

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Алейник Станислав Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 08.04.2021 18:21:19  
Уникальный программный ключ:  
5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

**АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ  
«ТЕХНИЧЕСКОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ  
В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

Компонент	Вариативная часть/ Обязательные дисциплины
Индекс	Б1.В.06
Семестр очно /Курс заочно	2/1
Форма контроля	Экзамен
Трудоемкость, зач ед./час	4/144
Компетенции	ОПК-4, ПК-13

Цель - является изучение фонда нормативных документов по техническому регулированию в Российской Федерации, правового режима сертификации сырья животного происхождения, мясных и молочных продуктов с целью организации порядка и правил выполнения подтверждения соответствия, а также санитарных правил и норм, предназначенных для контроля и поддержания требуемого уровня качества выпускаемой продукции. Целью изучения дисциплины является также осознание магистрами роли и места технического реагирования в повышении уровня качества продукции, обеспечении ее безопасности и формировании знаний, умений и навыков в области практического технического регулирования.

**Задачи:**

- обоснование необходимости изучения и широкого использования знаний дисциплины в практической деятельности магистра по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения направленности (профиля) Технология мясных и молочных продуктов;
- приобретение знаний в области правил и норм по техническому регулированию в области переработки мяса и молока;
- приобретение практических навыков по разработке технических документов в пищевой промышленности и оформлению сопроводительных документов по подтверждению соответствия продуктов питания животного происхождения.

В результате изучения дисциплины магистрант должен:

знать: законодательные и нормативные правовые акты, методические материалы по техническому регулированию в пищевой промышленности;

- систему государственного надзора и контроля, межведомственного и ведомственного контроля за качеством продукции, стандартами, техническими регламентами и единством измерений;
- организацию и технологию стандартизации и сертификации продукции, правила проведения контроля, испытаний и приемки продукции;
- порядок разработки, утверждения и внедрения технических регламентов, стандартов, технических условий и другой нормативной и технической документации;
- процедуры проведения сертификации продукции, услуг и систем качества.

уметь: осуществлять работы в области стандартизации пищевых продуктов;

- применять нормативную и техническую документацию на продукцию и технологические процессы, а также на методы контроля;
- контрольно-измерительную технику для контроля качества продукции и метрологического обеспечения продукции и технологических процессов;
- осуществлять процедуры по подготовке продукции и системы качества к подтверждению соответствия (сертификации).

владеть: навыком применения знаний в области стандартизации и сертификации сырья и пищевых продуктов, необходимых для контроля качества сырья и продукции, нормативному обеспечению разработки, производства, испытаний, эксплуатации и утилизации продукции, планирования и выполнения работ по стандартизации и сертификации продукции и процессов, проведения нормативной и идентификационной экспертиз.

Содержание компетенций:

ОПК-4- способностью устанавливает требования к документообороту на предприятии;

ПК-13 - готовностью адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов.