МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»
ЦЕНТР ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СПЕЦИАЛИСТОВ АПК

Утверждаю:
Врио проректора по развитию образовательных технологий ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ
_____ А.В. Ворохобин
«17» мая 2021 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ «НОРМАТИВНО-ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ПОЛИТИКИ В ОБЛАСТИ ПРОИЗВОДСТВА ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»

Документ оквалификации - удостоверение о повышении квалификации

Объем - 16 часов

Форма освоения программы – заочная

Категория слушателей – лица, имеющие высшее или среднее профессиональное образование

Разработчик:
К.т.н., доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров _____ Василенко О.А.

Воронеж
2021 г.

2 стр. из 19 ДПП ПК «Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных продуктов питания»

Рассмотрена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров «06» октября 2021 г. протокол №3

Заведующий кафедрой _____ Дерканосова Н.М.

Утверждена на заседании методической комиссии управления дополнительного образования «15» ноября 2021 г. протокол №5

Председатель методической комиссии_____ Ворохобин А.В.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы

Нормативно-методические основы разработки дополнительной профессиональной программы повышения квалификации с учетом требований профессиональных стандартов представлены в следующих документах:

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ (с изм. и доп.);

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 01.07.2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

Постановление Правительства Российской Федерации от 15.09.2020 г. №1441 «Об утверждении Правил оказания платных образовательных услуг»;

Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.10.2013 г. №06-735 «О дополнительном профессиональном образовании»;

Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 21.04.2015 г. №ВК-1013/06 «О направлении методических рекомендаций по реализации дополнительных профессиональных программ»;

Приказ Минобрнауки РФ от 11 августа 2020 г. №946 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения" (зарегистрировано в Минюсте РФ 27 августа 2020 г. №59504);

Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом профессиональных стандартов, утвержденными Министерством образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. №ДЛ-1/05вн;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 г. №694 н "Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года №602н «Об утверждении профессионального стандарта №1297 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 24 сентября 2019 года, регистрационный №56040);

Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.03.2015 г. №АК-610/06 «О направлении методических рекомендаций» (методические рекомендации по разработке, порядку выдачи и учету документов о квалификации в сфере дополнительного профессионального образования;

Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. № 197-ФЗ;

Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 21.04.2015 №ВК-1013/06 «О направлении методических рекомендаций по реализации дополнительных профессиональных программ с использованием дистанционных образовательных технологий, электронного обучения и в сетевой форме»;

Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.03.2015 №АК-821/06 «О направлении методических рекомендаций по итоговой аттестации слушателей».

Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ:

П ВГАУ 1.4.07 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке оформления возникновения,

приостановления и прекращения отношений между Университетом и обучающимися по программам дополнительного образования от 07.03.2017 г.;

П ВГАУ 1.4.08 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке и основании перевода, отчисления и восстановления обучающихся по программам дополнительного образования от 07.03.2017 г;

П ВГАУ 1.4.02 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о разработке, составлении и утверждении рабочей программы учебной дисциплины и практики профессиональной переподготовки и повышения квалификации от 07.03.2017 г;

П ВГАУ 1.4.03 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о разработке программы профессиональной переподготовки дополнительного профессионального образования от 03.03.2017 г;

П ВГАУ 1.4.06 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации слушателей программ дополнительного профессионального образования от 03.03.2017 г;

П ВГАУ 1.4.05 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке проведения практики обучающихся по программам дополнительного профессионального образования от 07.03.2017 г;

П ВГАУ 1.4.09 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ об организации обучения по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренного обучения дополнительного профессионального образования от 07.03.2017 г;

П ВГАУ 1.4.04 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ об итоговой аттестации выпускников программ дополнительного профессионального образования от 07.03.2017 г;

П ВГАУ 1.4.04 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о дополнительном профессиональном образовании от 21.11.2016 г;

П ВГАУ 1.1.08 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ об аттестационной комиссии;

Лицензия серия 90Л01 № 0008770, регистрационный № 1750 от 10 ноября 2015 г., выданная Федеральной службой по надзору в сфере образования на срок - бессрочно.

1.2. Требования к слушателям

Высшее или среднее профессиональное образование.

