

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО «Вологодская государственная молочнохозяйственная академия
имени Н.В. Верещагина»

Технологический факультет
Кафедра технологии молока и молочных продуктов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОСНОВЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ
НОРМАТИВНЫХ И ТЕХНИЧЕСКИХ ДОКУМЕНТОВ

Направление подготовки 27.04.01 Стандартизация и метрология

Магистерская программа: Стандартизация и сертификация в пищевой отрасли

Квалификация (степень) выпускника: Магистр

Рабочая программа разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 27.04.01 «Стандартизация и метрология» (уровень магистратуры)

Разработчик
к.т.н., доцент _____  Острцова Н.Г.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры технологии молока и молочных продуктов от «11 июня» 2020 г, протокол №10.

Зав. кафедрой технологии молока и молочных продуктов
к.т.н., доцент _____  Забегалова Г.Н.

Рабочая программа согласована на заседании методической комиссии технологического факультета от «25» июня 2020 года, протокол № 10.

Председатель методической комиссии
к.т.н. _____  Неронова Е.Ю.

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины является подготовка магистрантов 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, технологических инструкций и др.

Задачи дисциплины:

- 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;
- изучить порядок документирования систем менеджмента качества на пищевом предприятии.

2. Место дисциплины в структуре магистерской программы

Дисциплина «Основы проектирования нормативных и технических документов» относится к обязательным дисциплинам вариативной части блока 1(код дисциплины по учебному плану - Б1.В. 04), изучается во втором семестре.

Освоение дисциплины базируется на знаниях и умениях, полученных студентами при освоении программы бакалавриата и изучении дисциплины «Современные проблемы науки и производства».

К числу входных знаний и навыков студента, приступающего к изучению дисциплины, относятся:

- способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу;
- готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала.

Знания, умения и навыки, формируемые данной дисциплиной, необходимы для изучения последующих дисциплин: Интегрированные системы менеджмента пищевой промышленности, Управление экономикой качества, а также для сдачи государственного экзамена и выполнения выпускной квалификационной работы.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины у выпускника формируются следующие компетенции:

профессиональные:

готовность к руководству разработкой и внедрению новой измерительной техники, составлению технических заданий на разработку стандартов, обеспечивающих качество продукции, рекламационной работе и анализу причин брака и нарушений технологии производства, готовностью к руководству метрологической экспертизой (**ПК-10**);

Для формирования компетенции **ПК-10** студент должен:

знать:

- актуальные проблемы в области технического регулирования и стандартизации;

уметь:

- применять основные положения нормативных правовых актов, действующих в РФ и Таможенном союзе при разработке нормативной и технической документации;
- структуру и порядок разработки карт метрологического обеспечения приемочного, операционного и выходного контроля пищевой продукции;
- составлять техническое задание на разработку стандартов предприятия и технологиче-

ских инструкций при разработке программ совершенствования производства;

владеть:

-методологией научного познания при решении задач в области технического регулирования;

- навыками ведения документированных процедур систем менеджмента качества;

-навыками решения конкретных задач в области стандартизации;

-навыками обоснования принятых решений при разработке нормативных и технических документов на пищевые продукты и документированных процедур системы менеджмента качества.

-готовностью к руководству разработкой нормативно-правовой документации, регулирующей деятельность по метрологическому обеспечению, стандартизации и сертификации (ПК-11).

Для формирования компетенции ПК-11 студент должен:

знать:

-порядок разработки технических регламентов, нормативных и технических документов;

уметь:

организовывать в подразделении работы по разработке и экспертизе технических регламентов, стандартов и другой нормативной документации;

- разрабатывать новые документы по стандартизации и управлению качеством;

-разрабатывать технологические инструкции для обеспечения производства новых продуктов

владеть:

-навыками оформления нормативной и технической документации;

-навыками проведения экспертизы технологической документации.

-способностью к адаптации метрологической и эксплуатационной документации к прогнозируемому усовершенствованию, модернизации, унификации выпускаемой продукции и ее элементов (ПК-14);

Для формирования компетенции ПК-14 студент должен

знать:

-типовые технологические инструкции по производству пищевых продуктов;

- требования нормативных документов к обеспечению производства качественной и безопасной продукции;

уметь:

- адаптировать требования санитарных правил и норм, стандартов и регламентов при разработке технологической документации на пищевые продукты;

владеть:

навыками контроля за внедрением нормативных и технических документов при модернизации производства и внедрении систем менеджмента качества на пищевом предприятии.

