

**ПРОВЕДЕННЯ НА БАЗІ КОНСАЛТИНГОВОГО ЦЕНТРУ НДІ ОНАХТ КУРСІВ
ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ ЗА ТРЬОМА ПРОГРАМАМИ:
«ТЕХНОЛОГІЇ ЗБЕРІГАННЯ І ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНА», «ТЕХНОЛОГІЇ
ЗБЕРІГАННЯ ТА СУШІННЯ ЗЕРНА», «МІКРОБІОЛОГІЧНИЙ КОНТРОЛЬ
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»**

З 02 березня по 12 березня 2020 року на базі Консалтингового центру Науково-дослідного інституту Одеської національної академії харчових технологій було організовано і проведено курси підвищення кваліфікації за такими програмами:

– «Технології зберігання і переробки зерна» для співробітників ПрАТ «Морський спеціалізований порт НІКА-ТЕРА», Товариство з обмеженою відповідальністю «Державна продовольчо-зернова корпорація України» «Великопетинський елеватор», Товариство з обмеженою відповідальністю «Державна продовольчо-зернова корпорація України» «Дубенський комбінат хлібопродуктів», ПрАТ «Любашівський елеватор», Товариство з обмеженою відповідальністю «ЛІТА», Товариство з обмеженою відповідальністю «Агрофірма «Трипілля», Товариство з обмеженою відповідальністю «Агрохолдинг «ЗОРЯ»;

– «Технологія зберігання та сушіння зерна» для співробітників Дочірнього підприємства «Сантрейд»;

– «Мікробіологічний контроль харчових продуктів» для співробітників Фермерського господарства «Органік Системс».

Лекційні та лабораторні заняття проводили висококваліфіковані викладачі кафедри технології зберігання зерна; кафедри біохімії, мікробіології та фізіології харчування; кафедри технологічного обладнання зернових виробництв та кафедри безпеки життєдіяльності.

Заняття проводились в сучасних спеціалізованих лабораторіях кафедр технології зберігання зерна і біохімії, мікробіології та фізіології харчування ОНАХТ. Для слухачів курсів була організована екскурсія сучасним лабораторіям нашої академії, а також виїзна екскурсія на підприємства з виготовлення та постачання лабораторного обладнання для зернових підприємств - Технотест і SocTrade.

Також представники компанії SocTrade провели для співробітників Фермерського господарства «Органік Системс» в навчальній лабораторії кафедри біохімії, мікробіології та фізіології харчування ОНАХТ за наглядними демонстраційними методами і методиками на сучасному обладнанні визначення мікотоксинів, антибіотиків і потуліна в харчових продуктах.

Дякуємо нашим викладачам і всім, хто були задіяні в організації та проведенні курсів і, звичайно, нашим слухачам курсів підвищення кваліфікації за позитивний настрій, практичний досвід і щирі відгуки!!! Було дуже легко і цікаво з Вами працювати! Чекаємо Вас ще на наших заходах з підвищення кваліфікації!



*Директор Консалтингового центру НДІ,
к.т.н., доцент Валецька Л.О.*