

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер 5М/05

Проектирование нормативной и технической документации на пищевые продукты РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**
Учебный план g190403_22_123_ТММП(z).plx.plx
19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Квалификация **Магистр**
Форма обучения **заочная**
Общая трудоемкость/зет **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 30
самостоятельная работа 105
часов на контроль 8,7
Виды контроля на курсах:
экзамены 2

Распределение часов дисциплины по курсам

| Курс | 2 | | Итого | |
|-------------------------------------|------|------|-------|------|
| | уп | рп | | |
| Лекции | 16 | 16 | 16 | 16 |
| Практические | 14 | 14 | 14 | 14 |
| Контактная работа во время экзамена | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,3 |
| Итого ауд. | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Контактная работа | 30,3 | 30,3 | 30,3 | 30,3 |
| Сам. работа | 105 | 105 | 105 | 105 |
| Часы на контроль | 8,7 | 8,7 | 8,7 | 8,7 |
| Итого | 144 | 144 | 144 | 144 |

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

Алиф
15.06 2023 г. № 8

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры **Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от 22.05 2023 г. № 110
Зав. кафедрой Гоголева П.А. *Гоголев*

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

Винни
16 июля 2024 г. № 16

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры **Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от 16 июля 2024 г. № 16
Зав. кафедрой Гоголева П.А. *Гоголев*

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

_____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры **Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от _____ 2025 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

_____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры **Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель дисциплины «Проектирование нормативной и технической документации на молочные продукты» - подготовка магистров к решению профессиональных задач в области стандартизации на основе изучения положений основных правовых и нормативных документов, регламентирующих порядок разработки технических условий и технологических инструкций.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

| |
|---|
| Формируемые компетенции: |
| УК-2.1: Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. |
| Знать: поверхностное представление о нормативных документах, регламентирующих порядок разработки технических условий и технологических инструкций |
| Уметь: фрагментарные умения по использованию правовых и нормативных документов по разработке технических условий и технологических инструкций |
| Владеть: фрагментарными навыками работы с нормативной документацией |
| УК-2.2: Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач |
| Знать: фрагментарные знания об ожидаемых результатах производства продукции по разработанным техническим условиям и технологическим инструкциям |
| Уметь: демонстрирует фрагментарные умения по оценке ожидаемых результатов производства продукции по разработанным техническим условиям и технологическим инструкциям. |
| Владеть: фрагментарными навыками синтеза знаний по технологии пищевых продуктов и результатами производства продукции по разработанным нормативно-техническим документам. |
| УК-2.3: Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения |
| Знать: фрагментарные представления о последовательности действий по разработке нормативно-технической документации на производство пищевой продукции |
| Уметь: демонстрирует фрагментарные умения по проектированию задач по разработке нормативно-технической документации на производство пищевой продукции |
| Владеть: фрагментарными навыками проектирования плана по разработке нормативно-технической документации, выбора оптимальных решений |
| УК-2.4: Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта |
| Знать: фрагментарные представления об оформлении технических условий и технологических инструкций |
| Уметь: демонстрирует фрагментарные умения по оформлению технических условий и технологических инструкций |
| Владеть: фрагментарными навыками по использованию нормативных документов для оформления нормативно-технических документов |
| В результате освоения дисциплины обучающийся должен |
| 2.1 Знать: |

| | |
|------------|--|
| 2.1.1 | нормативные и правовые документы, регламентирующие порядок разработки технических условий и технологических инструкций, имеет представление об ожидаемых результатах производства продукции по разработанным техническим условиям и технологическим инструкциям, последовательность действий по разработке нормативно-технической документации на производство пищевой продукции, требования к оформлению технических условий и технологических инструкций, |
| 2.2 | Уметь: |
| 2.2.1 | использовать правовые и нормативные документы по разработке технических условий и технологических инструкций, оценивать ожидаемые результаты производства продукции по разработанным техническим условиям и технологическим инструкциям, проектировать задачи по разработке нормативно-технической документации на производство пищевой продукции, оформлять технических условий и технологических инструкций |
| 2.3 | Владеть: |
| 2.3.1 | навыками применения правовых и нормативных документов в разработке нормативно-технической документации для производства пищевых продуктов, синтеза знаний технологии пищевых продуктов и результатами производства продукции по разработанным нормативно-техническим документам, проектирования плана по разработке нормативно-технической документации, выбора оптимального решения, навыки использования нормативной документации для оформления нормативно-технической документации |

