Разработка плана обязательной сертификации мяса свинины

Практическая работа № 16

Цель работы: сформировать навыки оформления первичных сопроводительных документов.

Приобретаемые умения и навыки, ОК, ПК:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

Время работы: 2 часа
Оборудование: рабочее место преподавателя; видео презентации; учебные фильмы; Ноутбук HP 17-ca0000ur.
Литература:
Бессонова Л. П., Антипова Л. В., Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения: учебник - СПб.: ГИОРД, 2015 – 592 с.
ГОСТ Р 56933-2016 Оценка соответствия. Порядок обязательного подтверждения соответствия продукции требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции». Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/1200135550

Критерии оценки

Оценка **«отлично»** - весь объем практической работы выполнен правильно без ошибок.

Оценка **«хорошо»** - объем работы выполнен полностью, но есть одна-две ошибки.

Оценка **«удовлетворительно»** - объем работы выполнен полностью, но допущено более 2-х ошибок.

Оценка **«не удовлетворительно»** - объем работы выполнен не полностью, допущено много существенных ошибок.

Порядок выполнения работы

1. Изучите материал по изучаемой теме по ссылке ГОСТ Р 56933-2016 Оценка соответствия. Порядок обязательного подтверждения соответствия продукции требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции». Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/1200135550
2. Выберите для предложенного вам типа мяса свинины схему сертификации.
3. Исходя из выбранной схемы сертификации представьте список испытаний необходимых для установления соответствия продукции.
4. Запишите наименования НТД, на основании которых исследуется продукт.
5. Запишите перечень документов необходимых для получения сертификата.

Вариант 1

Долгушина, Колосова, Мергина, Мецкер, Морозова, Москвина, Пантюков

Вариант 2

Абрамова, Ахнина, Боброва, Буракова, Быкова,
Вагина, Ярыгин

Вариант 3

Певнюк, Резник, Сизова, Соболь, Фирулева,
Шурыгина, Гуляева