

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы законодательства и сертификации в пищевой промышленности

по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

по профилю «Технология мяса и мясных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТММП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии мясных и молочных продуктов»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Основы законодательства и сертификации в пищевой промышленности» являются:

- а) формирование знаний о системе законодательства Российской Федерации в области пищевых производств;
- б) обучение технологии получения навыков работы с нормативной и технической документацией, регламентами, нормами и правилами;
- в) обучение способам применения законов, технических регламентов в производственном процессе и профессиональной деятельности.

2. Содержание дисциплины «Основы законодательства и сертификации в пищевой промышленности»:

Законодательная база обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

Правовое регулирование качества и безопасности пищевых продуктов.

Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов.

Требования к информации на продуктах питания.

Стандартизация. Основные понятия, термины и определения.

Правовые основы стандартизации.

Порядок проведения стандартизации пищевой продукции по документам системы стандартизации.

Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

а) основные законодательные акты в пищевой промышленности, правовые нормы о защите прав потребителей; особенности санитарного контроля на пищевых предприятиях; структуру федеральных органов исполнительной власти в области технического регулирования; способы получения актуализированной информации о законодательстве с использованием информационных технологий;

б) нормативно-технические документы, регулирующие отношения, возникающие при разработке, принятии, применении и исполнении обязательных требований к продукции или к связанным с ними процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.

2) Уметь:

а) применять нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, регламенты ветеринарных норм и правил для регламентации технологического процесса; использовать нормативно-правовые документы, необходимые для осуществления деятельности в пищевой промышленности.

3) Владеть:

а) навыком работы с нормативной и технической документацией, регламентами, ветеринарными нормами и правилами в производственном процессе и их использование в профессиональной деятельности;

б) навыками аргументации, ведения дискуссии по вопросам положений законодательства на основе информации из различных источников; навыками разработки технических регламентов.

Зав.каф. ТММП



Ежкова Г.О.