

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Разработка нормативно-технической документации на продукты питания из  
животноводческого сырья»**

Целями освоения дисциплины «Разработка нормативно-технической документации на продукты питания из животноводческого сырья» являются освоение студентами необходимых теоретических и практических знаний, позволяющих самостоятельно разработать проект технической документации на продукты питания из животноводческого сырья.

Задачи дисциплины:

- развить способность оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы
- развить способность разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами

Тема 1 Введение в дисциплину. Предмет, цель и задачи дисциплины, ее роль в повышении качества продукции и конкурентоспособности на внешнем и внутреннем рынке

Тема 2 Порядок разработки и требования к структуре и содержанию государственных стандартов разных видов и категорий

Тема 3 Фонд нормативных документов, мясной промышленности

Тема 4 Информационное обеспечение состояния нормативной базы

Тема 5 Требования к наименованию и обозначению конкретного продукта

Тема 6 Отраслевая терминология. Использование нестандартизованных терминов.

Тема 7 Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов

Тема 8 Роль международных стандартов ИСО в улучшении качества и повышении конкурентоспособности предприятий

Объем дисциплины 5 з.е.

Форма промежуточного контроля – экзамен, курсовой проект.