

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 убойе 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

исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей	качество и безопасность пищевого сырья и готовых мясопродуктов Этап 2: правила выполнения работ по сертификации	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	отбора проб продукции и направления ее на сертификацию Этап 2: составлением проекта технической документации на готовую продукцию
--	--	--	--

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.