

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ястребов Олег Александрович

Должность: Ректор

Дата подписания: 18.05.2023 11:17:27

Уникальный программный ключ:

ca953a0120d891083f939673078ef1a989dae18a

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования «Российский университет дружбы народов»**

**Аграрно-технологический институт**

(наименование основного учебного подразделения (ОУП)-разработчика ОП ВО)

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

### **РАЗРАБОТКА НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

(наименование дисциплины/модуля)

**Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:**

**27.03.01 «Стандартизация и метрология»**

(код и наименование направления подготовки/специальности)

**Освоение дисциплины ведется в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОП ВО):**

**Стандартизация и метрология**

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

**2023 г.**

## 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Разработка нормативных документов в пищевой промышленности» является освоение знаний по классификации НД, правил и требований к разработке нормативных документов в пищевой промышленности; формирование умений практического применения полученных знаний.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Разработка нормативных документов в пищевой промышленности» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

*Таблица 2.1. Перечень компетенций, формируемых у обучающихся при освоении дисциплины (результаты освоения дисциплины)*

<b>Шифр</b>	<b>Компетенция</b>	<b>Индикаторы достижения компетенции</b> (в рамках данной дисциплины)
ОПК - 1	Способен анализировать задачи профессиональной деятельности на основе положений, законов и методов в области естественных наук и математики	ОПК-1.1. Анализ поведения объектов профессиональной деятельности с помощью законов естественных наук и математики  ОПК-1.2. Определение параметров химического процесса (явления), характерного для объектов профессиональной деятельности, с помощью экспериментального исследования.
ОПК - 3	Способен использовать фундаментальные знания в области стандартизации и метрологического обеспечения для совершенствования в профессиональной деятельности	ОПК-3.1. Описание основных сведений об объектах и процессах профессиональной деятельности с помощью профессиональной  ОПК-3.2 Выбор схемы передачи размеров единиц от эталонов и образцовых средств измерений рабочим средствам измерений
ОПК - 6	Способен принимать научно-обоснованные решения в области стандартизации и метрологии на основе, методов системного и функционального анализа	ОПК – 6.1 Поиск актуальной информации в реестре патентного поиска на объекты профессиональной деятельности

		ОПК – 6.2 Выбор нормативного документа, регламентирующего права интеллектуальной собственности на объекты профессиональной деятельности
ОПК - 8	Способен разрабатывать техническую документацию (в том числе и в электронном виде), связанную с профессиональной деятельностью с учетом действующих стандартов качества	ОПК – 8.1 Составление документов в области стандартизации (инструкции, методики)  ОПК – 8.2 Представление документации с помощью информационных и компьютерных технологий

### 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина **«Разработка нормативных документов в пищевой промышленности»** относится к вариативной компоненте части блока Б1.0.02 ОП ВО.

В рамках ОП ВО обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины **«Разработка нормативных документов в пищевой промышленности»**.

*Таблица 3.1. Перечень компонентов ОП ВО, способствующих достижению запланированных результатов освоения дисциплины*

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
ОПК - 1	Способен анализировать задачи профессиональной деятельности на основе положений, законов и методов в области естественных наук и математики	Правоведение Математика Физика Неорганическая и аналитическая химия Органическая химия Физические основы измерений и эталоны Информатика Электротехника и электроника Управление качеством Инженерная и компьютерная графика Основы технического регулирования Основы проектирования продукции Международные ресурсы в стандартизации Международный опыт в стандартизации	Практика производственная Практика преддипломная Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы

		<p>Программное обеспечение измерительных процессов</p> <p>Программные статистические комплексы на пищевом предприятии</p> <p>Основы интеллектуального труда (инклюзив)</p> <p>Организация пищевых производств</p> <p>Пищевая инженерия малых предприятий</p> <p>Методы анализа пищевой продукции</p> <p>Правоведение в стандартизации</p> <p>Практика учебная</p>	
ОПК - 3	<p>Способен использовать фундаментальные знания в области стандартизации и метрологического обеспечения для совершенствования в профессиональной деятельности</p>	<p>Электротехника и электроника</p> <p>Управление качеством</p> <p>Основы технического регулирования</p> <p>Методы и системы стандартизации</p> <p>Системы аккредитации</p> <p>Программное обеспечение измерительных процессов</p> <p>Программные статистические комплексы на пищевом предприятии</p> <p>Идентификация пищевой продукции</p> <p>Безопасность пищевой продукции</p> <p>Innovation technologies in standartization</p> <p>Нанотехнологии в стандартизации</p> <p>Организация пищевых производств</p> <p>Пищевая инженерия малых предприятий</p> <p>Экспресс-методы исследования пищевой продукции</p>	<p>Сертификация технологических процессов, производств</p> <p>Экспертиза нормативных документов</p> <p>Практика производственная</p> <p>Практика преддипломная</p>