1.3. Форма освоения программы

Заочная.

1.4. Цель и планируемые результаты обучения

Цель: формирование и актуализация знаний и умений в области разработки и создания прогрессивных технологий производства безопасных продуктов питания функционального и специализированного назначения

Основная цель ДПП ПК (дополнительной профессиональной программы повышения квалификации) состоит в соответствии с положениями частей 1 и 4 статьи 76 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» ФЗ-273 от 29.12.2012 г., заключается в удовлетворении образовательных потребностей, профессионального развития человека, обеспечении соответствия его квалификации меняющимся условиям профессиональной деятельности и социальной среды. Данная программа направлена на совершенствование имеющихся и получение новых компетенций, необходимых для профессиональной деятельности, и повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

Задачи:

- изучение передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания функционального и специализированного назначения;

- изучение особенностей технического законодательства в области пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;
- практическое освоение полученных знаний.

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации **«Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания»** направлена на освоение следующих профессиональных компетенций:

Обобщенные трудовые функции	Трудовые функции	Осваиваемые профессиональные компетенции	Иметь навыки и /или опыт деятельности	Уметь	Знать
Стратегическое управление развитием производства продуктов питания функционального и специализированного назначения	Разработка технологий производства новых продуктов питания функционального и специализированного назначения	Способен планировать развитие производства продуктов функционального и специализированного назначения в соответствии с государственной политикой в области здорового питания населения на основе анализа научно-технической информации; Способен разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания специализированного и функционального назначения	- разработки политики предприятий в области качества и безопасности конкурентоспособных продуктов питания функционального и специализированного питания	- применять техническое законодательство для разработки элементов стратегии предприятий пищевой промышленности в области обеспечения качества и безопасности продуктов питания функционального и специализированного питания - исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам функциональных свойств.	- основы технического национального, регионального и международного технического законодательства, особенности законодательства в области продуктов питания функционального и специализированного назначения - основы государственного контроля (надзора) в области технического законодательства - роль продуктов функционального питания в профилактике заболеваний и поддержании гомеостаза человека; специфики действия функциональных пищевых

					ингредиентов различных групп.

1.5. Трудоемкость программы - 16 ч.

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование учебных разделов	Формы промежуточной аттестации	Обязательные учебные занятия			Самостоятельная работа		Практика (стажировка) (час.)	Всего (час.)
			всего (час.)	лекции (час)	практические занятия (час.)	всего (час.)	в т. ч. консультаций при выполнении самостоятельной работы		
1.	Техническое регулирование в области производства и обращения функциональных и специализированных продуктов питания	Выполнение ситуационного задания, тестирование	6	4	2	-	-	-	6
2.	Основы производства функциональных и специализированных продуктов питания		8	4	4	-	-	-	8
3	Итоговая аттестация - зачет		2	-	-	-	-	-	2
Всего по программе			16	8	6	-	-	-	16

3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

п/п	Наименование темы, раздела	Всего, ч.	Распределение материала программы по дням занятий				
			1	2	3	4	5
1.	Техническое регулирование в области производства и обращения функциональных и специализированных продуктов питания	6					
2.	Основы производства функциональных и специализированных	8					

	продуктов питания								
3.	Итоговая аттестация - зачет	2							

4. СОДЕРЖАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания»

