

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**РАЗРАБОТКА НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ  
В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

27.03.01 «Стандартизация и метрология», бакалавриат

**Направленность программы (профиль)**

Стандартизация и метрология

**Разработчики:**

Доцент

Кочнева М.В.

Доцент

Иванилова И.Г.

## 1. Цели и задачи дисциплины:

Цель дисциплины: освоение знаний правил и требований к разработке нормативных документов в пищевой промышленности.

Задачи дисциплины:

- формирование понимания роли стандартизации в разработке и проектировании продукции,
- изучение нормативных документов и нормативных правовых актов по стандартизации применительно к производству продукции;
- освоение практических навыков разработки документов по стандартизации.

## 2. Место дисциплины в структуре ОП ВО:

Дисциплина разработка нормативных документов в пищевой промышленности относится к вариативной части блока 1 учебного плана.

В таблице № 1 приведены предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций дисциплины в соответствии с матрицей компетенций ОП ВО.

Таблица № 1

№ п/п	Шифр и наименование компетенции	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины (группы дисциплин)
Общекультурные компетенции			
Общепрофессиональные компетенции			
	ОПК-1 Способен анализировать задачи профессиональной деятельности на основе положений, законов и методов в области естественных наук и математики	Основы технического регулирования	Правоведение в стандартизации Основы проектирования продукции
	ОПК-3 Способен использовать фундаментальные знания в области стандартизации и метрологического обеспечения для совершенствования в профессиональной деятельности	Управление качеством Основы технического регулирования	Экспертиза нормативной документации
	ОПК-6 Способен принимать научно-обоснованные решения в области стандартизации и метрологии на основе методов системного и	Метрология Основы научных исследований	Сертификация технологических процессов, производств Идентификация пищевой продукции

	функционального анализа		
	ОПК-8 Способен разрабатывать техническую документацию (в том числе и в электронном виде), связанную с профессиональной деятельностью с учетом действующих стандартов качества	Основы технологии производства Основы технического регулирования Основы проектирования продукции Основы технологии производства	Системы качества в пищевой промышленности Экспертиза нормативной документации Экспертиза товаров Правоведение в стандартизации
Профессиональные компетенции (вид профессиональной деятельности _____ )			
Профессионально-специализированные компетенции специализации _____			

### 3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОПК-1 Способен анализировать задачи профессиональной деятельности на основе положений, законов и методов в области естественных наук и математики

ОПК-3 Способен использовать фундаментальные знания в области стандартизации и метрологического обеспечения для совершенствования в профессиональной деятельности

ОПК-6 Способен принимать научно-обоснованные решения в области стандартизации и метрологии на основе, методов системного и функционального анализа

ОПК-8 Способен разрабатывать техническую документацию (в том числе и в электронном виде), связанную с профессиональной деятельностью с учетом действующих стандартов качества.

В результате изучения дисциплины студент должен:

#### **Знать:**

- нормативные правовые акты по вопросам стандартизации,
- нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции,
- нормативные и методические документы, регламентирующие разработку документов по стандартизации,
- требования к качеству используемых в производстве сырья, материалов, комплектующих изделий,
- нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы делопроизводства,
- стандарты, технические условия на готовую продукцию

#### **Уметь:**

- формировать и структурировать нормативную документацию по стандартизации на предприятии;
- оценивать влияние качества исходных материалов на качество готовой продукции,
- оформлять производственно-техническую документацию,
- разрабатывать проекты нормативных документов корпоративного уровня

**Владеть:**

- навыками разработки документов по стандартизации,
- навыками разработки корпоративных документов на продукцию и связанные с ней процессы,
- навыками разработки технических документов.

**4. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е.

Виды учебной работы	Всего часов	Семестры			
		6 (С)			
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>					
В том числе:	-	-		-	
<i>Лекции (Л)</i>	56	56			
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	-	-		-	
<i>Семинары (С)</i>	45	45			
<i>Лабораторные работы (ЛР)</i>				-	
<b>Самостоятельная работа (всего) (СРС)</b>	43	43		-	
Общая трудоемкость час	<b>144</b>				
зач.ед.	<b>4</b>	4			

**5. Содержание дисциплины****5.1. Содержание разделов дисциплины**

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1.	Нормативные документы обязательного применения	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Технические регламенты на пищевую продукцию</li> <li>– Объекты технического регулирования в пищевой промышленности</li> <li>– Требования к содержанию технических регламентов</li> <li>– Порядок разработки технических регламентов</li> </ul>
2.	Нормативные документы добровольного применения	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Документы по стандартизации</li> <li>– Объекты стандартизации</li> <li>– Виды стандартов</li> <li>– основополагающие стандарты</li> <li>– Межгосударственные стандарты</li> <li>– Правила разработки межгосударственных стандартов</li> <li>– Национальные стандарты и предварительные национальные стандарты</li> <li>– Комплексы стандартов</li> <li>– Стандарты организаций и технические условия</li> </ul>
3.	Организационное и правовое обеспечение разработки нормативных документов	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ТК,</li> <li>– Положение о РСТ,</li> <li>– Службы стандартизации</li> </ul>

