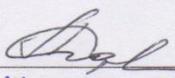


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Алтайский государственный аграрный университет»

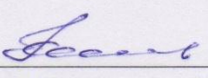
СОГЛАСОВАНО

Декан биолого-технологического факультета

  
А. И. Афанасьева  
«14» 06 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

  
И. А. Косачев  
«14» 06 2016 г.

**Кафедра технологии производства  
и переработки продукции животноводства**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«Технология разработки нормативной и технической документации»**

Направление подготовки (специальность)

**19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»**

Уровень высшего образования

**Бакалавриат**

Программа подготовки

**Прикладной бакалавриат**

Барнаул 2016


Рабочая программа учебной дисциплины «Технология разработки нормативной и технической документации» составлена на основе требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» в соответствии с учебным планом, утвержденным ученым советом университета:

- в 2016 г. для очной формы обучения;
- в 2016 г. для заочной формы обучения.

Рассмотрена на заседании кафедры, протокол № 32 от 8 июня 2016 г.

Зав. кафедрой:

профессор, д-р с.-х. наук



Н. И. Владимиров

Одобрена на заседании методической комиссии биолого-технологического факультета, протокол № 10 от «14» 06 2016 г.

Председатель методической комиссии:

доцент, канд. биол. наук



Л. А. Бондырева

Составитель:

доцент, канд. с.-х. наук



А. И. Яшкин



Лист внесения дополнений и изменений  
в рабочую программу учебной дисциплины

*Актинологическая разработка чл. 118 и 119 также документацию*

<p>на 201<sup>2</sup>-201<sup>3</sup> учебный год</p> <p>Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № <u>1</u> от <u>5 сентября</u> 201<sup>2</sup> г.</p> <p>В рабочую программу вносятся следующие изменения:</p> <p>1. <u>Включить чл. 118 и 119</u></p> <p>2. _____</p> <p>3. _____</p> <p>4. _____</p> <p>5. _____</p> <p>Составители изменений и дополнений:</p> <p><u>К.С.Х.И. Дюма</u> _____ <u>И.О.Иванов</u> _____ ученая степень, должность                      подпись                      И.О.Фамилия</p> <p>_____                      _____                      _____ ученая степень, должность                      подпись                      И.О.Фамилия</p> <p>Зав. кафедрой <u>д.с.х.и.н. профессор В.В.Васильев</u> _____ <u>И.О.Володин</u> _____ ученая степень, ученое звание                      подпись                      И.О.Фамилия</p>	<p>на 201<sup>2</sup>-201<sup>3</sup> учебный год</p> <p>Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № _____ от _____ 201<sup>2</sup> г.</p> <p>В рабочую программу вносятся следующие изменения:</p> <p>1. _____</p> <p>2. _____</p> <p>3. _____</p> <p>4. _____</p> <p>5. _____</p> <p>Составители изменений и дополнений:</p> <p>_____                      _____                      _____ ученая степень, должность                      подпись                      И.О.Фамилия</p> <p>_____                      _____                      _____ ученая степень, должность                      подпись                      И.О.Фамилия</p> <p>Зав. кафедрой _____                      _____                      _____ ученая степень, ученое звание                      подпись                      И.О.Фамилия</p>
<p>на 201<sup>2</sup>-201<sup>3</sup> учебный год</p> <p>Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № _____ от _____ 201<sup>2</sup> г.</p> <p>В рабочую программу вносятся следующие изменения:</p> <p>1. _____</p> <p>2. _____</p> <p>3. _____</p> <p>4. _____</p> <p>5. _____</p> <p>Составители изменений и дополнений:</p> <p>_____                      _____                      _____ ученая степень, должность                      подпись                      И.О.Фамилия</p> <p>_____                      _____                      _____ ученая степень, должность                      подпись                      И.О.Фамилия</p> <p>Зав. кафедрой _____                      _____                      _____ ученая степень, ученое звание                      подпись                      И.О.Фамилия</p>	<p>на 201<sup>2</sup>-201<sup>3</sup> учебный год</p> <p>Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № _____ от _____ 201<sup>2</sup> г.</p> <p>В рабочую программу вносятся следующие изменения:</p> <p>1. _____</p> <p>2. _____</p> <p>3. _____</p> <p>4. _____</p> <p>5. _____</p> <p>Составители изменений и дополнений:</p> <p>_____                      _____                      _____ ученая степень, должность                      подпись                      И.О.Фамилия</p> <p>_____                      _____                      _____ ученая степень, должность                      подпись                      И.О.Фамилия</p> <p>Зав. кафедрой _____                      _____                      _____ ученая степень, ученое звание                      подпись                      И.О.Фамилия</p>

