

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ФТД.05 «Нормативно-правовое обеспечение производства продуктов питания»

Направление подготовки: 190302 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль: «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Выпускающая кафедра: общей химии и биотехнологии

Кафедра-разработчик рабочей программы: общей химии и биотехнологии

Цели освоения дисциплины

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

а) формирование знаний в области технического регулирования на основе изучения основных нормативных правовых актов, действующих в пищевой отрасли на современном этапе ее развития: федеральных законов, национальных технических регламентов, регламентов Таможенного союза, соглашений ВТО и различных подзаконных актов;

б) формирование знаний о современной концепции развития национальной системы стандартизации, методах оценки соответствия, концепции формирования единой системы аккредитации.

Содержание дисциплины «Нормативно-правовое обеспечение производства продуктов питания»

1. Нормативно правовые основы регулирования производства пищевых продуктов в РФ.

1.1. Технические регламенты на пищевые продукты.

1.2. Стандартизация в пищевой промышленности.

1.3. Подтверждение соответствия при производстве пищевых продуктов.

2. Формирование системы технического регулирования по пищевым продуктам в рамках ЕАЭС

2.1. Структура и функции ЕАЭС и ЕЭП. Основные документы по техническом регулированию в ТС.

2.2. Технические регламенты ТС на пищевые продукты.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

а) актуальные проблемы в области технического регулирования, стандартизации, сертификации и управления качеством;

б) формы подтверждения соответствия пищевых продуктов.

2) Уметь:

а) применять основные положения нормативных правовых актов, действующих в РФ и Таможенном союзе;

б) выполнять разработку и экспертизу новых технических регламентов, национальных стандартов, стандартов организаций и другой нормативной

документации, а также пересмотр и гармонизацию действующих нормативно-правовых документов в области стандартизации и сертификации;

в) применять требования технических регламентов к процедуре подтверждения соответствия пищевых продуктов.

3) Владеть:

а) методологией научного познания при решении задач в области технического регулирования;

б) навыками ведения документированных процедур;

в) навыками оформления документации по процедуре подтверждения соответствия пищевых продуктов.

Зав. кафедрой общей химии и биотехнологии
(должность)


(подпись)

Л.И. Агзамова
(ФИО)