

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

**Адаптированная аннотация для лиц с ограниченными возможностями  
здоровья и инвалидов, обучающихся по адаптированным основным  
профессиональным образовательным программам высшего образования**

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

**Задачи дисциплины**

– приобретение способности разрабатывать проекты стандартов, методических и нормативных материалов, технической документации на новые виды пищевой продукции.

**Содержание дисциплины**

**Основы разработки нормативно-технической документации на  
продукцию**

1. Цели разработки нормативно-технической документации на продукты питания из животноводческого сырья.

2. Виды нормативно-технических документов

3. Нормативные документы подтверждающие качества продукции

**Разработка технических условий на пищевую продукцию**

1. Цели написания технических условий

2. Содержание технических условий

3. Информации для составления технических условий

4. Этапы разработки технических условий

**Технологическая инструкция на пищевую продукцию**

1. Требования к содержанию, изложению и оформлению технологических инструкций

2. Структура технологической инструкции

3. Требования к обозначению технологических инструкций

**Объем дисциплины - 5 з.е.**

**Форма промежуточного контроля –экзамен, курсовая работа**