

Оборотная сторона титульного листа РПД

1. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий и утверждена на заседании Департамента маркетинга и развития рынков, протокол от «___» _____ 202 г. № _____

2. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий и утверждена на заседании Департамента маркетинга и развития рынков, протокол от «___» _____ 202 г. № _____

3. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий и утверждена на заседании Департамента маркетинга и развития рынков, протокол от «___» _____ 202 г. № _____

4. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий и утверждена на заседании Департамента маркетинга и развития рынков, протокол от «___» _____ 202 г. № _____

5. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий и утверждена на заседании Департамента маркетинга и развития рынков, протокол от «___» _____ 202 г. № _____

Аннотация дисциплины

Способы разработки и внедрения нормативно-технической документации на новые виды пищевых продуктов

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачётных единицы / 72 академических часа. Является дисциплиной части ОП, формируемой участниками образовательных отношений, изучается на 2 курсе и завершается зачетом. Учебным планом предусмотрено проведение лекционных занятий в объеме 18 часов, практических занятий в объеме 18 часов, а также выделены часы на самостоятельную работу студента – 36 часов.

Язык реализации: русский.

Цель: подготовка бакалавров к решению профессиональных задач в области стандартизации на основе изучения положений основных правовых и нормативных документов, регламентирующих порядок разработки нормативных и технических документов: технических регламентов, национальных стандартов, стандартов организаций, сводов правил, технологических инструкций, документов систем менеджмента качества и др.

Задачи дисциплины:

-изучить основные положения закона «О техническом регулировании» и подзаконных актов, регламентирующие порядок разработки технических регламентов, национальных и межгосударственных стандартов, сводов правил и др.;

- изучить требования основополагающих стандартов национальной системы стандартизации, регламентирующих структуру, правила построения, обновления основных нормативных и технических документов, обеспечивающих выпуск конкурентоспособных и безопасных пищевых продуктов;

-изучить порядок проведения экспертизы проектов стандартов;

-овладеть навыками оформления нормативной и технической документации на пищевые продукты;

-изучить порядок документирования систем менеджмента качества на пищевом предприятии.

Для успешного изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции: УК-1.1 – Определяет методы структурирования библиотек файлов, содержащих различную информацию, УК-1.3 – Применяет методики поиска, сбора и обработки информации с помощью современных компьютерных технологий, системный подход, современные программные средства для решения поставленных задач, ОПК-1.1 – Изучает, анализирует и применяет базовые знания и законы, закономерности физики, биофизики, физико-математических и математических наук для биотехнологии, полученные в результате изучения дисциплин: «Введение в биотехнологию и профессиональную деятельность», «История развития пищевой промышленности», «История развития мировой и отечественной биотехнологии», формирующих компетенции: ОПК-4.1 – Применяет базовые представления об основах биотехнологических процессов производства и их организации в производстве биотехнологической продукции, ПК-1.1 – Проводит подготовку для осуществления научных исследований.

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы, характеризуют формирование следующих компетенций, индикаторов достижения компетенций:

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
производственно-технологический	ПК-2 – Способен к оперативному управлению производством биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК-2.2 – Осуществляет организационное и технологическое обеспечение производства биотехнологической продукции	Знает законодательные и нормативные правовые акты, методические материалы по стандартизации и техническому регулированию, действующие в РФ и Таможенном союзе

	и		Умеет применять методы и принципы стандартизации при разработке стандартов и других нормативных документов
			Владеет навыками оформления нормативной и технической документации

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Способы разработки и внедрения нормативно-технической документации на новые виды пищевых продуктов» применяются следующие методы обучения: интеллект карты, методы ИТ – применение компьютеров для доступа к Интернет-ресурсам, использование обучающих программ с целью расширения информационного поля, повышения скорости обработки и передачи информации, обеспечения удобства преобразования и структурирования информации для трансформации ее в знание (используются на занятиях в форме электронных презентаций лекций, и т.д.).

I. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: подготовка бакалавров к решению профессиональных задач в области стандартизации на основе изучения положений основных правовых и нормативных документов, регламентирующих порядок разработки нормативных и технических документов: технических регламентов, национальных стандартов, стандартов организаций, сводов правил, технологических инструкций, документов систем менеджмента качества и др.