Наименование разделов	Содержание учебного материала и формы организации деятельности слушателей	Уровень освоения	Объем аудиторных часов
1	2	3	4
Раздел 1. **Техническое регулирование в области производства и обращения функциональных и специализированных продуктов питания**	**Содержание учебного материала**		**6**
	Национальное, региональное и международное техническое законодательство в области инновационных технологий продуктов питания, нацеленной на создание, производство и обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов нового поколения - продуктов функционального и специализированного питания	Репродуктивный	
	Информационные (лекционные) занятия		**4**
	Тема 1.Техническое законодательство. Особенности технического законодательства в области пищевых продуктов функционального и специализированного назначения Национальные и международные подходы к техническому регулированию: лучшие практики с позиций менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов, в том числе функционального и специализированного назначения. Сущность технического регулирования. Общая характеристика технического регулирования. Объекты и субъекты технического регулирования. Цели и принципы технического регулирования. Место в менеджменте качества и безопасности пищевой продукции, в том числе функционального и специализированного назначения. Горизонтальные и вертикальные технические регламенты Таможенного Союза. Государственный контроль и надзор в области технического законодательства. Государственный контроль (надзор) за соблюдением технических регламентов как сфера государственного регулирования агропромышленного комплекса.		2
	Тема 2. Подтверждение соответствия как научно-обоснованное условие продвижения организации и продукции на потребительском рынке Законодательная, нормативная и организационно - методическая база подтверждения соответствия. Обязательное и добровольное подтверждение соответствия. Системы добровольной сертификации как инструмент продвижения продукции на потребительском рынке. Особенности подтверждения соответствия пищевой продукции функционального и специализированного назначения. Национальные и международные конкурсы, как инструмент продвижения и повышения конкурентоспособности пищевой продукции, в том числе		2

	функционального и специализированного назначения.		
	Практические занятия		**2**
	Тема 2. Подтверждение соответствия как научно-обоснованное условие продвижения организации и продукции на потребительском рынке Составление алгоритма действий и подготовка документов процедуры обязательного подтверждения соответствия на новый вид продукции или процесс, разработанные в области пищевой продукции функционального и специализированного назначения (ситуационное задание).		2
Раздел 2. **Основы производства функциональных и специализированных продуктов питания**	**Содержание учебного материала**		**8**
	Современное состояние обеспечения населения продуктами питания, теории и концепции питания, принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами.	Репродуктивный	
	Информационные (лекционные) занятия		**4**
	Тема 1. Медико-биологические основы разработки ингредиентного состава функциональных и специальных продуктов. Медико-биологические основы технологии продуктов функционального питания для взрослого населения в зависимости от их половой принадлежности, для беременных и кормящих женщин, для студенческой молодежи, для пожилых людей, для поддержания физической и спортивной формы и улучшения умственных способностей Лечебно-реабилитационное, клиническое и профилактическое питание. Базовые подходы к его организации и принципы технологии продуктов лечебно-реабилитационного и клинического питания. Потребности человека в нутриентах и пищевых субстанциях с функциональной активностью в зависимости физиологического состояния, повышенной физической и умственной нагрузки, различных стрессовых воздействий, особенностей профессии и быта. Принципы конструирования биологически активных пищевых добавок, пробиотиков и продуктов функционального питания по назначению для различных групп населения (антистрессоры, адаптогены, функциональные ингредиенты для спортсменов, беременных и т.д.). Хронооптимизациия применения функционального питания (с учетом суточных, сезонных и иных циклов) с целью повышения эффективности и снижения возможности возникновения побочных эффектов.		2
	Тема 2. Технология продуктов функционального и специального питания. Перспективные направления создания продуктов функционального назначения на основе животного сырья. Производство функциональных продуктов питания из мяса. Производство функциональных продуктов питания на молочной основе. Основные направления совершенствования технологий производства функциональных продуктов питания из животного сырья. Производство		2

	функциональных продуктов питания на основе растительного сырья		
	Практические занятия		**4**
	Тема 2. Характеристика основных групп функциональных ингредиентов **Задание**: дать характеристику основных групп пищевых волокон, раскрыть механизм их действия и функции в организме **Задание**: раскрыть сущность понятий «пробиотики», «пребиотики», «синбиотики»; дать характеристику основных представителей данных групп; рассмотреть требования к пробиотическим культурам, возможные пути использования синбиотических композиций при производстве мясных, молочных и других продуктов. **Задание**: изучить вопросы, касающиеся содержания в молоке биологически активных веществ, их выделения и применения при производстве молочных продуктов; способов модификации молока в целях получения компонентов с заданными свойствами и составом (например, гидролизатов), использования сырья других классов при производстве функциональных продуктов сложного сырьевого состава.		4
Зачет			**2**
Всего аудиторных часов			**16**

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

5.1. Формы аттестации

Текущий контроль знаний слушателей проводится по результатам выполнения индивидуальных заданий на практических занятиях.