| 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ | |
|---|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.О |
| 3.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 3.1.1 | Современные методы экспериментальных исследований продукции животного происхождения |
| 3.1.2 | Технология национальных молочных продуктов |
| 3.1.3 | Технология переработки вторичного сырья |
| 3.1.4 | Технология продуктов функционального назначения на молочной основе |
| 3.1.5 | Управление качеством пищевых продуктов |
| 3.1.6 | Учебная технологическая практика |
| 3.1.7 | Биотехнологические процессы производства пищевых продуктов |
| 3.1.8 | Общая технология отрасли |
| 3.1.9 | Стандартизация и оценка соответствия молочных продуктов |
| 3.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 3.2.1 | Инновационные технологии в молочной промышленности |
| 3.2.2 | Проектирование образовательной программы |
| 3.2.3 | Системный менеджмент качества и безопасности продукции из сырья животного происхождения |
| 3.2.4 | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты |
| 4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ | |

Распределение часов дисциплины по курсам

| Курс | 2 | | Итого | |
|-------------------------------------|------|------|-------|------|
| | уп | рп | | |
| Лекции | 16 | 16 | 16 | 16 |
| Практические | 14 | 14 | 14 | 14 |
| Контактная работа во время экзамена | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,3 |
| Итого ауд. | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Контактная работа | 30,3 | 30,3 | 30,3 | 30,3 |
| Сам. работа | 105 | 105 | 105 | 105 |
| Часы на контроль | 8,7 | 8,7 | 8,7 | 8,7 |
| Итого | 144 | 144 | 144 | 144 |

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.)

4 ЗЕТ

**5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С
УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ
ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

| Код занятия | Наименование разделов и тем /вид занятия/ | Семестр / Курс | Часов | Компетен ции | Литература | в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане) |
|-------------|---|----------------|-------|----------------------------------|---|---|
| | Раздел 1.Разработка правовых и нормативных документов в области технического регулирования | | | | 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11, 2.12, 2.13 | |
| 1.1 | Цели и задачи дисциплины. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены ТР в соответствии с ФЗ «О техническом регулировании» (лекции /Лек/ /Лек/ | 2 | 1 | УК-2.1 УК -2.2 УК- 2.3 УК-2.4 | | |
| 1.2 | Изучение методологии разработки технических регламентов Таможенного союза (практические занятия) /Пр/ /Пр/ | 2 | 1 | УК-2.1 УК -2.2 УК- 2.3 УК-2.4 | | |
| 1.3 | Структура и порядок разработки технического регламента Таможенного союза /Лек/ /Лек/ | 2 | 1 | УК-2.1 УК -2.2 УК- 2.3 УК-2.4 | | |
| 1.4 | Изучение структуры и порядка разработки технического регламента Таможенного союза /Пр/ /Пр/ | 2 | 1 | УК-2.1 УК -2.2 УК- 2.3 УК-2.4 | | |
| 1.5 | Методология разработки перечней стандартов, обеспечивающих соблюдение требований технических регламентов /Лек/ /Лек/ | 2 | 1 | УК-2.1 УК -2.2 УК- 2.3 УК-2.4 | | |
| 1.6 | Ознакомление с перечнем стандартов, обеспечивающих соблюдение требований ТРТС (практическое занятие)/Пр/ /Пр/ | 2 | 2 | УК-2.1 УК -2.2 УК- 2.3 УК-2.4 | | |
| 1.7 | Методология разработки и утверждения национальных стандартов на пищевые продукты /Лек/ /Лек/ | 2 | 1 | УК-2.1 УК -2.2 УК- 2.3 УК-2.4 | | |
| 1.8 | Ознакомление с порядком разработки и утверждения национальных стандартов на пищевые продукты /Пр/ /Пр/ | 2 | 4 | УК-2.1 УК -2.2 УК- 2.3 УК-2.4 | | |
| 1.9 | Роль таможенного кодекса в разработке нормативных стандартов /Лек/ /Лек/ | 2 | 1 | УК-2.1 УК -2.2 УК- 2.3 УК-2.4 | | |
| 1.10 | Изучение нормативных требований Таможенного кодекса /Пр/ /Пр/ | 2 | 0,5 | УК-2.1 УК -2.2 УК- 2.3 УК-2.4 | | |
| 1.11 | Методология разработки и утверждения международных стандартов /Лек/ /Лек/ | 2 | 1 | УК-2.1 УК -2.2 УК- 2.3 УК-2.4 | | |
| 1.12 | Изучение структуры, порядка разработки и утверждения международных стандартов /Пр/ /Пр/ | 2 | 0,5 | УК-2.1 УК -2.2 УК- 2.3 УК-2.4 | | |
| | Раздел 2.Разработка нормативных и технических документов на пищевом предприятии | | | | | |