4.	Зарубежные нормативные документы на пищевые продукты	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Порядок разработки стандартов Кодекс Алиментариус Международная стандартизация.</li> <li>– Международные организации по стандартизации: ИСО, МЭК.</li> <li>– Межгосударственная система стандартизации. Межгосударственные стандарты.</li> <li>– Региональная система стандартизации. Евростандарты.</li> </ul>
----	--	--

## 5.2. Разделы дисциплин и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Семина.	СРС	Всего час.
1.	Нормативные документы обязательного применения	16	12	10	38
2.	Нормативные документы добровольного применения	20	17	15	42
3.	Организационное обеспечение разработки нормативных документов	10	8	10	28
4.	Зарубежные нормативные документы на пищевые продукты	10	8	8	26
5.	Итого	56	45	43	144

## 6. Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудо-емкость (час.)
1.	1.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Технические регламенты на пищевую продукцию</li> <li>– Объекты технического регулирования в пищевой промышленности</li> <li>– Требования к содержанию технических регламентов</li> <li>– Порядок разработки технических регламентов</li> </ul>	12
2.	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Документы национальной системы стандартизации – виды, взаимосвязи, различия</li> <li>– Требования к разработке и оформлению документов по стандартизации и технических документов</li> <li>– Стандарты организаций и технические условия</li> </ul>	15
3.	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ТК, правила формирования и деятельности,</li> <li>– Положение о РСТ,</li> <li>– Службы стандартизации</li> </ul>	8
4.	4.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Порядок разработки стандартов Кодекс Алиментариус Международная стандартизация.</li> <li>– Гармонизация национальных стандартов с международными стандартами</li> </ul>	10

		– Особенности разработки и применения нормативных документов в РФ и ЕС.	
--	--	---	--

## **7. Материально-техническое обеспечение дисциплины:**

Аудиторный фонд РУДН, включая аудитории, оснащенные проектором и компьютером/планшетом, а также аудитории, оснащенные под проведение интерактивных занятий; электронные ресурсы РУДН, в том числе для проведения компьютерных тестирований; учебная литература.

## **8. Информационное обеспечение дисциплины:**

а) программное обеспечение: при изучении дисциплины могут быть использованы следующие компьютерные программы и средства Microsoft Office, Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft Access

б) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

<http://www.eurasiancommission.org/>

<https://www.rst.gov.ru/portal/gost>,

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/ru/>

<http://www.vniis.ru/>,

<http://www.complexdoc.ru/>,

## **9. Учебно-методическое обеспечение дисциплины:**

а) основная литература

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

2) Федеральный закон от 29.06.2015 №162-ФЗ О стандартизации в Российской Федерации

3) Федеральный закон от 27.12.2002 г. №184-ФЗ О техническом регулировании

4) Федеральный закон от 26.06.2008 г. №102-ФЗ Об обеспечении единства измерений;

б) дополнительная литература

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.

## **10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины:**

Программой предусмотрена самостоятельная работа студентов, преимущественно для подготовки рефератов и докладов, подготовки семинарам. Самостоятельная работа проводится с целью углубления знаний и предусматривает:

– изучение отдельных разделов тем дисциплины,

– чтение студентами рекомендованной литературы и усвоение теоретического материала дисциплины,

- подготовку к семинарским занятиям;
- работу с Интернет-источниками;
- подготовку к различным формам контроля.

Последовательность контрольных мероприятий изложена в календарном плане, который доводится до сведения каждого студента в начале семестра. Планирование времени на самостоятельную работу, необходимого на изучение дисциплины, студентам лучше всего осуществлять на весь семестр, предусматривая при этом регулярное повторение пройденного материала. Материал, законспектированный на лекциях, необходимо регулярно дополнять сведениями из литературных источников, представленных в рабочей программе.

По каждой из тем для самостоятельного изучения, приведенных в рабочей программе дисциплины, следует сначала прочитать рекомендованную литературу и при необходимости составить краткий конспект основных положений, терминов, лексики, сведений, требующих запоминания и являющихся основополагающими в этой теме и для освоения последующих разделов курса. Для освоения дисциплины рекомендуется выучить наизусть основные понятия (термины и определения), приведенные в основной литературе.

Для расширения знаний по дисциплине рекомендуется использовать Интернет-ресурсы: проводить поиск в различных системах и использовать материалы сайтов, рекомендованных преподавателем на лекционных занятиях.

Вопросы для самопроверки по изучаемому материалу представлены в соответствующих разделах учебного пособия - И.Г. Иванилова, М.В. Кочнева, Разработка нормативных документов в пищевой промышленности. 2021, М., РУДН.

## **11. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

Материалы для оценки уровня освоения учебного материала дисциплины «разработка нормативных документов в пищевой промышленности» (оценочные материалы), включающие в себя перечень компетенций с указанием этапов их формирования, описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания, типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, разработаны в полном объеме и доступны для обучающихся на странице дисциплины в ТУИС РУДН.

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО РУДН

### **Разработчики:**

доц. \_\_\_\_\_  
должность, название кафедры

подпись

М.В. Кочнева

доц. \_\_\_\_\_  
должность, название кафедры

подпись

И.Г. Иванилова  
инициалы, фамилия

### **Руководитель программы**

\_\_\_\_\_  
должность, название кафедры

подпись

\_\_\_\_\_  
инициалы, фамилия

### **Заведующий кафедрой**

---

название кафедры

---

подпись

---

инициалы, фамилия

Директор департамента

подпись