



ПРАВИТЕЛЬСТВО РЕСПУБЛИКИ МОЛДОВА

ПОСТАНОВЛЕНИЕ № 245

от 12 мая 2015г.

Кишинэу

О проекте закона о внесении дополнений в приложение № 1 к Закону об утверждении Перечня направлений профессиональной подготовки и специальностей по подготовке специалистов в высших учебных заведениях, цикл I № 142-XVI от 7 июля 2005 года

Правительство ПОСТАНОВЛЯЕТ:

Одобрить и представить Парламенту для рассмотрения проект закона о внесении дополнений в приложение № 1 к Закону об утверждении Перечня направлений профессиональной подготовки и специальностей по подготовке специалистов в высших учебных заведениях, цикл I, № 142-XVI от 7 июля 2005 года.

Премьер-министр

КИРИЛ ГАБУРИЧ

Контрасигнуют:

Министр сельского хозяйства и
пищевой промышленности

Ион Сулэ

Министр просвещения

Майя Санду

Министр юстиции

Владимир Гросу

ПАРЛАМЕНТ РЕСПУБЛИКИ МОЛДОВА**ЗАКОН**

**О внесении дополнений в приложение № 1 к Закону
об утверждении Перечня направлений профессиональной подготовки
и специальностей по подготовке специалистов в высших учебных
заведениях, цикл I № 142-XVI от 7 июля 2005 года**

Парламент принимает настоящий органический закон.

Статья I. – В приложении № 1 к Закону об утверждении Перечня направлений профессиональной подготовки и специальностей по подготовке специалистов в высших учебных заведениях, цикл I № 142-XVI от 7 июля 2005 года (Официальный монитор Республики Молдова, 2005 г., № 101-103, ст. 476), с последующими изменениями и дополнениями, в разделе 6 «Сельское хозяйство» позицию 61 «Сельскохозяйственные науки» дополнить наименованием направлений профессиональной подготовки следующего содержания:

«619 Безопасность сельскохозяйственных пищевых продуктов	619.1 Безопасность сельскохозяйственных пищевых продуктов	240».
--	---	-------

Статья II. – Правительству в шестимесячный срок с момента вступления в силу настоящего закона привести свои нормативные документы в соответствие с изменениями, внесенными настоящим законом.

Председатель Парламента

ПРИМЕЧАНИЕ

**к проекту закона об изменениях в приложении № 1 к Закону № 142 - XVI
от 07 июля 2005 г. об утверждении Перечня направлений
профессиональной подготовки и специальностей по подготовке кадров в
высших учебных заведениях, цикл I**

Охрана здоровья людей, животных и растений, на каждом этапе производственного процесса, является ключевым приоритетом экономической политики и общественного здоровья. Обеспечение продовольственной безопасности является трансграничным вопросом, мировой торговли, так как многие пищевые продукты, которые мы потребляем, прибывают из других стран.

Повышенная озабоченность государства о заражении пищевых продуктов загрязняющими микробиологическими, химическими и радиоактивными веществами определила общественные официальные организации здравоохранения и Всемирную организацию здравоохранения прибегнуть к активизации действий по профилактике и контролю над её эффективностью.

Ссылаясь на политику Европейского Союза (ЕС) относительно пищевой безопасности, в этом случае она имеет целью гарантировать надежность и питательность пищевых продуктов и кормов, более высокий здоровый уровень жизни и благосостояния животных и защиту растений, достоверность и прозрачность информации относительно происхождения, содержания и использования продуктов. *Регламент (СЕ) № 178/2002 Европейского Парламента и Совета Европейского Союза от 28 января 2002 года об установлении общих принципов в продовольственном праве о создании европейского органа по безопасности пищевых продуктов и об установлении процедуры обеспечения безопасности пищевых продуктов* обеспечивает все этапы пищевого звена, начиная от производства кормов до обработки, хранения, транспортировки, импорта, экспорта и розничной торговли.

В этой связи, в Республике Молдова было создано Национальное Агентство по Безопасности Пищевых Продуктов, включая территориальные подразделения, для продуктивной деятельности которых необходимы специалисты в области Безопасности Сельскохозяйственных пищевых продуктов.

Такие специалисты проходят обучение в рамках специальностей в этой области в университетах Румынии (УПЗВМ, Зоотехнический факультет, Яссы, УПЗВМ, факультет сельского хозяйства, Крайова, и Клуж-Напока, Университет «Луциан Блага», Факультет Сельскохозяйственных Наук, Пищевой Промышленности и Защиты Окружающей Среды, г. Сибиу), Польши (Варшава), Бельгии (Жамблу), Франции (Монпелье), Марокко (Касабланка), Канады. Кроме того, в Румынии, в Бухарестском Университете BOTERRA существует факультет «Контроль и экспертиза пищевых продуктов».

Из анализа нормативных актов о безопасности пищевых продуктов, а также из литературы по специальности (выводы представлены в Приложении №. 1), исходит потребность подготовки специалиста в данной области. Таким

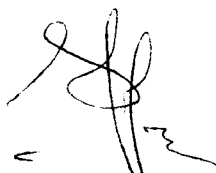
образом, Государственный Аграрный Университет Молдовы, посредством Министерства Сельского Хозяйства и Пищевой Промышленности выступает с инициативой дополнить приложение к Закону №. 142-XVI от 07 июля 2005 об утверждении Перечня направлений профессиональной подготовки и специальностей по подготовке кадров в высших учебных заведениях, цикл I, к фундаментальной области науки, культуры и техники. **6. Сельское хозяйство, 61. Сельскохозяйственные Науки с новой областью профессиональной подготовки, цикл I, (высшее образование, лицензиат) 619. Безопасность пищевых продуктов по специальности 619.1 Безопасность Сельскохозяйственных пищевых продуктов.**

Общей целью, на которую ориентирована программа обучения в рамках специальности **Безопасность сельскохозяйственных пищевых продуктов** является подготовка высококвалифицированных специалистов в области безопасности пищевых продуктов, комплексная специальность, призванная удовлетворить требования современного развития, глобализации и повышения пищевого риска, инженерная специальность, анализа охватывания технологических процессов характерных для обработки продуктов растительного и животного происхождения, и реализация высококачественных гастрономических продуктов питания и обеспечение их качества. (Цели программы, а также профессиональные навыки будущих специалистов представлены в Приложении № 2).

Прохождение всей обучающей программы и получение диплома **Лицензиата сельскохозяйственных наук** позволяет выпускникам, занимать различные позиции на рынке труда. Учебные программы также позволяют накопление дополнительных навыков. Анализируя Классификатор профессий в Республике Молдова, излагаем возможные специальности для обладателей дипломов (213201) Администратор сельскохозяйственного имущества (213202) Сельскохозяйственный агент; (213203); Агрохимик; (213204) Агроном; (213205) Агроном отделения (бригады, сельскохозяйственного участка, фермы, цеха); (213208) Агроном по защите растений; (213211) Исследователь стажер в сельском хозяйстве; (213212) Научный исследователь в области сельского хозяйства; (213313) Научный исследователь в области биотехнологии для сельского хозяйства; (213218) Бизнес-консультант в области сельского хозяйства; (213219) Технический консультант в производстве зерновых и технических культур и кормов; (214101) Аналитик по изучению материалов; (214119) Инженер-инспектор; (214134) Специалист по качеству и т.д.

Возможности для выпускников программы обучения в качестве специалистов в области безопасности пищевых продуктов, связанные с контролем и экспертизой пищевых продуктов животного и растительного происхождения, сельскохозяйственного пищевого сырья или переработанных продуктов питания, напитков, соков, свежих или консервированных продуктов и т.д., в соответствии с европейскими нормами ISO полного обеспечения качества. (Возможные направления деятельности представлены в Приложении № 3).

Министр



Ион СУЛА

Обеспечение безопасности пищевых продуктов означает:

- тщательность пищевых компонентов, структур и комплексной информации с целью полной характеристики: композиционной и питательной с целью обеспечения всех требований организма, одновременно с информацией для потребителей, посредством характеристики вклада в процесс питания;
- обеспечение безвредности, что является решающим для принятия в качестве «продукта питания», посредством устранения в потоке реализации/сбыта последствий патологического характера через микробиологические, химические, биологические загрязнения микотоксины, компоненты, через обработку которых пищеварительной/метаболической, образуются токсичные вещества или могут стать таковыми посредством метаболических механизмов, причинив вред здоровью организма;
- избегание обработанных продуктов пищевой промышленности и создания продуктов с достаточным количеством необходимых питательных веществ и конкретно минералов/витаминов;
- исключение из сферы распределения/потребление продуктов питания, превышающих срок годности, наказание мошенничества при их реализации/продаже;
- обеспечение санитарно-гигиенических требований, характерных для сферы производства - реализации – потребления, основное условие для обеспечения безвредности продуктов питания.