| | | | | | |
|-----|--|---|-----|----------------------------------|--|
| 2.1 | Научно-методические подходы к построению системы документов в области стандартизации пищевых продуктов /Лек/ /Лек/ | 2 | 2 | УК-2.1 УК -2.2 УК- 2.3 УК-2.4 | |
| 2.2 | Изучение функциональных характеристик службы стандартизации /Пр/ /Пр/ | 2 | 1 | УК-2.1 УК -2.2 УК- 2.3 УК-2.4 | |
| 2.3 | Методология разработки и утверждения ТУ на молочные продукты /Лек/ /Лек/ | 2 | 4 | УК-2.1 УК -2.2 УК- 2.3 УК-2.4 | |
| 2.4 | Изучение порядка разработки технологической инструкции по производству молочных продуктов /Пр/ /Пр/ | 2 | 2 | УК-2.1 УК -2.2 УК- 2.3 УК-2.4 | |
| 2.5 | Методология разработки и утверждения ТИ на молочные продукта /Лек/ /Лек/ | 2 | 4 | УК-2.1 УК -2.2 УК- 2.3 УК-2.4 | |
| 2.6 | Изучение порядка разработки технологической инструкции по производству молочных продуктов /Пр/ /Пр/ | 2 | 2 | УК-2.1 УК -2.2 УК- 2.3 УК-2.4 | |
| 2.7 | Самостоятельная проработка теоретического материала, подготовка к защите результатов практической работы /Ср/ /Ср/ | 2 | 105 | УК-2.1 УК -2.2 УК- 2.3 УК-2.4 | |
| 2.8 | Текущий контроль /КЭ/ | 2 | 0,3 | УК-2.1 УК -2.2 УК- 2.3 УК-2.4 | |

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1.1. Стандартизация, метрология и сертификация [Текст] : учебник / И. М. Лифиц. - 5-е изд., перераб. и доп. - М. :Юрайт-Издаг, 2005. - 345 с.

1.2. Личко Н.М. Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции. – Москва, 2013 - 512с

1.3. Метрология, стандартизация, сертификация [Текст] : учеб. пособие для вузов / Сергеев, А.Г. - Москва : Логос, 2005. - 536 с

1.4. Тамахина, А. Я. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия. Лабораторный практикум : учебное пособие / А. Я. Тамахина, Э. В. Беспланев. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-1689-9.— Текст: электронный// Лань : электронно-библиотечная система

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

2.1. Федеральный закон «О техническом регулировании» № 184-ФЗ от 27.12.2002.

2.2. ГОСТ Р 1.0—2004 Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения.

2.3. ГОСТ Р 1.4—2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения

2.4. ГОСТ Р 1.5—2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации.

Правила построения, изложения, оформления и обозначения

2.5. ГОСТ Р 1.6-2013 Стандартизация в Российской Федерации. Проекты стандартов. Правила организации и проведения экспертизы (с Изменением N 1)

2.6. .ГОСТ Р 1.12—2004 Стандартизация в Российской Федерации. Термины и определения

2.7. ГОСТ 1.1—2002 Межгосударственная система стандартизации. Термины и определения

2.8. ГОСТ 1.5—2001 Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Общие требования к построению, изложению, оформлению, содержанию и обозначению.

2.9. ГОСТ Р 52357-2005 Продукты молочные и молочносодержащие. Технологическая инструкция. Общие требования к оформлению, построению и содержанию

2.10. Положение о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза. Утв. Решением Совета ЕЭК 20 июня 2012 г. № 48.

2.11. Рекомендации по типовой структуре технического регламента Евразийского экономического сообщества. УТВЕРЖДЕНЫ Решением Межгоссовета ЕврАзЭС от 27 октября 2006 г. № 321.

2.12. ГОСТ Р 51740-2016 Технические условия на пищевую продукцию. Общие требования к разработке и оформлению
2.13. ГОСТ 1.2-2009 Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.3.1 LIBREOFFICE

7.3.2 Adobe Reader

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

7.4.1 Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф

7.4.2 Информационно-правовой портал «Гарант» компании

**8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ
(перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)**

Ауд. № 1.204. Учебная аудитория.

Учебная аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Набор демонстрационного оборудования: интерактивная доска производства фирмы SMART technologies.

Учебная мебель: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся

№ 1.217. Компьютерный класс.

Учебная аудитория для занятий семинарского типа, для самостоятельной работы студентов и для выполнения курсовых работ, с выходом в сеть Интернет.

Оборудование: компьютер студенческий: (С/б Neon 230, 19,,LGFlatronW1934S-SN) – 16 шт., набор демонстрационного оборудования (проектор, экран, ноутбук), звуковое оборудование FenderPassportP250.

Учебная мебель: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине представлены в Приложении

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).