Итоговая аттестация знаний слушателей проводится в виде электронного тестирования. Цель теста – дифференцировать уровень подготовки слушателей по отдельным темам дополнительной профессиональной программы.

Цель – выявить уровень подготовки слушателей по отдельным разделам изучаемого материала.

Для допуска к зачету необходимо:

1. Изучение материала по темам дополнительной профессиональной программы, выставленного на портале дистанционного обучения (видеолекции, презентационные материалы)
2. Выполнение практических работ.

Итоговая аттестация (зачет) выставляется по результатам тестирования, осуществляемого в отведенный период времени (после освоения программы) на портале дистанционного обучения.

5.2. Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированной компетенции
Пороговый (удовлетворительно)	Слушатель воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления.	Не менее 55% баллов за задания теста
Продвинутый (хорошо)	Слушатель выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75% баллов за задания теста
Высокий (отлично)	Слушатель анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 90% баллов за задания теста
Компетенция не сформирована		Менее 55% баллов за задания теста

5.3 Критерии оценки выполнения практического задания

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
Высокий уровень	При формировании алгоритма решения поставленных задач слушатель показал прочные теоретические знания. Способен обобщать и критически оценивать отечественные и международные практики, формулировать задачи практического задания и пути из решения, способен выполнять задание в соответствии с разработанной программой, демонстрирует умение самостоятельно решать конкретные задачи повышенной сложности, делать обоснованные выводы
Продвинутый уровень	При формировании алгоритма решения поставленных задач,

	выполнении и защите практических заданий слушатель показал достаточные теоретические знания. Способен обобщать и критически оценивать отечественные и международные практики, формулировать задачи задания и пути из решения, демонстрирует умение самостоятельно решать конкретные задачи повышенной сложности, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты
Пороговый уровень	При формировании алгоритма решения поставленных задач, выполнении и защите практических заданий слушатель показал пороговые теоретические знания. Способен изучать отечественные и международные практики. Демонстрирует умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, используя рекомендованную справочную литературу
Компетенция не освоена	При выполнении практических заданий выявились существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой дисциплины.

5.4. Вопросы для самоподготовки

Вопросы к зачету

1. Понятие технического регулирования. Роль технического регулирования в менеджменте качества и безопасности пищевой продукции, в том числе функционального и специализированного назначения
2. Техническое законодательство. Сущность. Роль в разработке и реализации инновационных технологий пищевых продуктов
3. Национальное и международное техническое законодательство. Лучшие практики в области менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов, в том числе функционального и специализированного назначения
4. Принципы, цели и задачи технического регулирования
5. Понятие технических регламентов. Технические регламенты на пищевую продукцию, в том числе специализированную
6. Технические регламенты Таможенного Союза и ЕврАзЭС. . Технические регламенты на пищевую продукцию, в том числе специализированную
7. Объекты технических регламентов на пищевую продукцию, виды требований
8. Содержание технических регламентов, устанавливающих требования к пищевой продукции
9. Горизонтальные и вертикальные Технические Регламенты Таможенного Союза
10. Роль технического законодательства в разработке инновационных технологий и пищевых продуктов
11. Роль технического законодательства в защите объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок пищевых предприятий
12. Роль технического законодательства в менеджменте качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
13. Продукция и процессы организации пищевой и перерабатывающей промышленности, как объекты технического регулирования

14. Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности, как субъект технического регулирования

15. Применение технических регламентов в документообороте предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности

16. Государственный контроль и надзор в области технического законодательства.

17. Взаимодействие предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности с органами государственного контроля и надзора в области технического регулирования

18. Органы государственного контроля и надзора в области технического регулирования пищевой продукции, в том числе функционального и специализированного назначения

19. Взаимодействие органов государственного контроля и надзора технического законодательства и организации, как элемент системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции

20. Подтверждение соответствия пищевой продукции, в том числе функционального и специализированного назначения как условие продвижения организации на потребительском рынке

21. Цели, принципы и задачи подтверждения соответствия

22. Формы подтверждения соответствия пищевой продукции, в том числе функционального и специализированного назначения

23. Обязательное подтверждение соответствия. Место менеджмента безопасности в обеспечении безопасности пищевой продукции, в том числе функционального и специализированного назначения