		<p>Методы анализа пищевой продукции</p> <p>Основы реферирования иностранного языка</p> <p>Основы реферирования русского языка</p> <p>Правоведение в стандартизации</p>	
ОПК - 6	<p>Способен принимать научно-обоснованные решения в области стандартизации и метрологии на основе, методов системного и функционального анализа</p>	<p>Метрология</p> <p>Основы научных исследований</p> <p>Сертификация технологических процессов, производств</p> <p>Разработка нормативных документов в пищевой промышленности</p> <p>Международные ресурсы в стандартизации</p> <p>Международный опыт в стандартизации</p> <p>Программное обеспечение измерительных процессов</p> <p>Программные статистические комплексы на пищевом предприятии</p> <p>Основы интеллектуального труда (инклюзив)</p> <p>Идентификация пищевой продукции</p> <p>Innovation technologies in standartization</p> <p>Нанотехнологии в стандартизации</p> <p>Методы анализа пищевой продукции</p> <p>Экспертиза товаров</p> <p>Правоведение в стандартизации</p> <p>Практика учебная</p> <p>Выбор нормативного документа, регламентирующего права интеллектуальной собственности на объекты</p>	<p>Сертификация технологических процессов, производств</p> <p>Экспертиза нормативной документации</p> <p>Практика производственная</p> <p>Практика преддипломная</p>

		профессиональной деятельности	
ОПК - 8	Способен разрабатывать техническую документацию (в том числе и в электронном виде), связанную с профессиональной деятельностью с учетом действующих стандартов качества	Введение в специальность Основы технологии производства Основы технического регулирования Сертификация технологических процессов, производств Разработка нормативных документов в пищевой промышленности Международные ресурсы в стандартизации Международный опыт в стандартизации Программное обеспечение измерительных процессов Программные статистические комплексы на пищевом предприятии Innovation technologies in standartization Нанотехнологии в стандартизации	Сертификация технологических процессов, производств Экспертиза нормативной документации Системы аккредитации Практика производственная Практика преддипломная

\* - заполняется в соответствии с матрицей компетенций и СУП ОП ВО

#### 4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «**Разработка нормативных документов в пищевой промышленности**» составляет **4** зачетных единицы.

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для **ОЧНОЙ** формы обучения

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр(-ы)			
		5	6	7	8
Контактная работа, ак.ч.	<b>68</b>		68		
В том числе:					
Лекции (ЛК)	34		34		
Практические/семинарские занятия (СЗ)	34		34		
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	49		49		
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	27		27		
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	ак.ч.	<b>144</b>		<b>144</b>	
	зач.ед.	<b>4</b>		<b>4</b>	

Таблица 4.2. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для **ОЧНО-ЗАОЧНОЙ** формы обучения

Вид учебной работы		ВСЕГО, ак.ч.	Семестр(-ы)			
			6	7	8	
Контактная работа, ак.ч.		51				
В том числе:						
Лекции (ЛК)		34	34			
Практические/семинарские занятия (СЗ)		34	34			
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.		49	49			
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.		27	27			
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	144	144			
	зач.ед.	4	4			

Таблица 4.3. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для **ЗАОЧНОЙ** формы обучения

Вид учебной работы		ВСЕГО, ак.ч.	Курс - Семестр(-ы)/сессии			
				4 курс 2 сессия		
Контактная работа, ак.ч.		16		16		
В том числе:						
Лекции (ЛК)		8		8		
Практические/семинарские занятия (СЗ)		8		8		
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.		112		112		
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.		16		16		
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	144		144		
	зач.ед.	4		4		

## 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 5.1. Содержание дисциплины (модуля) по видам учебной работы

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*
Раздел 1 Нормативные документы обязательного применения	Тема 1.1. Технические регламенты на пищевую продукцию Объекты технического регулирования в пищевой промышленности Требования к содержанию технических регламентов Порядок разработки технических регламентов	ЛК, СЗ
	Тема 1.2 Основополагающие стандарты	ЛК, СЗ

<b>Раздел 2</b> Нормативные документы добровольного применения	<b>Тема 2.1.</b> Документы по стандартизации Объекты стандартизации Виды стандартов Комплексы стандартов	<b>ЛК, СЗ</b>
	<b>Тема 2.2.</b> Межгосударственные стандарты Правила разработки межгосударственных стандартов	<b>ЛК, СЗ</b>
	<b>Тема 2.3.</b> Национальные стандарты и предварительные национальные стандарты	<b>ЛК, СЗ</b>
	<b>Тема 2.4.</b> Стандарты организаций и технические условия.	<b>ЛК, СЗ</b>
<b>Раздел 3</b> Организационное и правовое обеспечение разработки нормативных документов	<b>Тема 3.1.</b> Региональная стандартизация. Технические комитеты по стандартизации. Службы стандартизации в организациях	<b>ЛК, СЗ</b>
	<b>Тема 3.2.</b> Программа национальной и межгосударственной стандартизации. ФГИС.	<b>ЛК, СЗ</b>
<b>Раздел 4</b> Зарубежные нормативные документы на пищевые продукты	<b>Тема 4.1.</b> Международная стандартизация. Директивы и регламенты Международные организации по стандартизации. Порядок разработки стандартов Кодекс Алиментариус	<b>ЛК, СЗ</b>

\* - заполняется только по **ОЧНОЙ** форме обучения: ЛК – лекции; СЗ – семинарские(практические) занятия.

