

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»**

**Методические рекомендации для  
самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

**Стандартизация и сертификация мяса и мясопродуктов**

**Направление подготовки (специальность) 36.04.02 - Зоотехния**

**Профиль образовательной программы Мясное скотоводство и  
производство говядины**

**Форма обучения очная**

Оренбург

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1.** Организация самостоятельной работы
  - 1.1 Организационно-методические данные дисциплины
- 2.** Методические рекомендации по подготовке реферата/эссе
  - 2.1 Реферат/эссе содержит:
  - 2.2 Оформление работы.
  - 2.3 Критерии оценки реферата/эссе:
- 3.** Методические рекомендации по самостоятельному изучению вопросов
- 4.** Методические рекомендации по подготовке к занятиям

# 1. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

## 1.1. Организационно-методические данные дисциплины

№ п.п.	Наименование темы	Общий объем часов по видам самостоятельной работы (из табл. 5.1 РПД)		
		подготовка реферата/эссе	самостоятельное изучение вопросов (СИБ)	подготовка к занятиям (ПкЗ)
1	2	4	6	7
1	Общая характеристика стандартизации			5
2	Государственная система стандартизации		4	5
3	Техническое регулирование		4	
4	Технические документы, применяемые в мясной промышленности		4	
5	Стандарты на полуфабрикаты и рубленые изделия			5
6	Общие понятия сертификации. Правовая основа и нормативная база сертификации пищевой продукции,			5
7	Порядок сертификации продукции		4	5
8	Состояние и перспективы развития сертификации и других форм подтверждения соответствия		4	
	Итого	40	20	25

## **2 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ РЕФЕРАТА/ЭССЕ**

### **2.1 Реферат/эссе содержит:**

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список использованной литературы;
- приложения;

Реферат состоит из введения, где обосновывается актуальность темы, ставится цель и задачи реферата, определяется уровень исследования проблемы; 1-2 глав (разделов), при необходимости разбитых на параграфы, и «Заключения», где подводятся итоги и формулируются выводы. Список реферируемой литературы приводится в алфавитном порядке. План приводится в начале реферата перед «Введением». Структура реферата должна быть обоснована, логична и соответствовать цели, задачам и содержанию. Изучение литературы в одном случае целесообразно начать с общих фундаментальных работ, а затем переходить к частным работам, статьям, в другом – с журнальных статей. Все зависит от темы, наличия литературы, уровня подготовки магистра.

### **2.2 Оформление работы.**

Текст дипломной работы печатается в текстовом редакторе Word 6 и выше. Тип шрифта: Times New Roman. Шрифт основного текста: кегль 14, начертание обычный. Шрифт заголовков разделов: кегль 16, начертание полужирный. Шрифт заголовков подразделов: кегль 14, начертание полужирный. Межстрочный интервал: полуторный. Каждый лист используется только с одной стороны с расположением строк параллельно меньшей его стороне.

Размеры полей на листах не менее: справа 10 мм, слева 30 мм, сверху 20 мм, снизу 20 мм.

Цифровой материал, помещаемый в отчет или в другую научную работу, рекомендуется оформлять в виде таблиц, которые должны быть наглядными и удобными для обозреваемости читателем. Все иллюстрации (фотографии, схемы, графики, диаграммы и пр.) именуются рисунками, обозначаются обычно сокращенным словом «Рис.», которое располагается под ними перед соответствующим названием.

Нумеруются рисунки последовательно арабскими цифрами в пределах всей работы.

Список литературы, должен включать основные наиболее важные источники по теме, в том числе обязательно новейшую литературу за последние 3—5 лет.

Все литературные источники, которые указываются в научной работе, должны быть включены в список литературы и, наоборот, все включенные в список, должны быть отражены в тексте в виде ссылок.

Все литературные источники, включенные в список литературы, нумеруют арабскими цифрами и располагают в хронологическом порядке по фамилиям авторов или по заглавиям книг, изданных под общей редакцией, или по заглавиям документов, опубликованных без указания авторов.

### **2.3 Критерии оценки реферата/эссе:**

Общим требованиями к студенческой научной работе являются следующие:

- четкость построения;
- логическая последовательность изложения материала;
- убедительность аргументации, противоречивые литературные данные должны быть проанализировать с особой тщательностью. Нельзя допускать никакой подтасовки фактов;
- краткость, ясность и точность формулировок, исключающих возможность субъективного и неоднозначного толкования;
- конкретность изложения результатов работы;
- обоснованность результатов и доказательность выводов;

Стиль написания научной работы — безличный монолог, изложение ведется от третьего лица в прошедшем времени.

По окончании написания работы её следует подписать и поставить дату.

## **3. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОМУ ИЗУЧЕНИЮ ВОПРОСОВ**

### **3.1. Государственная система стандартизации**

Технические комитеты по стандартизации

Службы стандартизации организаций

Виды стандартов, применяемые в России

Применение нормативных документов в Российской Федерации

### **3.2. Техническое регулирование      Принципы      технического регулирования**

Виды и основные положения технических регламентов

Закон о техническом регулировании

### **3.3. Технические документы применяемые в мясной промышленности**

Нормативно-техническая документация на термины и определения

Инструкция о порядке браковки, направления на техническую утилизацию и уничтожение непригодных в пищу мяса и мясных продуктов на мясоперерабатывающих предприятиях

Закон о качестве и безопасности пищевых продуктов (Федеральный закон от 2 января 2000 года N 29-ФЗ. Ред. от 22.12.2008)

### **3.4. Общие понятия сертификации.**

Правовая основа и нормативная база сертификации пищевой продукции  
Преимущества сертифицированной продукции

Инспекционный контроль за сертификацией продукции

### **3.5 Состояние и перспективы развития сертификации и других форм подтверждения соответствия**

Законодательная и нормативная база стандартизации и сертификации за рубежом.

## **4. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ К ЗАНЯТИЯМ**

### **4.1 Общая характеристика стандартизации**

При подготовке к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

1. Сущность стандартизации
2. Понятие нормативных документов по стандартизации
3. Цели, принципы, функции и задачи стандартизации

### **4.2 Государственная система стандартизации**

При подготовке к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

1. Общая характеристика системы и направления ее реформирования
2. Органы и службы стандартизации РФ
3. Характеристика стандартов разных видов и категорий

### **4.3 Стандарты на полуфабрикаты и рубленые изделия**

При подготовке к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

1. ГОСТ 4288-76 "Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний"
2. ГОСТ Р 51187-98 "Полуфабрикаты мясные рубленые, пельмени, фарши для детского питания. Общие технические условия"
3. ГОСТ Р 52675-2006 "Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия"

### **4.4 Общие понятия сертификации. Правовая основа и нормативная база сертификации пищевой продукции,**

При подготовке к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

1. Понятие качества продукции и декларация о соответствии
2. Обязанности и функции субъектов сертификации
3. Законодательная и нормативная база сертификации

### **4.5 Порядок сертификации продукции**

При подготовке к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

1. Схемы сертификации
2. Модульный принцип подтверждения соответствия продукции нормативным документам
3. Условия ввоза импортной продукции, подлежащей обязательной сертификации
4. Штриховое кодирование
5. Маркировка пищевой продукции