4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

4.1 Структура учебной дисциплины

Вид учебной работы	Всего часов (очная форма)	Семестр
		2
Аудиторные занятия (всего)	51	51
<i>В том числе:</i>		
Лекции	17	17
Практические занятия	34	34

Лабораторные работы	-	-
Самостоятельная работа (всего)	39	39
Контроль	18	18
Курсовая работа	3 семестр	
Вид промежуточной аттестации	-	экзамен
Общая трудоёмкость, часы	108	108
Зачётные единицы	3	3

4.2 Содержание лекций и практических занятий по разделам дисциплины

Раздел 1. Научно-методические подходы к построению системы документов в области стандартизации пищевых продуктов

Актуальные проблемы в области технического регулирования и стандартизации.

Основополагающие принципы при разработке нормативной базы стандартизации: системность, процессность, обеспечение удовлетворенности потребителей, постоянное совершенствование. Методика построения системы документов в области стандартизации, объединенных общностью назначения.

Нормативные и технические документы (НД и ТД) – основа повышения конкурентоспособности продукции.

Раздел 2. Служба стандартизации на предприятии и ее функции по разработке документов.

Обеспечение организационно-методического единства при проведении работ по стандартизации в различных организациях. Понятие НД и ТД. Структура стандартов предприятия (СТО) и технических условий (ТУ) на продукты, порядок их разработки.

Структура технологических инструкций (ТИ) и порядок их оформления.

Актуализация нормативной и технической документации на предприятии. Проведение экспертизы НД и ТД.

Структура и содержание технических регламентов на пищевые продукты, соблюдение требований регламентов при проектировании нормативных и технических документов на пищевые продукты.

Контроль за внедрением документации при совершенствовании и модернизации производственных процессов.

Раздел 3. Документирование системы менеджмента качества на предприятии.

Классификация и идентификация документации системы менеджмента качества. Содержание документированных процедур, их утверждение, пересмотр, внесение изменений. Управление внешней документацией на предприятии в рамках системы менеджмента качества. Составление перечня документации. Контроль за внедрением документации СМК.

4.3. Разделы учебной дисциплины и вид занятий (ч)

№ п.п.	Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Лекции (Л)	Практические занятия (ПЗ)	Лабораторные работы (ЛР)	Самостоятельная работа (СРС)	Контроль	Всего
1	Научно-методические подходы к построению системы документов в области стандартизации пищевых продуктов	6	8	-	10	-	24
2	Служба стандартизации на	8	16	-	19	-	43

	предприятия и ее функции по разработке документов.						
3	Документирование системы менеджмента качества на предприятии.	3	10	-	10	-	23
Контроль		-	-	-	-	18	18
Всего		17	34	-	39	18	108

5. Матрица формирования компетенций по дисциплине

№	Разделы, темы дисциплины	Профессиональные компетенции			Общее количество компетенций
		ПК-10	ПК-11	ПК-14	
	Раздел 1	+	+	-	2
	Раздел 2	+	+	+	3
	Раздел 3	-	+	+	2

6. Образовательные технологии

Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях 10 ч, 30% от объема аудиторных занятий (34 ч).

Семестр	Вид занятия (ПЗ)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
2	ПЗ 2	Анализ конкретной ситуации «Регламентация показателей безопасности конкретного продукта для включения в СТО на основе анализа требований, установленных в национальных, межгосударственных и международных нормативных правовых актах»	4
2	ПЗ 3	Анализ конкретной ситуации «Обоснование выбора метода производства конкретного продукта для включения в ТИ СТО»	2
2	ПЗ 4	Групповая работа на тему «Алгоритм процедуры разработки и применения документов системы качества на предприятии»	4
Всего			10

7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины.

