Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 25.05.2026 10:23:21
Уникальный программный ключ:
ca953a0120d891083f939673078ef1a989dae18a

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Российский университет дружбы народов имени Патриса Лумумбы»

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):

БИЗНЕС-СТАНДАРТИЗАЦИЯ
(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

2026 г.

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Разработка нормативных документов в пищевой промышленности» входит в программу бакалавриата «Бизнес-стандартизация» по направлению 27.03.01 «Стандартизация и метрология» и изучается в 6 семестре 3 курса. Дисциплину реализует Агроинженерный департамент. Дисциплина состоит из 4 разделов и 10 тем и направлена на изучение классификации НД, правил и требований к разработке нормативных документов в пищевой промышленности

Целью освоения дисциплины является 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 (части компетенций):

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

Шифр	**Компетенция**	**Индикаторы достижения компетенции** (в рамках данной дисциплины)
ПК-3	Способен внедрять новые методы и средства технического контроля	ПК-3.1 Разработка плана, периодичности проведения поверки (калибровки) средств измерений, аттестации испытательного оборудования; ПК-3.2 Проведение метрологической прослеживаемости результатов;

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Разработка нормативных документов в пищевой промышленности» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы высшего образования.

В рамках образовательной программы высшего образования 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***
ПК-3	Способен внедрять новые методы и средства технического контроля	Учебная практика; Организация и технология испытаний; Системы стандартизации; *Программное обеспечение измерительных процессов***; *Аддитивные технологии***;	Производственная практика; Преддипломная практика;

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

** - элективные дисциплины /практики

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

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

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения образовательной программы высшего образования для очной формы обучения.

Вид учебной работы	**ВСЕГО,** ак.ч.		**Семестр(-ы)**
			6
Контактная работа, ак.ч.	*51*		*51*
Лекции (**ЛК**)	17		17
Лабораторные работы (**ЛР**)	0		0
Практические/семинарские занятия (**СЗ**)	34		34
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	*93*		*93*
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	*0*		*0*
Общая трудоемкость дисциплины	**ак.ч.**	***144***	*144*
	зач.ед.	***4***	*4*

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

Таблица 4.2. Виды учебной работы по периодам освоения образовательной программы высшего образования для очно-заочной формы обучения.

Вид учебной работы	**ВСЕГО,** ак.ч.		**Семестр(-ы)**
			6
Контактная работа, ак.ч.	*51*		*51*
Лекции (**ЛК**)	17		17
Лабораторные работы (**ЛР**)	0		0
Практические/семинарские занятия (**СЗ**)	34		34
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	*57*		*57*
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	*36*		*36*
Общая трудоемкость дисциплины	**ак.ч.**	***144***	*144*
	зач.ед.	***4***	*4*

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

Таблица 4.3. Виды учебной работы по периодам освоения образовательной программы высшего образования для заочной формы обучения.

Вид учебной работы	**ВСЕГО,** ак.ч.		**Семестр(-ы)**
			6
Контактная работа, ак.ч.	*10*		*10*
Лекции (**ЛК**)	2		2
Лабораторные работы (**ЛР**)	0		0
Практические/семинарские занятия (**СЗ**)	8		8
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	*125*		*125*
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	*9*		*9*
Общая трудоемкость дисциплины	**ак.ч.**	***144***	*144*
	зач.ед.	***4***	*4*

