I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Нормативные правовые основания разработки программы

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

Программа разработана на основании и в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 28 октября 2019 г. №694н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019 года N 602н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 24 сентября 2019 года N 633н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист в области биотехнологий продуктов питания»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 15 июня 2020 года N 329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания».

1.2. Требования к слушателям

К освоению программы допускаются:

- лица, имеющие среднее профессиональное образование, высшее образование, а также получающие высшее образование в рассматриваемой области и опыт практической деятельности.

1.3. Формы освоения программы: очно-заочная

1.4. Цель и планируемые результаты обучения

Цель программы повышения квалификации – _

а) совершенствование компетенций необходимой(ых) для повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации

Программа направлена на совершенствование *(или получение)* следующих профессиональных компетенций по виду (ам) профессиональной деятельности:

- способность исследования свойств продовольственного сырья технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции для придания пищевых продуктов определенных свойств, сохранения их

II. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование учебной темы	Всего, ч	В том числе		
			лекции	практические занятия	самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6
1	**Тема 1. Пищевые вещества и их биологическая ценность** 1.1 Физиология питания 1.2 Расчет биологической ценности белков, жиров углеводов, химического состава и пищевой ценности продуктов 1.3 Определение физиологической потребности организма в энергии и основных пищевых веществах. Оценка пищевого статуса	12	8	2 2	
2	**Тема 2. Виды нетрадиционного сырья, применяемого в технологии производства хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий профилактического и лечебного питания** 2.1 Виды нетрадиционного сырья, применяемого в технологии производства хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий профилактического и лечебного питания 2.2 Пектины. Морские водоросли. Сырье из трав. Мука из бобовых культур. Яблочное сырье. Виноградное сырье.	12	8	2 2	
3	**Тема 3. Виды нетрадиционного сырья, применяемого в технологии производства продуктов животного происхождения профилактического и лечебного питания** 3.1 Виды нетрадиционного сырья, применяемого в технологии производства продуктов животного происхождения 3.2 Обогащение продуктов животного происхождения необходимыми веществами за счет нетрадиционного сырья	10	6	2 2	
	Всего по учебным темам	34	22	12	
	Итоговая аттестация	2	зачет		
	Итого	36			