Задачи дисциплины:

-изучить основные положения закона «О техническом регулировании» и подзаконных актов, регламентирующие порядок разработки технических регламентов, национальных и межгосударственных стандартов, сводов правил и др.;

- изучить требования основополагающих стандартов национальной системы стандартизации, регламентирующих структуру, правила построения, обновления основных нормативных и технических документов, обеспечивающих выпуск конкурентоспособных и безопасных пищевых продуктов;

-изучить порядок проведения экспертизы проектов стандартов;

-овладеть навыками оформления нормативной и технической документации на пищевые продукты;

-изучить порядок документирования систем менеджмента качества на пищевом предприятии.

Для успешного изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции: УК-1.1 – Определяет методы структурирования библиотек файлов, содержащих различную информацию, УК-1.3 – Применяет методики поиска, сбора и обработки информации с помощью современных компьютерных технологий, системный подход, современные программные средства для решения поставленных задач, ОПК-1.1 – Изучает, анализирует и применяет базовые

знания и законы, закономерности физики, биофизики, физико-математических и математических наук для биотехнологии, полученные в результате изучения дисциплин: «Введение в биотехнологию и профессиональную деятельность», «История развития пищевой промышленности», «История развития мировой и отечественной биотехнологии», формирующих компетенции: ОПК-4.1 – Применяет базовые представления об основах биотехнологических процессов производства и их организации в производстве биотехнологической продукции, ПК-1.1 – Проводит подготовку для осуществления научных исследований.

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы, характеризуют формирование следующих компетенций, индикаторов достижения компетенций:

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
производственно-технологический	ПК-2 – Способен к оперативному управлению производством биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК-2.2 – Осуществляет организационное и технологическое обеспечение производства биотехнологической продукции	Знает законодательные и нормативные правовые акты, методические материалы по стандартизации и техническому регулированию, действующие в РФ и Таможенном союзе
			Умеет применять методы и принципы стандартизации при разработке стандартов и других нормативных документов
			Владеет навыками оформления нормативной и технической документации

II. ТРУДОЁМКОСТЬ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачётных единицы

(72 академических часов).

Структура дисциплины:

Форма обучения – очная

№	Наименование раздела дисциплины	С е м е с т р	Количество часов по видам учебных занятий и работы обучающегося						Формы промежуточной аттестации
			Лек	Лаб	Пр	ОК	СР	Конт- роль	
1.	Раздел 1. Разработка правовых и нормативных документов в области технического регулирования.	3	10	0	10	0	18	0	Зачет
2.	Раздел 2. Разработка нормативных и технических документов на пищевом предприятии.	3	8	0	8	0	18	0	
ИТОГО:			18	0	18	0	36	0	

III. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Раздел 1. Разработка правовых и нормативных документов в области технического регулирования.

Тема 1.1. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены ТР в соответствии с ФЗ «О техническом регулировании».

Формы принятия ТР. Порядок принятия ТР в виде федерального закона. Этапы разработки. Разработка проекта ТР. Доработка и публичное обсуждение проекта ТР. Внесение проекта ТР в Государственную Думу. Прохождение проекта закона в Государственной Думе, в Совете Федерации. Порядок формирования экспертных комиссий по техническому регулированию. Внесение изменений или отмена ТР.

Тема 1.2 Структура ТР ТС.

Цели и задачи ЕврАзЭС и ТС. Органы ТС, их функции. Нормативные документы ЕЭК, регламентирующие согласованную политику в области технического регулирования. Понятие ТР ТС. Структура ТР ТС.

Тема 1.3 Порядок разработки ТР ТС.

Разработка первой редакции проекта ТР ТС, функции разработчика и ЕЭК. Доработка и публичное обсуждение проекта ТР ТС. Внутригосударственное согласование проекта ТР ТС. Принятие ТР ТС Советом ЕЭК

Тема 1.4 Порядок формирования перечней стандартов к ТР.

Методика формирования перечня национальных стандартов и сводов правил, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований ТР. Формирование перечня стандартов, содержащих правила и методы исследования, необходимые для применения исполнения требований ТР и ТР ТС.

Тема 1.5 Порядок разработки и утверждения национальных стандартов.

Разработка программы разработки НС. Этапы разработки НС: организация разработки, разработка первой редакции и ее публичное обсуждение, разработка окончательной редакции проекта стандарта и ее экспертиза, подготовка НС к утверждению, регистрация, опубликование и введение в действие.

Тема 1.6 Роль ТК в разработке НС. Проведение экспертизы проектов НС.

Задачи и структура ТК в соответствии с ГОСТ Р 1.1.-2005. Работы, проводимые ТК по национальной (межгосударственной) стандартизации: актуализация фонда стандартов, составление долгосрочной программы разработки стандартов, экспертиза проектов стандартов. Работа по международной стандартизации. Принципы организации и проведения экспертизы. Организация и проведение экспертизы проектов национальных стандартов, межгосударственных стандартов, стандартов организаций по ГОСТ Р 1.6-2005. Виды экспертиз. Требования к экспертам.

Тема 1.7 Правила проведения работ по обновлению НС.

Организация работ по обновлению стандартов. Пути обновления стандартов. Разработка изменений к национальному стандарту. Проведение пересмотра стандарта. Правила осуществления отмены НС.

Тема 1.8 Порядок разработки межгосударственных стандартов.

Совершенствование деятельности в области межгосударственной стандартизации. Стадии разработки МГС: организация разработки стандарта; разработка первой редакции проекта стандарта и ее рассмотрение в государствах - участниках Соглашения; разработка окончательной редакции проекта стандарта, ее рассмотрение в государствах – участниках Соглашения и голосование; принятие стандарта и его регистрация. Функции Межгосударственного Совета и МТК.

Тема 1.9. Порядок разработки сводов правил и ОКТЭСИ.

Правовой статус сводов правил (СП). Порядок разработки и регистрации СП в соответствии с ПП РФ № 858: функции разработчика (ФОИВ) и Росстандарта. Правовой статус ОК-ТЭСИ. Порядок разработки, принятия, введения в действие, ведения и применения ОКТЭСИ в соответствии с ПП РФ № 677: функции разработчика (ФОИВ) и Росстандарта. Основные ОКТЭСИ, применяемые в пищевой промышленности: ОКП, ОКС, ОКПО и др.

Тема 1.10 Информационное обеспечение разработки правовых и нормативных документов.

Цели создания федерального фонда технических регламентов и стандартов (ФИФ) и единой информационной системы (ЕИС). Порядок создания и ведения ФИФ (ПП РФ № 500). Порядок функционирования ЕИС

Раздел 2 Разработка нормативных и технических документов на пищевом предприятии.

Тема 2.1. Служба стандартизации на предприятии и ее функции по разработке документов. Основные задачи службы стандартизации на предприятии (ГОСТ Р 1.15-2009). Нормативно-правовое сопровождение деятельности служб по стандартизации. Правила создания служб

стандартизации, типовое положение о службе стандартизации на предприятии. Правила функционирования службы стандартизации: организационное обеспечение работ по стандартизации, разработка нормативных и технических документов, внедрение стандартов и сводов правил, обеспечение соблюдения требований ТР, формирование и ведение фонда документов в сфере технического регулирования.

Тема 2.2. Порядок разработки СТО (ТУ) на продукты.

Правовой статус СТО. Цели разработки СТО (ГОСТ Р 1.4-2004). Объекты стандартизации. Порядок разработки, утверждения, учета и изменения и отмены СТО (ГОСТ Р 1.5 и ГОСТ 1.5). Роль корпоративной стандартизации при разработке СТО (СТ РСПМО 1.1-2006). Понятие «технический документ». ТУ как доказательная база при подтверждении соответствия. Порядок разработки, утверждения, учета и изменения и отмены ТУ на пищевые продукты (ГОСТ Р 51470). Порядок согласования ТУ с территориальными органами Росстандарта.

Тема 2.3. Порядок разработки технологических инструкций по производству пищевых продуктов.

