

# **АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

**направление подготовки**

**19.04.03 Продукты питания животного происхождения**

**(уровень магистратуры)**

**Направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов**

## **I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Цель изучения дисциплины:** 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.

## **II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)**

### **2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина**

Техническое регулирование в пищевой промышленности относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений (Б1.В.02) основной профессиональной образовательной программы.

### **2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП**

<p><b>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</b></p>	<p>Современные проблемы отрасли          Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом          Современные методы исследования и приборы          Планирование и организация научных исследований</p>
<p><b>Требования к предварительной подготовке обучающихся</b></p>	<p><b>знать:</b> законодательные и нормативные правовые акты, методические материалы по техническому регулированию в пищевой промышленности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– систему государственного надзора и контроля, межведомственного и ведомственного контроля за качеством продукции, стандартами, техническими регламентами и единством измерений;</li> <li>– организацию и технологию стандартизации и сертификации продукции, правила проведения контроля, испытаний и приемки продукции;</li> <li>– порядок разработки, утверждения и внедрения технических регламентов, стандартов, технических условий и другой нормативной и технической документации;</li> <li>– процедуры проведения сертификации продукции, услуг и систем качества.</li> </ul> <p><b>уметь:</b> осуществлять работы в области стандартизации пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– применять нормативную и техническую документацию на продукцию и технологические процессы, а также на методы контроля;</li> <li>– контрольно-измерительную технику для контроля качества продукции и метрологического обеспечения продукции и технологических процессов;</li> <li>– осуществлять процедуры по подготовке продукции и системы качества к подтверждению соответствия (сертификации).</li> </ul> <p><b>владеть:</b> 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.</p>

### III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
<b>УК-6</b>	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	<b>УК-6.3</b> Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности	<b>Знать:</b> способы совершенствования и планирования деятельности <b>Уметь:</b> планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности <b>Владеть:</b> навыками действия в условиях неопределенности, корректируя планы и шаги по их реализации с учетом, имеющихся ресурсов.
<b>ПК-2</b>	Способен совершенствовать технологические решения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	<b>ПК-2.2</b> Разрабатывает техническую документацию на производимые модифицированные и новые продукты питания животного происхождения	<b>Знать:</b> правовые и нормативные документы в области технического регулирования в пищевой промышленности; проводить оценку соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям <b>Уметь:</b> разрабатывать и использовать нормативную базу данных документов при производстве продуктов питания; подтверждать соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям <b>Владеть:</b> навыками в разработке проектов технической документации на новые виды продуктов питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины 108 час., 3 з.е.