Приложение № 2

Программа обучения имеет основные текущие задачи: теоретическое и практическое обучение студентов относительно к:

- сельскохозяйственные и зоотехнические науки;
- углублённые знания относительно методов контроля и органолептической и инструментальной экспертизы пищевых сельскохозяйственных продуктов;
- знание и применение методов повышения качества в системе питания, пищевых сельскохозяйственных продуктов и технических систем, вовлечённых в их реализацию;
- осуществление контроля и экспертизы пищевых продуктов на протяжении всей пищевой цепи;
- фундаментальные знания токсикологии и пищевой биохимии;
- анализ, проектирование и внедрение систем управления и обеспечения качества контроля питания и пищевой биотехнологии;
- знание новейших методик, стандартов и критериев оценки и анализа для продовольственной безопасности;
- подлинность и прослеживаемость пищевых продуктов и услуг сферы питания, анализа пищевых рисков и применение норм Hazard Analysis Critical Control Points (НАССР) (рисков в критических контрольных точках) в соответствии с европейскими стандартами, знание и использование специального программного обеспечения;
- знание и применение законодательства, касающегося пищевых продуктов, способ установления и наказания нарушений, защита потребителей;
- знание требований и поведения потребителей;
- знание и применение гигиенических требований к качеству продуктов пищевой промышленности;
- принципы рационального питания.

Мы ставим перед собой задачу, чтобы выпускник программы лицензированного обучения в области **Безопасности пищевых продуктов** имел следующие профессиональные навыки:

- Определение, описание и правильное использование характерных для науки в области безопасности пищевых продуктов понятий;
- Управление общими инженерными процессами, эксплуатация установок и оборудования пищевой промышленности;
- Контроль, управление, анализ и проектирование пищевых технологий начиная с сырья до готовой продукции;
- Разработка новых пищевых продуктов, внедрение и управление проектами;
- Контроль и экспертиза продуктов питания, в том числе в области защиты прав потребителей;
- Разработка мероприятий менеджмента и маркетинга в агропродовольственной цепи;
- Управление производством, контроль качества пищевых продуктов и осуществление маркетинговых процессов;

- Общение с потребителями, экономическими агентами и соответствующими учреждениями, относительно соблюдения требований по защите прав потребителей, повышение прозрачности информации между ними с целью повышения доверия потребителей к потребляемой продукции;
- Мониторинг и контроль за технологическими процессами в пищевой промышленности, выявление нештатных ситуаций и предложение соответствующих решений;
- Применение основных принципов и методов в области решения проблем, связанных с внедрением и мониторингом систем менеджмента качества и пищевой безопасности;
- Оценка, в соответствии с существующими стандартами, технологических достижений посредством системы мониторинга пищевой промышленности;
- Оценка характеристик, достижений систем управления и лимитов систем менеджмента качества и пищевой безопасности;
- Применение правил производства и безопасности клиентов, гигиены и безопасности пищевых продуктов;
- Проектирование систем менеджмента качества и принципов безопасности пищевых продуктов на основе методов, установленных в этой области;
- Проектирование, управление и постоянное совершенствование технологических операций в пищевой промышленности в соответствии с требованиями характерными для актуального законодательства относительно охране окружающей среды;
- Реализация требований, соответствующих стандартам типа ИСО (ISO).

Возможности трудоустройства:

- Национальное агентство по безопасности пищевых продуктов с 1422 единицами, из которых 1251 единица территориальные подразделения;
- Агентство по защите прав потребителей с 78 единицами;
- Санитарно-ветеринарное агентство и по Безопасности продуктов животного происхождения;
- Центр профилактической медицины;
- Производство мяса, молока, мельничное хозяйство и хлебопечение, продуктов брожения (спирта, пива, вина, табака, дрожжей, сахара, подсолнечного масла и т.д.);
- Контроль и экспертиза качества продуктов питания;
- Таможенный контроль пищевых продуктов;
- Контроль рынков;
- Исследование в области качества и пищевой сертификации;
- В отделах контроля и обеспечения качества в экономических предприятиях;
- Довузовская преподавательская карьера, университетская карьера или обучение на докторате;
- и др.