24. Добровольное подтверждение соответствия. Место менеджмента качества в обеспечении потребительских свойств пищевой продукции, в том числе функционального и специализированного назначения

25. Системы добровольной сертификации как инструмент продвижения пищевой продукции на потребительском рынке

26. Порядок разработки и функционирования систем добровольной сертификации. Лучшие практики систем добровольной сертификации в области продуктов питания функционального и специализированного назначения

27. Системы добровольной сертификации пищевой продукции на региональном потребительском рынке

28. Подтверждение соответствия организации требованиям к системам менеджмента качества, регламентируемым ИСО 9001

29. Подтверждение соответствия продукции требованиям системы менеджмента качества продукции в соответствии с принципами ХАССП

30. Подтверждение соответствия организации требованиям к системам менеджмента качества и безопасности, регламентируемым ИСО 22000

31. Функциональные продукты питания: определение, виды, роль в питании.

32. Классификация продуктов функционального питания. Характеристика основных групп, основные отличительные признаки.

33. Понятие пищевого статуса человека. Технологии и методы оценки структуры питания и пищевого статуса. Причины и последствия нарушения структуры питания.

34. Роль и функции в организме основных макроэлементов.

35. Роль и функции в организме отдельных микроэлементов.

36. Роль и функции в организме основных водорастворимых витаминов.

37. Роль и функции в организме основных жирорастворимых витаминов.

38. Витаминная недостаточность (виды, причины возникновения). Токсическое и побочное действие витаминов. Гипервитаминозы.

39. Классическая теория сбалансированного питания (А.А. Покровский).

40.Теория адекватного питания (А.М. Уголев) как составная часть междисциплинарной науки трофологии.

41.Сравнительная характеристика теорий сбалансированного и адекватного питания.

42. Концепция оптимального питания (А.А. Покровский, В.А. Тутельян). Роль минорных компонентов пищи в поддержании здоровья человека.

43. Определение функциональных ингредиентов. Требования к функциональным ингредиентам.

44. Классификация функциональных ингредиентов по химическому строению и механизму действия.

45. Понятие метаболического синдрома. Факторы риска метаболического синдрома.

46. Оксидантная (антиоксидантная) система регуляции гомеостаза человека.

47. Роль воды в поддержании здоровья человека и снижении риска заболеваний.

48. Классификация и краткая характеристика биологически активных добавок как одного из элементов пищи будущего.

49. Пищевые волокна. Виды, физиологические и технологические аспекты применения.

50. Фосфолипиды. Физиологическое значение, технологические свойства.

51. Полиненасыщенные жирные кислоты. Физиологические функции, рекомендуемые уровни потребления, основные источники.

52. Понятия «пробиотики», «пребиотики», «синбиотики». Основные виды, физиологические функции.

5.5 Типовые тестовые задания для промежуточной аттестации

Пищевая продукция, в том числе функционального и специализированного назначения, соответствие которой требованиям технических регламентов подтверждено, маркируется:

- знаком соответствия национальному стандарту;
- знаком соответствия;
- знаком соответствия ЕврАзЭС;
- знаком обращения на рынке.

Применение знака соответствия ЕврАзЭС направлено на достижение следующих целей:

- информирование приобретателей о проведении подтверждения соответствия продукции требованиям технического регламента;
- повышения доверия приобретателей к реализуемой продукции конкретного изготовителя;
- повышения конкурентоспособности продукции на российском и международных рынках;
- информирование приобретателей о проведении подтверждения соответствия продукции обязательным требованиям;

….. – документальное удостоверение соответствия продукции требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров

- подтверждение соответствия;
- декларирование соответствия;
- оценка соответствия;

- сертификация

Обязательное подтверждение соответствия пищевой продукции функционального и специализированного назначения проводится исключительно на соответствие требованиям (в соответствии с ФЗ «О техническом регулировании»)
- технического регламента;
- национального стандарта;
- государственного стандарта;
- санитарных норм и правил.

Подтверждение соответствия пищевой продукции функционального или специализированного назначения на территории Российской Федерации носит:
- только обязательный характер;
- только добровольный характер;
- или добровольный или обязательный характер;
- характер декларирования соответствия.