## 6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 6.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
Специализированная аудитория	Аудитория для проведения лабораторных работ, индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная комплектом специализированной мебели и оборудованием. (аудитории 328, 329, 330, 440, 334)	Комплект специализированной мебели, Экран настенный 150x200см (CS-PSME-200X150-WT), Проектор BenQ MH550, Программное обеспечение: продукты Microsoft (ОС, пакет офисных приложений, в том числе MS Office/ Office 365, Teams)
Для самостоятельной работы обучающихся	Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (может использоваться для	Комплект специализированной мебели, Экран настенный 150x200см (CS-PSME-200X150-WT), Проектор BenQ MH550, Программное

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
	проведения семинаров и консультаций), оснащенная комплектом специализированной мебели (аудитория 334)	обеспечение: продукты Microsoft (ОС, пакет офисных приложений, в том числе MS Office/ Office 365, Teams)

\* - аудитория для самостоятельной работы обучающихся указывается **ОБЯЗАТЕЛЬНО!**

## **7.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

*Основная литература:*

***Печатные издания:***

1) И.Г. Иванилова, М.В. Кочнева, Разработка нормативных документов в пищевой промышленности. Учебное пособие, М., РУДН, 2020, с.96.

2) И.Г. Иванилова, М.В. Кочнева, международная практика по разработке нормативной документации на пищевую продукцию, Учебное пособие, М., РУДН, 2021, с.97

***Электронные и печатные полнотекстовые материалы:***

1) Федеральный закон от 29.06.2015 №162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации»;

2) Федеральный закон от 27.12.2002 г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».

*Дополнительная литература:*

***Электронные и печатные полнотекстовые материалы:***

1) Журнал «Стандарты и качество», Издательство: ООО "РИА «Стандарты и Качество»,

2) Журнал «Методы оценки соответствия», Издательство: ООО "РИА «Стандарты и Качество»,

3) Журнал «Мир стандартов» Издательство: Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии,

4) Система основополагающих стандартов ГОСТ Р 1.

*Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:*

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:

- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН <http://lib.rudn.ru/MegaPro/Web>
- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://www.biblioclub.ru>
- ЭБС Юрайт <http://www.biblio-online.ru>
- ЭБС «Консультант студента» [www.studentlibrary.ru](http://www.studentlibrary.ru)
- ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>

2. Базы данных и поисковые системы:

- NCBI: <https://p.360pubmed.com/pubmed/>
- Вестник РУДН: режим доступа с территории РУДН и удаленно <http://journals.rudn.ru/>
- Научная библиотека Elibrary.ru: доступ по IP-адресам РУДН по адресу: <http://www.elibrary.ru/defaultx.asp>
- ScienceDirect (ESD), «FreedomCollection», "Cell Press" ИД "Elsevier". Есть удаленный доступ к базе данных, доступ по IP-адресам РУДН (или удаленно по индивидуальному логину и паролю).
- Академия Google (англ. Google Scholar) - бесплатная поисковая система по полным текстам научных публикаций всех форматов и дисциплин. Индексирует полные тексты научных публикаций. Режим доступа: <https://scholar.google.ru/>
- Scopus - наукометрическая база данных издательства ИД "Elsevier". Доступ на платформу осуществляется по IP-адресам РУДН или удаленно. <http://www.scopus.com/>
- Web of Science. Доступ на платформу осуществляется по IP-адресам РУДН или удаленно. <http://login.webofknowledge.com/>
- сайт Росстандарта <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>.
- <http://www.eurasiancommission.org/>
- <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/ru/>
- <http://www.complexdoc.ru/>.

*Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся при освоении дисциплины/модуля\*:*

1. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины представлены в ТУИС.

2. И.Г. Иванилова, М.В. Кочнева, Разработка нормативных документов в пищевой промышленности. Учебное пособие, М., РУДН, 2020

\* - все учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины **в ТУИС!**

**8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

\* - ОМ и БРС формируются на основании требований соответствующего локального нормативного акта РУДН.

Код контролируемой компетенции или ее части	Контролируемый раздел дисциплины	Наименование оценочного средства			Баллы темы	Баллы раздела
		Выполнение ДЗ	тест	Контрольная работа		
ОПК-3 ОПК-1 ОПК-6 ОПК-8	<b>Раздел 1</b> Нормативные документы обязательного применения	10	5	5	20	80
	<b>Раздел 2</b> Нормативные документы добровольного применения	10	5	5	20	
	<b>Раздел 3</b> Организационное и правовое обеспечение разработки нормативных документов	10	5	5	20	
	<b>Раздел 4</b> Зарубежные нормативные документы на пищевые продукты	10		10	20	
	Экзамен/зачет					20
	<b>Итого</b>					100

### РАЗРАБОТЧИКИ:

Доцент агроинженерного  
департамента

Должность, БУП

М.В. Кочнева

Фамилия И.О.

Доцент агроинженерного  
департамент

Должность, БУП

И.Г. Иванилова

Фамилия И.О.

### РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:

Директор Агроинженерного  
департамента

Наименование БУП

А.А. Поддубский

Фамилия И.О.

### РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

доцент

Должность, БУП

Подпись

Фамилия И.О.