7.1 Содержание и объем самостоятельной работы студента

Разделы рабочей программы для самостоятельного изучения	Перечень вопросов для самостоятельного изучения	Объем в часах
Раздел 1. Научно-методические под-	Изучить самостоятельно требования основополагающих национальных стандартов к правилам построе-	10

<p>ходы к построению системы документов в области стандартизации пищевых продуктов</p>	<p>ния и изложения национальных стандартов, стандартов организации и других документов в области стандартизации: ГОСТ Р 1.0—2004 Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения. ГОСТ Р 1.2—2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила разработки, утверждения, обновления и отмены. ГОСТ Р 1.4—2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения ГОСТ Р 1.5—2012 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила построения, изложения, оформления и обозначения ГОСТ Р 1.6—2013 Стандартизация в Российской Федерации. Проекты стандартов. Организация проведения экспертизы ГОСТ Р 1.8—2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты межгосударственные. Правила проведения в Российской Федерации работ по разработке, применению, обновлению и прекращению применения ГОСТ Р 1.12—2004 Стандартизация в Российской Федерации. Термины и определения ГОСТ 1.1—2002 Межгосударственная система стандартизации. Термины и определения ГОСТ 1.5—2001 Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Общие требования к построению, изложению, оформлению, содержанию и обозначению.</p>	
<p>Раздел 2. Служба стандартизации на предприятии и ее функции по разработке документов</p>	<p>Изучить самостоятельно ГОСТ Р 1.15—2017. Стандартизация в Российской Федерации. Службы стандартизации в организациях. Правила создания и функционирования. Усвоить понятия – нормативный и технический документ, функции службы стандартизации на предприятии. 2.2. Изучить самостоятельно ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению. Проанализировать имеющиеся на предприятии ТУ на пищевые продукты на соответствие данным требованиям. 2.3. Изучить ГОСТ Р 1.4—2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения и ГОСТ Р СТ РСПМО 1.1-2006 Стандарты организаций. Правила разработки, оформления, обозначения, обновления и отмены. Определить структуру СТО на конкретный молочный продукт (с учетом темы ВКР). 2.4 Изучить ГОСТ Р 52357-2005 Продукты молочные и молокосодержащие. Технологическая инструкция.</p>	<p>19</p>

	Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Определить структуру технологической инструкции по производству конкретного молочного продукта (с учетом темы ВКР).	
Раздел 3. Документирование системы менеджмента качества на предприятии	Изучить основные положения ГОСТ Р ИСО/ТО 10013-2007 Менеджмент организации. Руководство по документированию системы менеджмента качества. Изучить порядок разработки стандартов системы качества на предприятии по предлагаемому шаблону СТО СК Процедура разработки и утверждения стандартов предприятия. Разработать СТО СК «План корректирующих мероприятий при производстве конкретного продукта на основе выявленных несоответствий с применением цикла SDCA. Разработать СТО СК Программа предварительных мероприятий для контроля рисков при производстве конкретного продукта (согласовать с руководителем магистерской подготовки).	10
Всего		39

Формы контроля:

- устный опрос;
- индивидуальные задания по разработке СТО и ТИ СТО (согласовываются с руководителем магистранта);
- тестирование;
- экзамен.

Пример теста к разделу 2.

1. Объектами стандартизации внутри организации могут быть:

- 1.1 процессы менеджмента;
- 1.2. продукция, поставляемая для федеральных государственных нужд;
- 1.3. номенклатура материалов, применяемых в организации;
- 1.4. гигиенические требования безопасности пищевых продуктов.

Вопросы к экзамену.

1. Понятие нормативных и технических документов.
2. Взаимосвязь законодательных, нормативных и технических документов в области пищевых продуктов.
3. Национальные стандарты как доказательная база технических регламентов.
4. Терминологические стандарты. Научно-обоснованная терминология пищевых продуктов, представленная в технических регламентах.
5. Основополагающие принципы нормативной базы стандартизации: системность, процессность, обеспечение удовлетворенности потребителей, постоянное совершенствование.
6. Использование основных понятий технических регламентов при разработке стандартов организаций.
7. Порядок разработки СТО на пищевые продукты:

- правила формирования наименований молочных и молочносодержащих продуктов при разработке СТО и ТУ;
 - правила изложения раздела «Требования к сырью» в СТО или ТУ;
 - правила изложения раздела «Маркировка» в СТО. Требования ТР ТС 022/2011 и ТР ТС 033/2013 к маркировке молочных продуктов;
 - правила изложения раздела «Упаковка» в СТО;
 - обоснование срока годности нового продукта для включения его в СТО.
 - порядок оформления ссылочных документов при изложении СТО;
 - правила изложения раздела «Транспортирование и хранение» в СТО ;
8. Маркетинговые исследования как основа формирования показателей новой продукции.
 9. Объекты стандартизации внутри организации. Научные исследования как основа для проектирования принципиально новой продукции.
 10. Порядок разработки технологических инструкций на пищевые продукты:
 - типовые технологические инструкции как основа для разработки технологической инструкции изготовителя;
 - структура и правила изложения раздела ТИИ «Технология производства».
 - порядок изложения карты метрологического обеспечения в ТИИ на продукт.
 11. Содержание документированных процедур при разработке систем качества и безопасности пищевых продуктов.
 12. Классификация и идентификация документации системы качества на предприятии.
 13. Основные положения ГОСТ Р ИСО/ТО 10013-2007 Менеджмент организации. Руководство по документированию системы менеджмента качества.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература:

