

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Смирнов Сергей Николаевич
Должность: врио ректора
Дата подписания: 06.06.2022 16:44:45
Уникальный программный ключ: ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»
69e375c64f7e975d4e8830e7b4fcc2ad1bf35f08

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»

Утверждаю:
Руководитель ООП:
Ю.А. Рыжков
Технологический факультет
2020 г.

Рабочая программа дисциплины (с аннотацией)

ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПОЛУЧЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Направление подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Профиль подготовки

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Для студентов 2 курса очной формы (2 курса заочной формы) обучения

Составитель:

к.и.н., доц. Жукова О.В. *Жукова*

Тверь, 2020

1. Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом

Правовые основы получения пищевых продуктов

2. Цели и задачи дисциплины

Цель изучения учебной дисциплины «Правовые основы получения пищевых продуктов» заключается в формировании у студентов необходимых знаний в области хозяйственных отношений и механизме их правового регулирования, в выработке умений пользоваться нормативными правовыми актами и применении правовых норм в практической деятельности.

Основными задачами, которые ставятся перед студентами при изучении данного курса, являются:

- глубокое и всестороннее изучение правовых основ, категорий, принципов в пищевой и других отраслях пищевой промышленности;
- формирование глубоких знаний о принципах и содержании правовых режимов предпринимательской и иной профессиональной деятельности в области экспертизы товаров;
- приобретение необходимых умений и навыков работы с действующим законодательством, связанных с правовым обеспечением экспертизы товаров;
- повышение правовой культуры и правового сознания студентов, привитие навыков самостоятельной работы с научной и учебной литературой, нормативными правовыми актами;
- воспитание уважения к конституционному строю, защите прав и свобод человека и гражданина.

3. Место дисциплины в структуре ООП бакалавриата

Дисциплина относится к вариативной части «Модуль 3. Дисциплины, формирующие ПК» блоку «Дисциплины по выбору» учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

4. Объем дисциплины:

Очная форма обучения: 5 зачетных единицы, 180 академических часов, в том числе контактная работа: лекции 18 часов, практические занятия -36 часов, самостоятельная работа: 81 час. +45 час. (контроль).

Заочная форма обучения: 5 зачетных единицы, 180 академических часов, в том числе контактная работа: лекции 8 часов, практические занятия 6 часов, самостоятельная работа: 157 час. + 9 час. (контроль).

По переходному плану заочная форма обучения: 5 зачетных единицы, 180 академических часов, в том числе контактная работа: лекции 8 часов, практические занятия 8 часов, самостоятельная работа: 155 часа +9 час. (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
ПК-8 готовность обеспечивать качество продуктов питания из	Владеть: - пониманием сущности и социальной значимости правового регулирования отношений в профессиональной деятельности в области экспертизы

<p>растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка</p>	<p>продтоваров, четкого представления о их характере и месте в гражданско-правовых отношениях; воспитанием глубокого уважения к закону и бережного отношения к социальным ценностям правового государства, чести и достоинству гражданина, чувства долга, ответственности за судьбы людей и порученное дело, принципиальности и независимости в обеспечении прав, свобод и законных интересов личности, ее охраны и социальной защиты, чувства нетерпимости к любому нарушению закона в своей профессиональной деятельности.</p> <p>Уметь: - толковать и применять законы и другие нормативные правовые акты в области профессиональной деятельности; юридически правильно квалифицировать факты и обстоятельства, являющиеся основанием для возникновения, изменения и прекращения отношений, связанных с предпринимательством;</p> <p>Знать: - целостную систему знаний о «Правовом регулировании профессиональной деятельности» и основные проблемы учебного курса, их взаимосвязи в системе теоретических представлений о правовых отношениях, возникающих в сфере профессиональной деятельности.</p>
---	---

6. Форма промежуточной аттестации

- очная форма: экзамен в 3 семестре;

заочная форма: экзамен на 2 курсе (летняя сессия).

по переходному плану заочная форма: экзамен на 2 курсе (зимняя сессия).

7. Язык преподавания русский.