

**АННОТАЦИЯ**  
**учебно-методического комплекса дисциплины**  
**«Пищевое законодательство и продовольственная безопасность»**

Учебно-методический комплекс дисциплины «Пищевое законодательство и продовольственная безопасность» разработан для обучающихся 2 курса по программе подготовки «Агропищевая биотехнология» направлению 19.04.01 Биотехнология в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению.

Дисциплина «Пищевое законодательство и продовольственная безопасность» включена в состав вариативной части дисциплин по выбору образовательной программы магистратуры «Агропищевая биотехнология» направления подготовки 19.04.01 Биотехнология.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (9 часов), практические занятия (семинары) (27 часов), самостоятельная работа студента (72 часа). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- техническое регулирование и нормативная база пищевой, перерабатывающей промышленности;
- совершенствование технологии и разработка стандартов и нормативно-технической документации;
- разработка технической документации и технических регламентов с участием в подготовке проектно-технологической документации с учетом международного опыта;
- современные версии систем управления качеством на основе международных стандартов;
- управление качеством готовой продукции с применением методов математического моделирования и оптимизации химического состава, пищевой и биологической ценности готовых продуктов;
- обеспечение проведения технологических процессов и выпуска продукции в соответствии с санитарными и ветеринарными нормами и правилами.

Дисциплина «Пищевое законодательство и продовольственная безопасность» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Безопасность и биобезопасность агропродовольственного сырья и пищевых продуктов», «Системы менеджмента качества и безопасности биопродуктов», «Биотехнологические особенности производства продуктов

растительного происхождения», «Биотехнологические особенности производства продуктов животного происхождения».

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).