Технический регламент – документ, который устанавливает … для применения и исполнения требования к продукции
- добровольные;
- обязательные;
- предполагаемые;
- целевые.

Форма и схемы обязательного подтверждения соответствия пищевой продукции функционального и специализированного назначения могут устанавливаться (в соответствии с ФЗ «О техническом регулировании»)
- техническим регламентом;
- правилами сертификации;
- порядком сертификации;
- государственным стандартом

Какие продукты называют комбинированными?
а) продукты питания сложного рецептурного состава
б) функциональные продукты питания
в) продукты питания, состоящие из двух ингредиентов

Что подразумевает лечебно-профилактическое питание (ЛПП)?
а) правильно организованное и соответствующее физиологическим ритмам снабжение организма хорошо приготовленной, вкусной, высокой пищевой ценности пищей, содержащей адекватные количества незаменимых пищевых веществ, не образуемых для его развития и функционирования
б) снабжение организма пищей, которое ограничивает накопление в организме вредных веществ, повышает его сопротивляемость к определенной профессиональной вредности
в) правильно организованное снабжение организма хорошо приготовленной, вкусной, высокой пищевой ценности пищей

Какие вещества повышают устойчивость организма к химическим ядам?
а) белки

б) витамины
в) фосфолипиды

Какова среднесуточная потребность взрослого человека в воде?
а) 1750-2200 г
б) 3300-4500 г
в) 500-1850 г

Что подразумевает термин «обогащение»?
а) добавление к продуктам питания любых эссенциальных нутриентов безотноси тельно к их количеству, набору и цели
б) добавление к продуктам питания любых эссенциальных нутриентов для увеличения пищевой ценности продукта питания
в) добавление к продуктам питания эссенциальных нутриентов для восполнения их потерь в процессе производства, хранения и использования

Что подразумевает термин «нутрификация»?
а) добавление к продуктам питания любых эссенциальных нутриентов безотносительно к их количеству, набору и цели
б) добавление к продуктам питания любых эссенциальных нутриентов для увеличения пищевой ценности продукта питания
в) добавление к продуктам питания эссенциальных нутриентов для восполнения их потерь в процессе производства, хранения и использования

Что подразумевает термин «восстановление»?
а) добавление к продуктам питания любых эссенциальных нутриентов безотносительно к их количеству, набору и цели
б) добавление к продуктам питания любых эссенциальных нутриентов для увеличения пищевой ценности продукта питания
в) добавление к продуктам питания эссенциальных нутриентов для восполнения их потерь в процессе производства, хранения и использования

Что подразумевает термин «фортификация»?
а) дополнительное обогащение продуктов недостающими эссенциальными веществами до уровня, превышающего естественный в данном продукте
б) добавление к продуктам питания любых эссенциальных нутриентов для увеличения пищевой ценности продукта питания
в) добавление эссенциальных нутриентов для выравнивания, приведения к единому, стандарт-ному уровню содержания их в различных видах или партиях однотипной продукции

6. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих реализацию повышения квалификации

Преподаватель программы повышения квалификации «Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» должен иметь высшее образование по специальности или направлению УГСН 19.00.00 Промышленная экология и

биотехнологии, регулярно повышать квалификацию и стаж научно-педагогической работы не менее трех лет по этому направлению.

6.2.Требования к материально-техническим условиям

Каждый слушатель в течение всего периода обучения должен быть обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам и к электронной информационно-образовательной среде университета. Электронно-библиотечные системы и электронная информационно-образовательная среда должны обеспечивать возможность доступа слушателя из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", как на территории организации, так и вне ее.