## Содержание

1	Цель и задачи освоения дисциплины	5
2	Место дисциплины в структуре основной образовательной программы высшего образования	6
3	Требования к результатам освоения содержания дисциплины	7
4	Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий	8
5	Тематический план освоения дисциплины	9
6	Образовательные технологии	14
7	Характеристика фондов оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	16
8	Учебно-методическое обеспечение дисциплины	33
9	Материально-техническое обеспечение дисциплины	35
	Приложение А. Аннотация дисциплины	36
	Приложение Б. Список имеющихся в библиотеке университета изданий учебной литературы	37

## **1 Цель и задачи освоения дисциплины**

*Цель дисциплины* – сформировать у студентов научные основы и практические навыки разработки нормативной документации, стандартов различных уровней и технической документации предприятий пищевой промышленности.

*Задачи дисциплины:*

- изучить научные основы разработки стандартов и нормативной документации; порядок разработки, утверждения и внедрения стандартов, технических условий и другой нормативно-технической документации; методы прогнозирования и оптимизации, унификации и агрегатирования при разработке стандартов и нормативной документации;
- сформировать умения разрабатывать новые и пересматривать действующие стандарты, технические условия и другие документы по стандартизации и подтверждению соответствия, осуществлять нормализационный контроль технической документации;
- научить применять методы унификации, симплификации и расчета параметрических рядов при разработке стандартов и другой нормативно-технической продукции.

## 2 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы высшего образования

Дисциплина «Технология разработки нормативной и технической документации» проводится в V семестре и входит в цикл дисциплин по выбору.

Таблица 2.1 – Сведения о дисциплинах, практиках (и их разделах), на которые опирается содержание данной дисциплины

Наименование дисциплин, других элементов учебного плана	Перечень разделов	Виды функциональных связей с предшествующими дисциплинами
Информатика	Текстовые редакторы. Справочно-правовые программы. Сеть Internet и ее технологии	Согласование с рабочими программами
Общая технология отрасли	Молочное сырье для молочной промышленности. Сырьевые ресурсы мясокомбината	Согласование с рабочими программами

### 3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Таблица 3.1 – Сведения о компетенциях и результатах обучения, формируемых данной дисциплиной

Содержание компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплиной	Коды компетенций в соответствии с ФГОС ВО	Перечень результатов обучения, формируемых дисциплиной		
		по завершении изучения данной дисциплины выпускник должен:		
		знать	уметь	владеть
Способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследований	ПК-3	современные методы повышения эффективности использования ресурсов для обеспечения научных исследований и промышленного производства	применять современные методы сбора научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследований	навыками письменного аргументированного изложения собственной точки зрения

#### 4 Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий

Таблица 4.1 – Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий, реализуемой по учебному плану по направлению «Продукты питания животного происхождения» для очной и заочной форм обучения, 108 ч

Вид занятий	Очная форма		Заочная форма	
	всего	в т. ч. по семестрам	всего	в т. ч. на курсе
		V		III
1 Аудиторные занятия, часов, всего	56	56	14	14
в том числе:				
1.1 Лекции	20	20	6	6
1.2 Лабораторные занятия	-	-	-	-
1.3 Практические (семинарские) занятия	36	36	8	8
2 Самостоятельная работа, часов, всего	52	52	94	94
в том числе:				
2.1 Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР)	-	-	-	-
2.2 Расчетно-графическое задание	-	-	-	-
2.3 Самостоятельное изучение разделов	20	20	70	70
2.4 Текущая самоподготовка	20	20	-	-
2.5 Подготовка к сдаче зачета	12	12	4	4
2.6 Контрольная работа	-	-	20	20
Итого часов	108	108	108	108
Форма промежуточной аттестации*		3		3
Общая трудоемкость, зачетных единиц	3	х	3	х

\* формы промежуточной аттестации: зачет (З), экзамен (Э), дифференцированный зачет (ДЗ)