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
Раздел 1	Нормативные документы обязательного применения	1.1	Технические регламенты на пищевую продукцию Объекты технического регулирования в пищевой промышленности Требования к содержанию технических регламентов.Порядок разработки технических регламентов.	В этом разделе рассматриваются технические регламенты как основной вид нормативных документов, регулирующих безопасность и качество пищевой продукции. Описываются объекты технического регулирования, требования к структуре и содержанию регламентов, а также порядок их разработки, согласования и утверждения.	ЛК, СЗ
		1.2	Основополагающие стандарты.. Документы по стандартизации.Объекты стандартизации.Виды стандартов.Комплексы стандартов	Описываются основополагающие стандарты в пищевой промышленности, их назначение и структура. Рассматриваются объекты стандартизации (продукция, процессы, услуги), виды стандартов (ГОСТ, ГОСТ Р, СТО), а также комплексы стандартов, обеспечивающие системный подход к стандартизации.	ЛК, СЗ
Раздел 2	Нормативные документы добровольного применения	2.1	Документы по стандартизации. Объекты стандартизации.Виды стандартов.Комплексы стандартов.	Повторяет и углубляет предыдущий раздел, акцентируя внимание на классификации документов по стандартизации, их применении в пищевой промышленности и роли в обеспечении качества и безопасности продукции.	ЛК, СЗ
		2.2	Межгосударственные стандарты.Правила разработки межгосударственных стандартов.	Рассматриваются межгосударственные стандарты (ГОСТ), их значение для интеграции национальных систем стандартизации. Описываются правила разработки, согласования и применения межгосударственных стандартов в пищевой промышленности.	ЛК, СЗ
		2.3	Национальные стандарты и предварительные национальные стандарты	Описываются национальные стандарты (ГОСТ Р) и предварительные национальные стандарты (ПНСТ), их роль в регулировании требований к пищевой продукции, порядок разработки, утверждения и применения.	ЛК, СЗ
		2.4	Стандарты организаций и технические условия.	Рассматриваются стандарты организаций (СТО) и технические условия (ТУ) как документы, разрабатываемые на уровне предприятия. Описываются требования к их содержанию, порядок разработки, согласования и применения.	ЛК, СЗ
Раздел 3	Организационное и правовое обеспечение разработки нормативных документов	3.1	Региональная стандартизация..Технические комитеты по стандартизации. Службы стандартизации в организациях	Описывается региональная стандартизация, деятельность технических комитетов по стандартизации и служб стандартизации на предприятиях пищевой промышленности. Рассматриваются задачи, функции и порядок работы этих	ЛК, СЗ

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
				структур.	
		3.2	Программа национальной и межгосударственной стандартизации.ФГИС.	Рассматривается программа национальной и межгосударственной стандартизации, порядок её формирования и реализации. Описывается Федеральная государственная информационная система (ФГИС) в области стандартизации, её функции и использование.	ЛК, СЗ
Раздел 4	Зарубежные нормативные документы на пищевые продукты	4.1	Международная стандартизация.Директивы и регламенты .Международные организации по стандартизации.. Документы ИСО	Описывается международная стандартизация в пищевой промышленности: директивы и регламенты ЕС, роль международных организаций (ИСО, Кодекс Алиментариус). Рассматриваются основные международные документы и их применение.	ЛК, СЗ
		4.2	Порядок разработки стандартов Кодекс Алиментариус	Рассматривается порядок разработки стандартов в рамках Кодекса Алиментариус — международного свода пищевых стандартов. Описываются этапы разработки, согласования и внедрения стандартов, их значение для мировой торговли и безопасности пищевой продукции	ЛК, СЗ

* - заполняется только по **ОЧНОЙ** форме обучения: *ЛК – лекции; ЛР – лабораторные работы; СЗ – практические/семинарские 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)**
Лекционная	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, оснащенная комплектом специализированной мебели; доской (экраном) и техническими средствами мультимедиа презентаций.	
Семинарская	Аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная комплектом специализированной мебели и техническими средствами мультимедиа презентаций.	
Для самостоятельной работы	Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (может использоваться для проведения семинарских занятий и консультаций), оснащенная комплектом специализированной мебели и компьютерами с доступом в ЭИОС.	

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

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература:

1. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т. В. Рензяева. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 320 с. — (Учебники для вузов. Специальная литература)

2. Хрундин, Д. В. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности : учебное пособие / Д. В. Хрундин, Г. О. Ежкова. — Казань : КНИТУ, 2020. — 164 с.

Дополнительная литература:

1. Шилина, А. А. Основы законодательства и стандартизации пищевых производств : учебно-методическое пособие / А. А. Шилина. — Калининград : КГТУ, 2022. — 96 с.

2. Ишевский, А. Л. Стандартизация и сертификация пищевого сырья и продукции : учебное пособие / А. Л. Ишевский, Т. И. Леонова, П. И. Гунькова. — Москва : Мир науки, 2019.

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 «Троицкий мост»

2. Базы данных и поисковые системы

- электронный фонд правовой и нормативно-технической документации http://docs.cntd.ru/
- поисковая система Яндекс https://www.yandex.ru/
- поисковая система Google https://www.google.ru/
- реферативная база данных SCOPUS http://www.elsevierscience.ru/products/scopus/

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

1. Курс лекций по дисциплине «Разработка нормативных документов в пищевой промышленности».

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

РАЗРАБОТЧИК:

Доцент агроинженерного департамента		Иванилова Ирина Геннадьевна
Должность, БУП	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:

Директор агроинженерного департмента		Поддубский Антон Александрович
Должность БУП	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

Доцент департамента техносферной безопасности		Гурина Регина Равильевна
Должность, БУП	*Подпись*	*Фамилия И.О.*