

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 06.06.2022 11:54:37
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)

2022 г.

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Разработка нормативных документов в пищевой промышленности» является освоение знаний 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)

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (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 Программное обеспечение	Практика производственная Практика преддипломная Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы

		<p>измерительных процессов Программные статистические комплексы на пищевом предприятии Основы интеллектуального труда (инклюзив) Организация пищевых производств Пищевая инженерия малых предприятий Методы анализа пищевой продукции Правоведение в стандартизации 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 Управление качеством Основы технического регулирования Методы и системы стандартизации Системы аккредитации Программное обеспечение измерительных процессов Программные статистические комплексы на пищевом предприятии Идентификация пищевой продукции Безопасность пищевой продукции Innovation technologies in standartization Нанотехнологии в стандартизации Организация пищевых производств Пищевая инженерия малых предприятий Экспресс-методы исследования пищевой продукции Методы анализа пищевой продукции</p>	<p>Сертификация технологических процессов, производств Экспертиза нормативных документов Практика производственная Практика преддипломная</p>

		<p>Основы реферирования иностранного языка Основы реферирования русского языка 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 Основы научных исследований 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 Основы интеллектуального труда (инклюзив) Идентификация пищевой продукции Innovation technologies in standartization Нанотехнологии в стандартизации Методы анализа пищевой продукции Экспертиза товаров Правоведение в стандартизации Практика учебная Выбор нормативного документа, регламентирующего права интеллектуальной собственности на объекты профессиональной деятельности</p>	<p>Сертификация технологических процессов, производств Экспертиза нормативной документации Практика производственная Практика преддипломная</p>

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.		68		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		
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	144		144		
	зач.ед.	4		4		

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		51		
В том числе:						
Лекции (ЛК)		34		34		
Практические/семинарские занятия (СЗ)		17		17		
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.		65		65		
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.		28		28		
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

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

* - 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
- 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

Оценочные материалы и балльно-рейтинговая система* оценивания уровня сформированности компетенций (части компетенций) по итогам освоения дисциплины **«Разработка нормативных документов в пищевой промышленности»** представлены в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

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

РАЗРАБОТЧИКИ:

Доцент агроинженерного
департамента

Должность, БУП

М.В. Кочнева

Подпись

Фамилия И.О.

Доцент агроинженерного
департамент

Должность, БУП

И.Г. Иванилова

Подпись

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:

Директор Агроинженерного
департамента

Наименование БУП

А.А. Поддубский

Подпись

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

доцент

Должность, БУП

М.В. Кочнева

Подпись

Фамилия И.О.

Приложение

Оценочные материалы и балльно-рейтинговая система оценивания уровня сформированности компетенций (части компетенций) по итогам освоения дисциплины «Разработка нормативных документов в пищевой промышленности»

Код контролируемой компетенции и или ее части	Контролируемый раздел дисциплины	ФОСы (формы контроля уровня освоения ООП)										Баллы раздела	
		Аудиторная работа					Самостоятельная работа						Экзамен/ Зачет
		Работа на семинаре	Тест	Коллоквиум	Контрольная работа	Выполнение ЛР	Выполнение ДЗ	Реферат	Выполнение РГР	Выполнение КР/КП			
ОПК-3 ОПК-1 ОПК-6 ОПК-8	Раздел 1 Нормативные документы обязательного применения	5	5		10		10				20	20	
ОПК-3 ОПК-1 ОПК-6 ОПК-8	Раздел 2 Нормативные документы добровольного применения	5	5		10		5			5		20	
ОПК-1 ОПК-3 ОПК-6	Раздел 3 Организационное и правовое обеспечение разработки нормативных документов	5			5		5			5		20	
ОПК-1 ОПК-3 ОПК-6 ОПК-8	Раздел 4 Зарубежные нормативные документы на пищевые продукты	5			5		5			5		20	
	Итого										100		

Таблица соответствия баллов и оценок

Баллы БРС	Традиционные оценки РФ	Оценки ECTS
95-100	5	A
86-94		B
69-85	4	C
61-68	3	D
51-60		E
31-50	2	FX
0-30		F
51 - 100	Зачет	Passed

Описание оценок ECTS

A	“ Отлично ” - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.
B	“ Очень хорошо ” - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному.
C	“ Хорошо ” - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.
D	“ Удовлетворительно ” - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.
E	“ Посредственно ” - теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному.
FX	“ Условно неудовлетворительно ” - теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных

	заданий не выполнено, либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий.
F	“Безусловно неудовлетворительно” - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий.

Положительными оценками, при получении которых курс засчитывается обучаемому в качестве пройденного, являются оценки А, В, С, D и E.

Обучаемый, получивший оценку **FX** по дисциплине образовательной программы, обязан после консультации с соответствующим преподавателем в установленные учебной частью сроки успешно выполнить требуемый минимальный объем учебных работ, предусмотренных программой обучения, и представить результаты этих работ этому преподавателю. Если качество работ будет признано удовлетворительным, то итоговая оценка FX повышается до E и обучаемый допускается к дальнейшему обучению.

В случае, если качество учебных работ осталось неудовлетворительным, итоговая оценка снижается до F и обучаемый представляется к отчислению. В случае получения оценки F или FX обучаемый представляется к отчислению независимо от того, имеет ли он какие-либо еще задолженности по другим дисциплинам.

Оценка	Неудовлетворительно		Удовлетворительно		Хорошо	Отлично	
Оценка ECTS	F	FX	E	D	C	B	A
Численное значение по ECTS	2		3	3+	4	5	5+
Сумма баллов по БРС	0-30	31-50	51-60	61-68	69-85	86-94	95-100