### **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

### *Кафедра товароведения и экспертизы товаров*

**Примерная тематика курсовых работ/проектов**

**Дисциплина «Безопасность сырья, материалов и продукции пищевых производств»**

1. Законодательное регулирование безопасности пищевых производств.
2. Продовольственная безопасность РФ как одно из главных направлений обеспечения национальной безопасности страны.
3. Внедрение системы ХАССП при производстве мясных замороженных полуфабрикатов.
4. Разработка системы ХАССП для предприятия по переработке рыбы.
5. Анализ опасных факторов и критических контрольных точек (ККТ) при производстве молока.
6. Микробиологическая безопасность и контроль качества продовольственного сырья.
7. Санитарно-гигиенические аспекты производства и разработка нормативной документации для обеспечения безопасности пищевой продукции.

**Дисциплина «Нормативное регулирование в области качества и безопасности продукции»**

1. Значение нормативной документации  в рамках обеспечения продовольственной безопасности (по видам продукции).
2. Роль международных стандартов для обеспечения конкурентоспособности отечественной сельскохозяйственной продукции.
3. Национальная система стандартизации РФ как элемент обеспечения продовольственной безопасности.
4. Подтверждение соответствия пищевой продукции требованиям Технических регламентов Таможенного (Евразийского экономического) Союза в целях продовольственной безопасности.
5. Техническое регулирование в РФ как элемент обеспечения продовольственной безопасности.
6. Национальная система стандартизации.
7. Международная и региональная стандартизация.
8. Основы технических измерений.
9. Сертификация импортируемой продукции в России.
10. Стандартизация в зарубежных странах.
11. Анализ стандарта на продукцию.
12. Особенности сертификации продукции.
13. Разработка проекта технического регламента.
14. Сертификация как процедур подтверждения соответствия товара требованиям НТД.

**Дисциплина «Информационное сопровождение сырья и готовой продукции»**

1. Маркировка как элемент обеспечения продовольственной безопасности сырья и готовой продукции.
2. Значение экомаркировки для повышения конкурентоспособности отечественной пищевой продукции.
3. Роль современных систем прослеживаемости сырья и готовой продукции для обеспечения продовольственной безопасности.
4. Анализ информационного обеспечения сырья (продукции) в рамках продовольственной безопасности.
5. Цифровая маркировка продукции животного происхождения.
6. Компонентные информационные знаки.
7. Анализ информационного сопровождения товаров (на примере продукции животного происхождения).
8. Обязательная маркировка товаров. Система «Честный знак».
9. Права потребителя на информацию в соответствии с ФЗ 2300-1 «О защите прав потребителя».
10. Анализ маркировки пищевой продукции животного происхождения.
11. Штриховое кодирование информации о товарах (на примере пищевых продуктов животного происхождения).
12. Средства товарной информации (на примере работы торгового предприятия).
13. Экологические информационные знаки.

**Дисциплина «Химический состав и принципы оценки потребительских свойств продуктов»**

1. Влияние химического состава сырья на формирование качества и безопасности колбасных изделий.
2. Влияние химического состава сырья и процессов производства на формирование качества рыбной продукции.
3. Влияние химического состава сырья на формирование качества и безопасности молочной продукции.
4. Оценка факторов, способствующих созданию на основе принципов ХАССП безопасных мясных продуктов.
5. Оценка факторов, обеспечивающих безопасность пищевой продукции животного происхождения.
6. Анализ маркировки на органическую продукцию животного происхождения.
7. Товарные потери на примере продуктов животного происхождения.
8. Потребительские свойства и показатели качества продуктов животного происхождения.
9. Факторы, сохраняющие качество продуктов животного происхождения.
10. Физико-химические свойства пищевой продукции животного происхождения.
11. Научные принципы кодирования продуктов животного происхождения.
12. Цифровая маркировка продукции животного происхождения.
13. Методы оценки качества продукции животного происхождения.
14. Товарно-сопроводительные документы на примере продуктов животного происхождения.