Виды технологических инструкций: ТТИ, ТИИ. ТИ ТУ. Порядок разработки ТИИ в соответствии с ГОСТ Р 52357-2005 Продукты молочные и молокосодержащие. Технологическая инструкция. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

Тема 2.4. Документирование системы менеджмента на пищевом предприятии.

Понятия документирования и системы документации. Документирование систем менеджмента организации – обязательное требование стандартов ИСО серии 9000. Цели и полезность документирования системы менеджмента качества. Разработка, внедрение и поддержание в рабочем состоянии документации в соответствии с ГОСТ Р ИСО/ТО 10013-2007 Руководство по документированию систем менеджмента качества.

Тема 2.5. Классификация и идентификация документации системы менеджмента качества.

Типовая структура документации системы менеджмента качества: руководство по качеству, процедуры СМК, рабочие инструкции и др. Структура и формат документированных процедур, рабочих инструкций, требования к записям.

Тема 2.6 Порядок разработки основополагающего документа системы менеджмента качества «Разработка СТ СМК».

Структура СТ СМК: титульный лист; содержание; цель; область применения; ответственность; определения, основные понятия и сокращения; требования; перечень нормативной документов, приложения; лист регистрации изменений; лист ознакомления. Требования к оформлению каждого структурного элемента.

Тема 2.7. Порядок разработки СТ СМК «Управление документацией», «Управление записями».

Требования ГОСТ Р ИСО 9001-2008. к документированной процедуре «Управление документацией». Порядок разработки СТ СМК Управление документацией». Понятие «записи» в СМК, классификация записей, структура единичных записей (данных).

Тема 2.8. Правила разработки СТ СМК на предупреждающие условия для обеспечения безопасности продуктов питания.

Сфера применения ISO/TS 22002-1 Программы предупредительных условий для обеспечения пищевой безопасности продуктов питания. Порядок разработки некоторых СТ СМК по ППМ (конструкция и планировка зданий; планировка помещений и рабочих пространств; коммуникации воздуха, воды и энергии; удаление отходов; пригодность оборудования, очистка и обслуживание; управлениекупаемыми материалами; меры предупреждения перекрестной контаминации; очистка и дезинфекция; контроль вредителей; личная гигиена и др.)

IV. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 1. Защита прав потребителей (2 час.)

Цель: изучить механизм применения законов о защите прав потребителей, а также приобрести навыки написания претензий.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 2. Особенности обязательной и добровольной сертификации товаров и услуг (2 час.)

Цель: изучить особенности и основные отличия обязательной, добровольной сертификации (услуг, товаров) и декларирования товаров, научиться готовить заявку на декларирование продукции.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 3. Особенности сертификации товаров и их схемы (2 час.)

Цель: изучить особенности сертификации товаров; ознакомиться со схемами сертификации, применяемыми в РФ.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 4. Построение блок-схем технологических процессов производства продуктов питания (4 час.)

Цель: ознакомление с принципами построения блок-схем.

В отчете студенты должны представить:

а) описание технологического процесса продукции (госты на все входящее сырье);

б) блок-схему производства условного продукта с использованием всех условных обозначений и их взаимосвязи.

Контрольные вопросы для защиты индивидуального задания:

1. Объекты разработки ХАССП.
2. Основные требования к разработке блок-схем.

3. Чем определяется количество разрабатываемых блок-схем.
4. Роль технолога в разработке блок-схем.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 5. Анализ опасных факторов и выявление рисков (4 час.)

Цель: ознакомиться с понятиями идентификации, опасных и вредных факторов; изучить перечень опасных и вредных производственных факторов, входящих в классификатор.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 6. Порядок разработки ТУ(ТИ) и СТО на конкретный вид пищевого продукта (4 час.)

Цель: ознакомить студентов с назначением документации; изучить порядок разработки и утверждения ТУ (ТИ) и СТО; ознакомить со структурой и требованиями к оформлению документов; рассмотреть порядок использования документации в предприятиях питания.

V. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Код и наименование индикатора достижения	Результаты обучения	Оценочные средства*	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Раздел 1. Разработка правовых и нормативных документов в области технического регулирования. Раздел 2. Разработка нормативных и технических документов на пищевом предприятии.	ПК-2.2 – Осуществляет организационное и технологическое обеспечение производства биотехнологической продукции	Знает законодательные и нормативные правовые акты, методические материалы по стандартизации и техническому регулированию, действующие в РФ и Таможенном союзе	УО-1 ПР-4 ПР-7 ПР-13	–
			Умеет применять методы и принципы стандартизации при разработке стандартов и	ПР-4 ПР-7 ПР-11 ПР-13	–

			других нормативных документов		
			Владеет навыками оформления нормативной и технической документации	ПР-4 ПР-7 ПР-11 ПР-13	–
	Зачет			–	ПР-1

* Формы оценочных средств:

1) собеседование (УО-1), коллоквиум (УО-2); доклад, сообщение (УО-3); круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты (УО-4); и т.д.

2) тесты (ПР-1); контрольные работы (ПР-2), эссе (ПР-3), рефераты (ПР-4), курсовые работы (ПР-5), научно-учебные отчеты по практикам (ПР-6); практические задания (ПР-7); портфолио (ПР-8); проект (ПР-9); деловая и/или ролевая игра (ПР-10); ситуационные задачи (ПР-11); рабочая тетрадь (ПР-12); кроссворды (ПР-13) и т.д.

3) тренажер (ТС-1); и т.д.

VI. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Самостоятельная работа определяется как индивидуальная или коллективная учебная деятельность, осуществляемая без непосредственного руководства педагога, но по его заданиям и под его контролем. Самостоятельная работа – это познавательная учебная деятельность, когда последовательность мышления студента, его умственных и практических операций и действий зависит и определяется самим студентом.

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, что в итоге приводит к развитию навыка самостоятельного планирования и реализации деятельности.

Целью самостоятельной работы студентов является овладение необходимыми компетенциями по своему направлению подготовки, опытом творческой и исследовательской деятельности.

Формы самостоятельной работы студентов:

- работа с основной и дополнительной литературой, Интернет ресурсами;

- самостоятельное ознакомление с лекционным материалом, представленным на электронных носителях, в библиотеке образовательного учреждения;

- подготовка реферативных обзоров источников периодической печати, опорных конспектов, заранее определенных преподавателем;

- поиск информации по теме, с последующим ее представлением в аудитории в форме доклада, презентаций;

- подготовка к выполнению аудиторных контрольных работ;

- выполнение домашних контрольных работ;

- выполнение тестовых заданий, решение задач;

- составление кроссвордов, схем;

- подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции;

- заполнение рабочей тетради;

- написание эссе, курсовой работы;

- подготовка к деловым и ролевым играм;

- составление резюме;

- подготовка к зачетам и экзаменам;

- другие виды деятельности, организуемые и осуществляемые образовательным учреждением и органами студенческого самоуправления.

VII. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

1. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-8977-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/186016>
2. Водолазская, Н. В. Метрология, стандартизация и сертификация. Практикум : учебное пособие / Н. В. Водолазская. — Белгород :

- БелГАУ им.В.Я.Горина, 2020. — 106 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/254912>
3. Астемиров, Т. А. Метрология, стандартизация и сертификация : учебное пособие / Т. А. Астемиров, Ш. М. Минатуллаев. — Махачкала : ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2021. — 121 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/175373>
 4. Зеньков, Е. В. Метрология и сертификация : учебно-методическое пособие / Е. В. Зеньков. — Иркутск : ИрГУПС, 2020. — 56 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/157873>
 5. Любимова, Г. А. Метрология, стандартизация и сертификация. Раздел «Сертификация и подтверждение соответствия» : учебное пособие / Г. А. Любимова, Н. А. Громцева. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 96 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119932> (дата обращения: 20.10.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература

1. Архипов, А.В. Метрология. Стандартизация. Сертификация: учебник для вузов / А.В. Архипов, А.Г. Зекунов, П.Г. Курилов [и др.]; под ред. В.М. Мишина. — Москва: ЮНИТИ-ДАНА — 2013. — 495 с. <https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:725459&theme=FEFU>
2. Архипов, А.В. Основы стандартизации, метрологии и сертификации [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов / А.В. Архипов, Ю.Н. Берновский, А.Г. Зекунов — Электрон. текстовые данные. — М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015. — 447 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52057.html>
3. Рязанова, О.А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов

- растительного происхождения [Электронный ресурс]: справочник / О.А. Рязанова, В.М. Позняковский; под ред. Позняковского В.М.. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: Лань, 2017. – 380 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/92654>
4. Сергеев, А.Г. Метрология, стандартизация и сертификация: учебник / А.Г. Сергеев – М.: Юрайт, 2014. – 838 с. <https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:742070&theme=FEFU>
5. Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности [Электронный ресурс]: учебник / А.Н. Австриевских [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017. – 268 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65292.html>
6. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности: Учебник / Под ред. В.М. Позняковского – 3 изд., испр. и доп. – М:ИНФРА-М, 2014 – 336 с.: – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/367398>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети

«Интернет»

1. Библиотека ГОСТов и нормативных документов. - Режим доступа: <http://libgost.ru/>
2. ГОСТы, СНиПы, СанПиНы и др.: Образовательный ресурс. - Режим доступа: <http://g-ost.ru/>
3. Евразийский экономический союз: Правовой портал. - Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org/>
4. Федеральная таможенная служба: Официальный сайт. - Режим доступа: <http://www.customs.ru/>
5. TKS.RU – все о таможне. Таможня для всех – российский таможенный портал. - Режим доступа: <http://www.tks.ru/>
6. Codex Alimentarius. International Food Standards. - Режим доступа:

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/en/>

7. Научная электронная библиотека - <http://elibrary.ru>
8. Электронная библиотека диссертаций РГБ - <http://diss.rsl.ru/>
9. Информационно-поисковая система Федерального института промышленной собственности (ФИПС) - <http://new.fips.ru/elektronnye-servisy/informatsionno-poiskovaya-sistema/>
10. Роспотребнадзор РФ [Электронный ресурс]. – (Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: законы и нормативные документы, регламентирующие товарное обращение и безопасность товаров на территории РФ) - <http://rospotrebnadzor.ru/news>

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант». - Режим доступа: www.garant.ru
3. Справочная система «Кодекс». - Режим доступа: <http://www.kodeks.ru/>
4. Программное обеспечение: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint.

VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Успешное освоение дисциплины предполагает активную работу студентов на всех занятиях аудиторной формы: лекциях и практиках, выполнение аттестационных мероприятий. В процессе изучения дисциплины студенту необходимо ориентироваться на проработку лекционного материала, подготовку к практическим занятиям (собеседование, дискуссия), выполнение и защиту практического задания (кейс-технология) и реферата.

Освоение дисциплины « Способы разработки и внедрения нормативно-технической документации на новые виды пищевых продуктов» предполагает рейтинговую систему оценки знаний студентов и

предусматривает со стороны преподавателя текущий контроль за посещением студентами лекций, подготовкой и выполнением всех практических заданий, выполнением всех видов самостоятельной работы.

Промежуточной аттестацией по дисциплине «Способы разработки и внедрения нормативно-технической документации на новые виды пищевых продуктов» является зачет.

Студент считается аттестованным по дисциплине при условии выполнения всех видов текущего контроля и самостоятельной работы, предусмотренных учебной программой.

Шкала оценивания сформированности образовательных результатов по дисциплине представлена в фонде оценочных средств (ФОС).

IX. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебные занятия по дисциплине «Способы разработки и внедрения нормативно-технической документации на новые виды пищевых продуктов» проводятся в помещениях, оснащенных соответствующим оборудованием и программным обеспечением.

Перечень материально-технического и программного обеспечения дисциплины приведен в таблице.

Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и практических занятий, обеспеченные мультимедийным оборудованием и соответствующие санитарным и противопожарным	Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK; Экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокмутации: матричный	

<p>правилам и нормам. Мультимедийная аудитория г. Владивосток, о. Русский п Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М311, Площадь 96.2 м²</p>	<p>коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron; Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе беспроводного микрофона и приемника; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; Сетевой контроллер управления Extron IPL T S4; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).</p>	
---	---	--