

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины**

**Автор Е.А. Никонова, доцент**

**Наименование дисциплины:** Б1.В.04 Стандартизация и сертификация мяса и мясопродуктов

### **Цель освоения дисциплины:**

- изучение фонда нормативных документов мясной промышленности, правового режима сертификации мясных продуктов и сырья для их изготовления, порядка и правил сертификации,
- осознание студентами роли места сертификации в повышении уровня качества продукции, обеспечении ее безопасности,
- формирование у студентов знаний, умений и навыков в области практической стандартизации и сертификации мяса и мясной продукции.

### **1. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОК-2 готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	Этап 1 нормативные документы по стандартизации, используемые в мясной промышленности, их назначение и структуру  Этап 2 нормативные документы по сертификации мяса и мясных продуктов, производства, систем качества	Этап 1: пользоваться основными терминами и определениями, применяемыми при убое скота, при переработке кишечного сырья, субпродуктов, эндокринного сырья, биологическими терминами, применяемыми в мясной промышленности  Этап 2: - применять на практике правила и нормы стандартизации и сертификации мясной продукции	Этап 1: нормативными документами мясной промышленности  Этап 2: навыками идентификации продукции для проведения ее сертификации
ПК-4 способностью формировать решения, основанные на	Этап 1:нормативные документы, регламентирующие	Этап 1: пользоваться основными терминами и определениями,	Этап 1: навыками работы с документами для организации

<p>исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей</p>	<p>качество и безопасность пищевого сырья и готовых мясопродуктов</p> <p>Этап 2: правила выполнения работ по сертификации</p>	<p>применяемыми при убое скота, при переработке кишечного сырья, субпродуктов, эндокринного сырья, биологическими терминами, применяемыми в мясной промышленности</p> <p>Этап 2: применять на практике правила и нормы стандартизации и сертификации мясной продукции</p>	<p>отбора проб продукции и направления ее на сертификацию</p> <p>Этап 2: составлением проекта технической документации на готовую продукцию</p>
---	---	---	---

## **2. Содержание дисциплины:**

**Раздел 1.** Роль стандартизации в повышении качества мяса и мясопродуктов

**Тема 1.** Общая характеристика стандартизации

**Тема 2.** Государственная система стандартизации

**Тема 3.** Техническое регулирование

**Раздел 2.** Особенности стандартизации мяса и мясопродуктов

**Тема 4.** Технические документы, применяемые в мясной промышленности

**Раздел 3.** Общая характеристика стандартов на мясо и мясопродукты

**Тема 5.** Стандарты на методы анализа мяса и мясопродуктов

**Тема 6.** Стандарты на мясо

**Тема 7.** Стандарты на полуфабрикаты и рубленные изделия

**Тема 8.** Стандарты на колбасы и колбасные изделия

**Раздел 4.** Сертификация мяса и мясопродуктов

**Тема 9.** Общие понятия сертификации. Правовая основа и нормативная база сертификации пищевой продукции

**Тема 10.** Порядок сертификации продукции

**Тема 11.** Правила сертификации мяса и мясных продуктов

**Тема 12.** Состояние и перспективы развития сертификации и других форм подтверждения соответствия

## **3. Общая трудоёмкость дисциплины: 4 ЗЕ.**