МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Волгоградский государственный технический университет»

Факультет технологии пищевых производств

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности

Закреплена за кафедрой	**Технология пищевых производств**
Учебный план	Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль	**Технология мяса и мясных продуктов**
Квалификация	**бакалавр**
Срок обучения	**4 года**
Форма обучения	**очная**
Общая трудоемкость	**3 ЗЕТ**
Виды контроля в семестрах:	зачеты 2

Семестр(Курс.Номер семестра на курсе)	**2(1.2)**		Итого	
	УП	ПП	УП	ПП
Лекции	32	32	32	32
Практические	32	32	32	32
Итого ауд.	64	64	64	64
Контактная работа	64.25	64.25	64.25	64.25
Сам. работа	43.75	0	43.75	0
Часы на контроль	0	0	0	0
Практическая подготовка	0	0	0	0
Итого трудоемкость в часах	108	64.25	0	0

ЛИСТ ОДОБРЕНИЯ, СОГЛАСОВАНИЯ И АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Разработчик(и) программы:

профессор Сложенкина М.И. дбн

Рецензент(ы):
(при наличии)

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики)
Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности

разработана в соответствии с ФГОС ВО:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936)

составлена на основании учебного плана:
Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология мяса и мясных продуктов

утвержденного учёным советом вуза от 26.05.2021 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Технология пищевых производств

номер протокола 2021 г.
Зав. кафедрой Горлов Иван Фёдорович

СОГЛАСОВАНО:
Факультет технологии пищевых производств
Председатель НМС Храмова В.Н.

Протокол заседания НМС от
г. №

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики) актуализирована 31.08.2023

Утверждена рабочая программа дисциплины (модуля, практики) деканом

Факультет технологии пищевых производств

Храмова В.Н. г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ). ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.
Цель дисциплины – формирование общих понятий о государственной и
международной системах стандартизации; правовых, экономических и организационных аспектах контроля качества и безопасности продуктов питания для
успешного освоения комплекса последующих дисциплин профессиональной подготовки и деятельности.
Задачи изучения дисциплины:
-изучение государственной и международной систем стандартизации;
-формирование понятий о методах стандартизации;
-изучение нормативных и технических документов, регламентирующих
производство пищевых продуктов;
-изучение правовых, экономических и организационных аспектов контроля качества и безопасности продуктов питания;
-формирование представлений о системе государственного контроля и
надзора за соблюдением требований государственных стандартов и технических регламентов;
-изучение законов о техническом регулировании, о санитарноэпидемиологическом благополучии населения, о защите прав потребителей, о
качестве и безопасности пищевых продуктов.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Основы правовых знаний
2.2	**Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Метрология и техническое регулирование
2.2.2	Технологии продуктов питания нового поколения

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)
УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
УК-2.1: Знает действующее законодательство и правовые нормы в области регулирования профессиональной деятельности, виды ресурсов и ограничений в сфере реализации проекта, критерии и методы оценки эффективности разных способов решения профессиональных задач
Результаты обучения: знает законодательную базу, правовые нормы в области регулирования профессиональной деятельности, методы оценки эффективности разных способов решения профессиональных задач
УК-2.2: Умеет формулировать задачи, которые необходимо решить для достижения поставленной цели, и аргументировать выбор оптимальных для получения требуемых результатов способов их решения на основе анализа альтернативных вариантов с учетом действующих правовых норм, имеющихся условий, ресурсов и ограничений
Результаты обучения: умеет формулировать задачи, которые необходимо решить для достижения поставленной цели, аргументировать выбор оптимальных способов
УК-2.3: Владеет навыками постановки цели и задач проекта, планирования потребности в ресурсах с учетом их ограниченности и заменяемости, приемами работы с нормативно-правовой документацией
Результаты обучения: владеет навыками постановки, планирования, оптимизации задач проекта; владеет навыками работы с нормативно-правовой документацией
УК-11: Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности
УК-11.1: Знает формы проявления экстремистской деятельности, терроризма, коррупционного поведения и понимает их взаимосвязь с социальными, экономическими, политическими и иными условиями
Результаты обучения: знает сущность коррупционного поведения и его взаимосвязь с разными сферами жизнидеятельности
УК-11.2: Умеет разъяснять и применять действующие правовые нормы противодействия проявлениям экстремизма, терроризма и коррупционному поведению
Результаты обучения: умеет применять и интерпретировать правовые нормы противодействия коррупционному поведению
УК-11.3: Владеет опытом работы с законодательными актами и демонстрирует навыки взаимодействия в обществе на основе убеждений о недопустимости проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, обеспечивая создание недискриминационной и антикоррупционной среды при выполнении профессиональных задач и во всех сферах социальной деятельности
Результаты обучения: владеет навыками работы с антикоррупционным законодательством

ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения
ОПК-4.1: Знает теоретические и практические принципы технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
Результаты обучения: знает теоретические и практические принципы технологических процессов проихводства продутков питания животного происхождения
ОПК-4.2: Умеет применять существующую нормативно-техническую документацию в профессиональной деятельности, выбирать оптимальную технологию и способ производства продуктов питания разного назначения, оценивать потребность в сырьевых, кадровых ресурсах и материально-техническом обеспечении для выработки заданных объемов продукции
Результаты обучения: умеет применять НТД в профессиональной деятельности
ОПК-4.3: Владеет практическими навыками разработки производственных процессов, нормативно-технической документации и ведения технологии продуктов питания разного назначения
Результаты обучения: владеет практическими навыками разработки производственных процессов
ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения
ОПК-5.1: Знает современные способы и формы организации предприятий отрасли, структуру нормативно-технической и проектной документации по производству продуктов питания
Результаты обучения: знает современные способы и формы организации предприятий отрасли
ОПК-5.2: Умеет оценивать затраты на организацию производства продуктов питания и составлять программы обеспечения ее качества и безопасности
Результаты обучения: умеет оценивать затраты на организацию производства продуктов питания и составлять программы обеспечения ее качества и безопасности
ОПК-5.3: Владеет навыками эффективной организации производства, работы со стандартами качества и способами контроля производства продукции из сырья животного происхождения
Результаты обучения: владеет навыками эффективной организации производства, работы со стандартами качества