

## АННОТАЦИЯ

Курс «Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства продуктов специализированного назначения» входит в блок Б1.В.ДВ.05.01 и относится к ее вариативной части, (дисциплина по выбору) направления подготовки магистерской программы 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения. Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке магистров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Идентичность и фальсификация продуктов специализированного назначения», «Контроль и управление качеством и безопасностью продуктов специализированного назначения».

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения принципов и подходов технического регулирования и нормативного обеспечения производства продуктов специализированного назначения.

**Цель** изучения дисциплины - освоение общих принципов, методов и процедур технического регулирования, подготовка студента к решению профессиональных задач по достижению качества и эффективности работ на основе использования методов обеспечения единства измерений, стандартизации, а также подтверждения свойств и характеристик путем сертификации на соответствие государственным и международным нормам.

### **Задачи дисциплины:**

1. ознакомление с законодательными и нормативными актами в области технического регулирования;
2. ознакомление со структурой и содержанием Федерального закона «О техническом регулировании»;
3. освоение основных терминов и определений по техническому регулированию, приведенных в федеральном законе «О техническом регулировании»;

4. изучение цели, задач, принципов, объектов, субъектов и нормативно-правовой базы технического регулирования;

5. ознакомление со структурой и содержанием технических регламентов в производстве продуктов функционального назначения.

Для успешного изучения дисциплины «Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства продуктов специализированного назначения» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

В результате изучения данной дисциплины у студентов формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

<b>Код и формулировка компетенции</b>	<b>Этапы формирования компетенции</b>	
ОПК-4 способностью устанавливать требования к документообороту предприятия	Знает	Организацию процесса делопроизводства, систему отчетности и документооборота
	Умеет	Устанавливать требования к документообороту на предприятии, системам автоматизации и отчетности, в том числе в части управления персоналом
	Владеет	Способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии
ПК-10 способностью оценивать риски и определять меры по обеспечению безопасности технологических процессов	Знает	меры по обеспечению безопасности технологических процессов
	Умеет	оценивать риски и определять меры по обеспечению безопасности технологических процессов
	Владеет	способностью оценивать риски и определять меры по обеспечению безопасности технологических процессов
	Умеет	разрабатывать системы управления качеством технологии производства продуктов питания функционального и специализированного назначения на основе международных стандартов качества и организовывать эффективные системы

		контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний
	Владеет	принципами разработки системы управления качеством технологии производства продуктов питания функционального и специализированного назначения на основе международных стандартов качества и организовывать эффективные системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний
ПК-22 готовностью к организации защиты объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок предприятия	Знает	Методы и принципы организации защиты объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок предприятия
	Умеет	организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок предприятия
	Владеет	Способностью к организации защиты объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок предприятия
ПК-27 владением нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий по производству пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (в соответствии с ООП магистратуры)	Знает	нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий по производству пищевых продуктов функционального назначения
	Умеет	Использовать нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий по производству пищевых продуктов функционального назначения
	Владеет	нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий по производству пищевых продуктов функционального назначения

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства продуктов специализированного назначения» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения:

- Метод малых групп;
- Интеллект карты;
- Метод обучения в парах.