**Дисциплина «Управление качеством пищевых продуктов»**

1. Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000-2019.
2. Применение принципов ХАССП на предприятии пищевой промышленности согласно ГОСТ Р 51705.1-2024.
3. Внедрение системы менеджмента качества (СМК) с использованием процессного подхода.
4. Планирование и управление качеством на всех этапах жизненного цикла пищевого продукта.
5. Оценка эффективности деятельности в области безопасности пищевых продуктов.
6. Управление претензиями и рекламациями в системе качества.
7. Интеграция принципов ХАССП и системы менеджмента качества (СМК) в пищевом производстве согласно ГОСТ Р 51705.1-2024: подходы и практики.
8. Системный подход к планированию и управлению качеством пищевых продуктов на всех этапах их жизненного цикла.
9. Методы оценки эффективности системы безопасности пищевой продукции и их внедрение в производственный процесс.
10. Управление претензиями и рекламациями как инструмент повышения уровня качества и доверия потребителей.
11. Роль планирования рисков и профилактических мероприятий в обеспечении безопасности пищевых продуктов по стандарту ГОСТ Р 51705.1-2024.
12. Анализ методов выявления и минимизации рисков, связанных с безопасностью продукции, в рамках стандартизации.

**Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров»**

1. Исследование качества однородных групп продовольственных товаров животного происхождения, реализуемых в розничной сети г. Красноярска, как элемента продовольственной безопасности.
2. Оценка качества однородных групп продовольственных товаров животного происхождения для снижения технологических рисков в агропромышленном комплексе.
3. Сравнительная оценка качества однородных групп продовольственных товаров животного происхождения разных производителей как инструмент повышения конкурентоспособности отечественной продукции.
4. Исследование качества однородных групп продовольственных товаров животного происхождения отечественного производства как способ повышения конкурентоспособности на мировых товарных рынках.
5. Оценка качества молочной продукции в рамках обеспечения продовольственной безопасности.
6. Исследование качества мясной продукции в рамках укрепления продовольственной безопасности.
7. Оценка качества рыбной продукции, реализуемой торговыми предприятиями.
8. Сравнительная оценка качества однородных групп продовольственных товаров разных производителей.
9. Исследование качества однородных групп продовольственных товаров.
10. Анализ безопасности и качества пищевых продуктов животного происхождения.

**Дисциплина «Ветеринарный и фитосанитарный контроль сырья и продовольственных товаров»**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения.
2. Фитосанитарный контроль сырья для пищевых продуктов.
3. Ветеринарная экспертиза молока и молочной продукции.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясной продукции.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза яичной продукции.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбной продукции.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза нерыбных водных объектов.

**Дисциплина «Экспертиза пищевых продуктов»**

1. Экспертиза качества и безопасности морепродуктов.
2. Экспертиза качества и безопасности молока и молочных продуктов.
3. Экспертиза качества и безопасности мяса и мясных продуктов.
4. Экспертиза качества и безопасности рыбы и рыбных продуктов.
5. Анализ влияния сроков годности на качество и безопасность молочной продукции.
6. Экспертиза качества органической продукции: продукты животного происхождения.
7. Экспертиза качества и безопасности продукции сыродельной промышленности.
8. Экспертиза качества мяса птицы разных производителей.
9. Экспертиза качества мяса убойных животных.
10. Оценка влияния сроков годности на качество и безопасность продукции животного происхождения.
11. Экспертиза продукции животного происхождения региональных производителей.
12. Идентификационная экспертиза продуктов животного происхождения.
13. Товарная экспертиза молочной продукции.
14. Товарная экспертиза переработанной рыбной продукции.
15. Товарная экспертиза яичной продукции.

**Дисциплина «Физико-химические методы исследования пищевой продукции»**

1. Определение массовой доли летучих фенолов в сырье, полуфабрикатах или готовой продукции фотоколориметрическим методом.
2. Выявление количественной фальсификации спиртосодержащей продукции рефрактометрическим методом.
3. Идентификация жировой продукции рефрактометрическим методом.
4. Определение доброкачественности пищевых жиров методом люминесцентного анализа.
5. Диагностика порчи продуктов животного происхождения методом люминесцентного анализа.
6. Выявление качественной фальсификации молочной продукции методом люминесцентного анализа.
7. Определение безопасности продукции животного происхождения методом тонкослойной хроматографии.