

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 19.10.2022 15:44:34

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fba123736a1609b644b77d8986ab625589192889031f51faa

## АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ «ОСНОВЫ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА В ОТРАСЛИ»

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения  
направленность (профиль): Технология мясных и молочных продуктов производства

### I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы законодательства в отрасли» - дисциплина, изучающая роль и применение нормативной документации в технологии производства продуктов питания.

1.1. Цель дисциплины «Основы законодательства в отрасли» - формирование у студентов знаний законодательной базы в пищевой промышленности. Формирование процедур управления качеством пищевых продуктов.

1.2. Задачи:

- изучить мероприятия по обеспечению контроля и качества продукции;
- обоснование необходимости изучения и широкого использования дисциплины в практической деятельности;
- приобретение знаний в области нормативной и технической документации в мясной и молочной промышленности;
- приобретение практических навыков в работе с нормативной и технической документацией, ее разработке и оформлению.
- показать связь дисциплины с другими дисциплинами учебного плана по направлению подготовки 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения».

### II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

#### 2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Отраслевая стандартизация относится к дисциплинам по выбору Б1.В.ДВ. 01.02 части, формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы.

#### 2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	Методы и приборы исследования сырья и готовой продукции Микробиология пищевых продуктов
Требования к предварительной подготовке обучающихся	➤ знать: ➤ общие базовые сведения о технологии молочных и мясных продуктов;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ навыки управления информацией (способность извлекать и анализировать информацию из различных источников);</li> <li>➤ основные виды молочной продукции на российском и зарубежном рынке;</li> <li>➤ уметь:</li> <li>➤ организовывать и планировать исследования;</li> <li>➤ принимать решение по проблемам постановки опытов;</li> <li>➤ владеть:</li> <li>➤ терминологией, определениями и положениями изучаемых дисциплин;</li> <li>➤ базовыми исследовательскими навыками и применять их на практике, адаптировать к экстремальным условиям.</li> </ul>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Дисциплина является предшествующей для изучения дисциплин: Технология мяса и мясных продуктов, технология молока и молочной продукции, производственный учет и отчетность, техно-химический контроль и управление качеством, биологическая безопасность пищевых систем.

Особенностью дисциплины является то, что к ее изучению может быть допущен студент имеющий навыки самостоятельной работы, обладающий аналитическим мышлением и способный перейти от информационного обучения к методологическому.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация студентов – оценка знаний, умений и самостоятельной работы проводится перманентно на практических занятиях с помощью устного опроса, тестовых заданий и контрольных работ.

Заключительная аттестация студента проводится в форме итогового контроля – зачет.

### **III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

<b>Коды компетенций</b>	<b>Формулировка компетенции</b>	<b>Индикаторы достижения компетенции</b>	<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине</b>
<b>ПК-1</b>	Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства	<b>ПК 1.1</b> Демонстрирует знания систем управления качеством и безопасностью с	<b>Знать:</b> систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного

	<p>продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения требований технологических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции</p>	<p>целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения</p>	<p>происхождения <b>Уметь:</b> применять на практике системы управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения <b>Владеть:</b> методикой управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------