1. Берновский, Юрий Наумович. Стандарты и качество продукции [Электронный ресурс] : учебно-практическое пособие / Ю. Н. Берновский. - Электрон.дан. - М. : Форум : Инфра-М, 2016. - 256 с. -

Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=527632>

б) дополнительная литература

1. Чижикова, Тамара Викторовна. Стандартизация, сертификация и метрология. Основы взаимозаменяемости : учеб. пос. для вузов по напр. подготовки дипломир. специалиста "Пищевая инженерия" / Т. В. Чижикова. - М. : КолосС, 2002. - 240 с. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений). - Библиогр.: с. 235-236
2. Гетманов, Виктор Григорьевич. Метрология, стандартизация, сертификация для систем пищевой промышленности : учебное пособие для вузов по напр. подготовки "Техническая физика", "Автоматизированные технологии и производства", "Пищевая инженерия" / В. Г. Гетманов. - М. : ДеЛи принт, 2006. - 180 с. - Библиогр.: с. 176-180.
3. Гугелев, А. В. Стандартизация, метрология и сертификация : учеб. пос. / А. В. Гугелев. - М. : Дашков и К, 2009. - 270, [1] с. - Библиогр.: с. 270-271
4. Примеры разработки пищевых продуктов. Анализ кейсов = ase studies in food product development / ред.-сост. М. Эрл, Р. Эрл ; пер. с англ. Т. О. Зверевич. - СПб. : Профессия, 2010. - 463, [1] с. - (Научные основы технологии). - Библиогр. в конце разделов
5. Федеральный закон «О техническом регулировании» № 184-ФЗ от 27.12.2002.
6. ГОСТ Р 1.0—2004 Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения.
7. ГОСТ Р 1.2—2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила разработки, утверждения, обновления и отмены.
8. ГОСТ Р 1.4—2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения

9. ГОСТ Р 1.5—2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила построения, изложения, оформления и обозначения
- 10.ГОСТ Р 1.6—2013 Стандартизация в Российской Федерации. Проекты стандартов. Организация проведения экспертизы
- 11.ГОСТ Р 1.8—2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты межгосударственные. Правила проведения в Российской Федерации работ по разработке, применению, обновлению и прекращению применения
- 12.Р 1.12—2004 Стандартизация в Российской Федерации. Термины и определения
- 13.ГОСТ 1.1—2002 Межгосударственная система стандартизации. Термины и определения
- 14.ГОСТ 1.5—2001 Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Общие требования к построению, изложению, оформлению, содержанию и обозначению.
- 15.ГОСТ Р 1.15—2017 Стандартизация в Российской Федерации. Службы стандартизации в организациях. Правила создания и функционирования
- 16.ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению
- 17.ГОСТ Р 52357-2005 Продукты молочные и молочносодержащие. Технологическая инструкция. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
- 18.ГОСТ 1.2-2009 Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены.
- 19.Лифиц, Иосиф Моисеевич. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник для бакалавров : учебник для студ. высш. учеб. заведений по спец 080111 (061500) "Маркетинг", ... 080300 (522000) "Коммерция (бакалавр)" / И. М. Лифиц. - 10-е изд, перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2012. - (Бакалавр). - Библиогр.: с. 391-393
- 20.Метрология, стандартизация, сертификация [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. И. Аристов [и др.]. - Электрон.дан. - М. : ИНФРА-М, 2014. - 256 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=424613>
21. Макеева, Ирина Андреевна. Пищевая промышленность. Основы проектирования нормативных и технических документов / И. А. Макеева ; РАСХН, ГНУ НИИ молочной пром-ти. - М. : Изд. Россельхозакадемии, 2008. - 95 с. - Библиогр.: с. 92-93

в) Перечень информационных технологий, используемых в обучении, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

В качестве программного обеспечения используются программы: операционные системы Microsoft Windows 10, Microsoft Windows Professional 8 Pro, Microsoft Windows Professional/ Starter, Microsoft Windows XP, офисные пакеты Microsoft Office Professional Plus 2003/2007/2010, Microsoft Office Standart 2013, Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса.

Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА.

Информационные справочные системы

- Единое окно доступа к образовательным ресурсам – режим доступа: <http://window.edu.ru/>
- ИПС «КонсультантПлюс» – режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
- Интерфакс - Центр раскрытия корпоративной информации (сервер раскрытия информации) – режим доступа: <https://www.e-disclosure.ru/>
- Информационно-правовой портал ГАРАНТ.RU – режим доступа: <http://www.garant.ru/>
- Автоматизированная справочная система «Сельхозтехника» (web-версия) - режим доступ: <http://gtnexa.ru/>

Профессиональные базы данных

- Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – режим доступа: <http://elibrary.ru>
- Научометрическая база данных Scopus: база данных рефератов и цитирования – режим доступа: <https://www.scopus.com/customer/profile/display.uri>
- Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики – режим доступа: <https://rosstat.gov.ru/> (Открытый доступ)
- Российская Академия Наук, открытый доступ к научным журналам – режим доступа: <http://www.ras.ru> (Открытый доступ)
- Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации – режим доступа: <http://mcsx.ru/> (Открытый доступ)

Электронные библиотечные системы:

- Электронный библиотечный каталог Web ИРБИС – режим доступа: https://molochnoe.ru/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe?C21COM=F&I21DBNAM=STATIC&I21DBN=STATIC
- ЭБС ЛАНЬ – режим доступа: <https://e.lanbook.com/>
- ЭБС Znanium.com – режим доступа: <https://new.znanium.com/>
- ЭБС ЮРАЙТ – режим доступа: <https://urait.ru/>
- ЭБС POLPRED.COM: <http://www.polpred.com/>
- Электронная библиотека издательского центра «Академия»: <https://www.academia-moscow.ru/elibrary/> (коллекция СПО)
- ЭБС ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА – режим доступа: <https://molochnoe.ru/ebs/>

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины

- 9.1. Компьютерный класс (ауд. 1105, 1255). Установлена постоянно обновляющаяся программа Консультант плюс.
- 9.2. Компьютерный класс (библиотека ВГМХА). Установлена программа Консультант плюс.
- 9.3. Фонд нормативных и технических документов в зале НДТ библиотеки ВГМХА.
- 9.4. Фонд нормативных и технических документов на кафедре технологии молока и молочных продуктов, мультимедийное оборудование для презентаций лекций, рефератов (ауд. 1267, 1265)

ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОВЗ

Для обеспечения образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья реализация дисциплины может осуществляться в адаптированном виде, исходя из индивидуальных психофизических особенностей и по личному заявлению обучающегося, в части создания специальных условий.

В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, необходимых технических средств, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрена организация консультаций с использованием электронной почты.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,

– в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями слуха:

– в печатной форме,

– в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

– в печатной форме,

– в форме электронного документа.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

10. Карта компетенций дисциплины

Основы проектирования нормативных и технических документов направление подготовки 27.04.01 – Стандартизация и метрология Магистерская программа Стандартизация и сертификация в пищевой отрасли					
Цель дисциплины		подготовка магистрантов 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, технологических инструкций и др.			
Задачи дисциплины		-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; -изучить порядок документирования систем менеджмента качества на пищевом предприятии.			
В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие					
Профессиональные компетенции					
Компетенции		Перечень компонентов (планируемые результаты обучения)	Технологии формирования	Форма оценочного средства	Ступени уровней освоения компетенции
индекс	формулировка				
ПК-10	готовность к руководству разработкой и внедрению новой измерительной техники, составлению технических заданий на разработку стандартов, обеспечивающих качество продукции, рекламационной работе и анализу причин брака и нарушений технологии производства, готовностью к руководству метрологической экспертизой	знать: - актуальные проблемы в области технического регулирования и стандартизации; уметь: - применять основные положения нормативных правовых актов, действующих в РФ и Таможенном союзе при разработке нормативной и технической до-	Практические занятия Самостоятельная работа	Тестирование Устный ответ	Пороговый (удовлетворительный) Знает -актуальные проблемы в области технического регулирования и стандартизации; Продвинутый (хорошо) Умеет применять основные положения нормативных правовых актов, действующих в РФ и Таможенном

