

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Смирнов Сергей Николаевич
Должность: врио ректора
Дата подписания: 06.06.2022 16:48:15
Уникальный программный ключ:
69e375c64f7e975d4e8830e7b4fcc2ad1bf35f08

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»

Утверждаю:
Руководитель ООП:

Ю.А. РЫЖКОВ

«27» августа 2020 г.

Рабочая программа дисциплины (с аннотацией)

ПРАВО

Направление подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Профиль подготовки

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Для студентов 3 курса очной формы (4 курса заочной формы) обучения

Составитель:

К.филос.н. доцент. Чалов И.В.

Тверь, 2020

1. Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом

Право

2. Цели и задачи дисциплины

Цель освоения дисциплины:

- освоении студентами основных знаний о российском государстве и праве, об основных правах граждан Российской Федерации в области конституционного, гражданского, трудового, семейного, уголовного, административного и экологического права, об основных направлениях развития российского законодательства и его применения на практике, о способах реализации прав граждан и способах защиты этих прав.

Задача освоения дисциплины:

- обучение студентов со строго научных позиций давать правильную оценку сложным государственно-правовым явлениям общественной жизни, выявлять их действительную сущность, понимать их социальное назначение, место и роль в политической жизни общества;

- научиться практически использовать теоретические знания для решения вопросов о правах и обязанностях граждан в жизненных ситуациях, об объеме этих прав и сроках предоставления, о выборе наилучшего варианта их реализации в каждом конкретном случае;

- формирование у студентов навыков, которыми должен обладать гражданин для успешной защиты своих прав: умение ориентироваться в законодательстве по основным отраслям; умение использовать имеющиеся навыки в практической деятельности; умение работать с процессуальными и иными документами.

3. Место дисциплины в структуре ООП бакалавриата

Дисциплина относится к базовой дисциплины «Модуль 1. Дисциплины, формирующие ОК компетенции» учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Уровень «входных» знаний должен соответствовать среднему уровню знаний среднего образования по дисциплинам «обществознание» и «обществоведение».

4. Объем дисциплины (или модуля):

Очная форма обучения: 2 зачетных единиц, 72 академических часа, в том числе контактная работа: лекции 0 часов, практические занятия 18 часов, в, самостоятельная работа: 54 часа.

Заочная форма обучения: 2 зачетных единиц, 72 академических часа, в том числе контактная работа: лекции 4 часов, практические занятия 4 часов, самостоятельная работа: 60 часов. + 4 часа (контроль)

Заочная форма обучения (переходный план): 2 зачетных единиц, 72 академических часа, в том числе контактная работа: лекции 4 часов, практические занятия 4 часов, самостоятельная работа: 60 часов. + 4 часа (контроль)

5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемые результаты освоения образовательной программы (формируемые компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОК-6 способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности	Владеть: способностью использовать общеправовые нормы в профессиональной и общественной жизни Уметь: использовать нормативно-правовые документы в своей деятельности ;

	Знать: роль в жизни общества государства и права; норма права и нормативно-правовые акты; основные правовые системы современности; международное право как особая система права;
--	--

6. Форма промежуточной аттестации

Очная форма: зачет в 5 семестре.

Заочная форма: зачет на 4 курсе (летняя сессия).

По переходному плану заочная форма: зачет на 4 курсе (летняя сессия).

7. Язык преподавания русский.