

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## ФТД.02 Нормативно-правовое обеспечение производства продуктов питания

по направлению подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

по профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

### **1. Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Нормативно-правовое обеспечение производства продуктов питания» являются:

- а) способность контролировать качество и безопасность продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;
- б) формирование знаний о современных требованиях к нормативно-правовому обеспечению производства продуктов питания.

### **2. Содержание дисциплины «Нормативно-правовое обеспечение производства продуктов питания»:**

Предмет и задачи курса.

Первые пищевые законодательства.

Виды нормативно-технических документов, используемых при производстве продуктов питания.

Общие сведения о структуре и ведении нормативно-технической документации, используемой при производстве продуктов питания.

### **3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

1) Знать:

- а) санитарно-гигиенические требования к методам хранения сырья, содержанию предприятий пищевой промышленности, к качеству пищевых продуктов и технологическим процессам производства, хранению и реализации готовой продукции;
- б) современные нормативно-технические документы, регламентирующие производство продуктов питания.

2) Уметь:

- а) использовать нормативно-технические документы в производственной деятельности.

3) Владеть:

- а) навыками ведения, актуализации и разработки нормативно-технической документации.

Зав. каф. ТПП



Решетник О.А.