		<p>кументации;</p> <p>-структуру и порядок разработки карт метрологического обеспечения приемочного, операционного и выходного контроля пищевой продукции;</p> <p>-составлять техническое задание на разработку стандартов предприятия и технологических инструкций при разработке программ совершенствования производства;</p> <p>владеть:</p> <p>-методологией научного познания при решении задач в области технического регулирования;</p> <p>- навыками ведения документированных процедур систем менеджмента качества;</p> <p>-навыками решения конкретных задач в области стандартизации;</p> <p>-навыками обоснования принятых решений при разработке нормативных и технических документов на пищевые продук-</p>			<p>союзе при разработке нормативной и технической документации;</p> <p>-структуру и порядок разработки карт метрологического обеспечения приемочного, операционного и выходного контроля пищевой продукции;</p> <p>-составлять техническое задание на разработку стандартов предприятия и технологических инструкций при разработке программ совершенствования производства;</p> <p>Высокий (отлично)</p> <p>Владеет</p> <p>--методологией научного познания при решении задач в области технического регулирования;</p> <p>- навыками ведения документированных процедур систем менеджмента качества;</p> <p>-навыками решения конкретных задач в области стандартизации;</p> <p>-навыками обоснования принятых решений при разработке нормативных и технических документов на</p>
--	--	--	--	--	---

		ты и документированных процедур системы менеджмента качества.			пищевые продукты и документированных процедур системы менеджмента качества.
ПК-11	готовность к руководству разработкой нормативно-правовой документации, регулирующей деятельность по метрологическому обеспечению, стандартизации и сертификации	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -порядок разработки технических регламентов, нормативных и технических документов; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> организовывать в подразделении работы по разработке и экспертизе технических регламентов, стандартов и другой нормативной документации; - разрабатывать новые документы по стандартизации и управлению качеством; -разрабатывать технологические инструкции для обеспечения производства новых продуктов <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -навыками оформления нормативной и технической документации; -навыками проведения экспертизы технологи- 	<p>Практические занятия</p> <p>Самостоятельная работа</p>	<p>Тестирование</p> <p>Устный ответ</p>	<p>Пороговый (удовлетворительный) Знает порядок разработки технических регламентов, нормативных и технических документов</p> <p>Продвинутый (хорошо) Умеет организовывать в подразделении работы по разработке и экспертизе технических регламентов, стандартов и другой нормативной документации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать новые документы по стандартизации и управлению качеством; -разрабатывать технологические инструкции для обеспечения производства новых продуктов <p>Высокий (отлично) Владеет навыками оформления нормативной и тех-</p>

		ческой документации.			нической документации; -навыками проведения экспертизы технологической документации.
ПК-14	способность к адаптации метрологической и эксплуатационной документации к прогнозируемому усовершенствованию, модернизации, унификации выпускаемой продукции и ее элементов	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - типовые технологические инструкции по производству пищевых продуктов; - требования нормативных документов к обеспечению производства качественной и безопасной продукции; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адаптировать требования санитарных правил и норм, стандартов и регламентов при разработке технологической документации на пищевые продукты; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками контроля за внедрением нормативных и технических документов при модернизации производства и внедрении систем менеджмента качества на пищевом предприятии 	<p>Практические занятия</p> <p>Самостоятельная работа</p>	<p>Письменный контроль (электронная версия СТО и ТИ СТО в соответствии с техническим заданием)</p> <p>Письменный контроль (электронная версия СТ СМК)</p>	<p>Пороговый (удовлетворительный)</p> <p>Знает</p> <ul style="list-style-type: none"> - типовые технологические инструкции по производству пищевых продуктов; - требования нормативных документов к обеспечению производства качественной и безопасной продукции. <p>Продвинутый (хорошо)</p> <p>Умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> - адаптировать требования санитарных правил и норм, стандартов и регламентов при разработке технологической документации на пищевые продукты <p>Высокий (отлично)</p> <p>Владет</p> <ul style="list-style-type: none"> навыками контроля за внедрением нормативных и технических документов при модернизации производства и внедрении систем менеджмента качества на пищевом предприятии