6.3. Требования к информационным и учебно-методическим условиям

6.3.1.Компьютерные обучающие и контролирующие программы

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного продукта	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1.	Практические занятия, лекции	Операционные системы MS Windows, пакеты офисных приложений Office MS Windows, программы для просмотра файлов Adobe Reader			+
2.	Промежуточный контроль	eLearning Server 4G	+		

6.3.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения программы

Электронные библиотечные системы

№	Название	Размещение
1	Лань	https://e.lanbook.com
2	ZNANIUM.COM	http://znanium.com/
3	ЮРАЙТ	http://www.biblio-online.ru/
4	IPRbooks	http://www.iprbookshop.ru/
5	E-library	https://elibrary.ru/
6	Электронная библиотека ВГАУ	http://library.vsau.ru/

Профессиональные базы данных и информационные системы

№	Название	Адрес доступа
1	Портал открытых данных РФ	https://data.gov.ru/
2	Справочная правовая система Гаранат	http://www.consultant.ru/
3	Справочная правовая система Консультант Плюс	http://ivo.garant.ru
4	Аграрная российская информационная система.	http://www.aris.ru/
5	Информационная система по	http://agris.fao.org/

	сельскохозяйственным наукам и технологиям	

Сайты и информационные порталы

№	Название	Размещение
1	Все ГОСТы	http://vsegost.com/
2	Научная электронная библиотека.	http://www.elibrary.ru/
3	Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации	http://www.cntd.ru/

6.3.3. Рекомендуемая литература

№	Библиографическое описание	Тип издания	Вид учебной литературы
1	Функциональные продукты питания и их разработка [Электронный ресурс]: монография / Бобренева И. В. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 368 с. — Книга из коллекции Лань - Технологии пищевых производств .— ISBN 978-5-8114-3558-6 .— <URL:https://e.lanbook.com/book/115482> .— <URL:https://e.lanbook.com/img/cover/book/115482.jpg>.	Учебное	Основная
2	Техническое регулирование в пищевом производстве: учебное пособие: [для бакалавров по направлению подготовки 38.03.07 - "Товароведение" и направлений технологического и аграрного профиля] / Н. И. Дунченко, И. А. Макеева, З. Ю. Белякова; Российский государственный аграрный университет-Московская сельскохозяйственная академия. — Москва: Издательство Российского государственного аграрного университета-Московской сельскохозяйственной академии, 2016. — 89 с. [ЭИ]	Учебное	Основная
3.	Технология и организация производства специальных видов питания в сфере агропромышленного комплекса (функциональные продукты питания) [электронный ресурс]: Учебно-методическая литература / Волгоградский государственный аграрный университет.— Волгоград: ФГБОУ ВПО Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. — 76 с. — ВО - Бакалавриат .— <URL:http://znanium.com/catalog/document?id=335726> .— <URL:https://znanium.com/cover/1007/1007767.jpg>.	Учебное	Основная
4	Техническое регулирование в сфере производства продуктов функционального и специализированного назначения [Электронный ресурс]: методические указания для самостоятельной работы обучающихся для направления 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, направленность Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного	Учебное	Дополнительная

	назначения / Воронежский государственный аграрный университет; [сост.: Н. М. Дерканосова, С. А. Шеламова, О. А. Василенко] — Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2018. - <URL:http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m146469.pdf>		
4	Стандарты и качество: международное периодическое издание для профессионалов стандартизации и управления качеством / учредитель: ООО РИА "Стандарты и качество". — Москва: Стандарты и качество, 1968 - . [ЭИ]	Периодическое	
5	Вопросы питания: научно-практический журнал / Министерство здравоохранения Российской Федерации, ФГБУ "НИИ питания" Российской академии медицинских наук. — Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2014 - . [ЭИ]	Периодическое	
6	Пищевая промышленность: Ежемесячный теоретический и научно - практический журнал. — Москва: Пищевая промышленность, 1994 - . [ЭИ]	Периодическое	

6.4. Общие требования к организации учебного процесса

Учебный процесс дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» в достаточной степени обеспечен актуальной основной литературой, имеющейся в научной библиотеке и в читальных залах ВГАУ.

Программа повышения квалификации в полной мере обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения в соответствии с потребностью. Данный комплект ежегодно обновляется.

Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает круглосуточный доступ.

Слушателям обеспечен доступом (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в программе повышения квалификации.

В Университете сформирована электронная информационно-образовательная среда, которая обеспечивает доступ к учебным планам, к дополнительным образовательным программам повышения квалификации и переподготовки кадров, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам.

Преподавательский состав дополнительной профессиональной программы повышения квалификации полностью соответствует квалификационным требованиям, предъявляемым к ним.