## 5 Тематический план освоения дисциплины

### 5.1 Тематический план по видам учебной работы, самостоятельного изучения разделов дисциплины

Таблица 5.1.1 – Тематический план изучения дисциплины для очной формы обучения

№ п/п	Наименование темы	Изучаемые вопросы	Объем часов				Форма текущего контроля**
			лекции	лабораторные занятия	практические занятия	самостоятельная работа (СИР/ТС)*	
Модуль 1. Основы стандартизации							
1	Теоретические основы стандартизации. Правовые основы, цели и принципы стандартизации	История развития стандартизации. Добровольный характер применения стандартов. Правовые основы стандартизации.	2	-	-	-/1	КЛ
		Основные направления в реформе технического регулирования. Технические регламенты о безопасности пищевой продукции	-	-	2	-	-
		Основные разделы и содержание ФЗ «О техническом регулировании».			2	-/1	КЛ
2	Основные документы по стандартизации	Категории и виды стандартов. Характеристика стандартов.	2	-	-	-/2	КЛ
		Положения проекта ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации».	-	-	2	-	-
		Структурные элементы национального стандарта. Содержание. Общие требования к изложению текста, графического материала. Требования к оформлению и обозначению национального стандарта.	-	-	2	-/1	КЛ
Модуль 2. Организация и планирование работ по стандартизации							
3	Порядок разработки и обновления национальной нормативной документации	Основные стадии и сроки разработки технического регламента и национального стандарта	4	-	-	-/2	КЛ
		Основные подходы к установлению критериев и приоритетов в разработке технических регламентов.	-	-	2	-	-
		Использование методов прогнозирования и оптимизации, унификации и агрегирования при разработке стандартов.	-	-	2	-	-
		Контроль внедрения и пересмотра, порядок обновления и отмены стандартов. Сетевой график внедрения стандартов	-	-	2	-/1	КЛ
		Разработка проекта национального стандарта на пищевую продукцию	-	-	4	5/-	ДЗ

4	Порядок разработки и обновления нормативно-технической документации организации	Стандарты организации, технические условия, технологические инструкции, другие локальные документы организации	4	-	-	-/2	КЛ
		Структурные элементы стандарта организации. Содержание. Общие требования к изложению текста, графического материала. Требования к оформлению и обозначению стандарта организации	-	-	2	-/1	КЛ
		Структурные элементы технических условий. Содержание. Общие требования к изложению текста, графического материала. Требования к оформлению и обозначению технических условий	-	-	2	-/1	КЛ
		Стадии и особенности разработки стандарта организации и технических условий.	4	-	-	-/1	КЛ
		Разработка проекта стандарта организации на пищевую продукцию	-	-	2	5/-	ДЗ
		Разработка проекта технических условий на пищевую продукцию	-	-	2	5/-	ДЗ
		Общие требования к оформлению, построению и содержанию технологических инструкций и рецептур продуктов питания	-	-	2	-/1	КЛ
		Разработка проекта технологической инструкции по производству пищевой продукции	-	-	2	5/-	ДЗ
		Система управления безопасностью пищевой продукции ХАССП. Принципы системы, порядок проведения работ в системе ХАССП.	2	-	-	-/2	КЛ
		Стадии разработки документации ХАССП с учетом специфики пищевого продукта	-	-	2	-/1	КЛ
		Разработка проекта плана ХАССП для пищевого продукта	-	-	2	/1	КЛ
Модуль 3. Контроль и надзор за соблюдением требований стандартов и технической документации							
5	Контроль и надзор за соблюдением требований стандартов	Порядок проведения контроля и надзора. Объекта государственного надзора. Права и обязанности государственного инспектора по надзору и контролю.	2	-	-	-/2	КЛ
6	Нормализованный контроль технической документации	Нормализованный контроль технической документации предприятия пищевой промышленности	-	-	2	-	-
Подготовка к зачету			-	-	-	12	х
Всего по дисциплине			<b>20</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>52</b>	<b>х</b>

\*Формы самостоятельной работы: самостоятельное изучение разделов (СИР); текущая самоподготовка (ТС)

\*\*Формы текущего контроля: коллоквиум (КЛ), домашнее задание (ДЗ)

Таблица 5.1.2 – Тематический план изучения дисциплины для заочной формы обучения

№ п/п	Наименование темы	Изучаемые вопросы	Объем часов				Форма текущего контроля**
			лекции	лабораторные занятия	практические занятия	самостоятельная работа (СИР)*	
Модуль 1. Основы стандартизации							
1	Теоретические основы стандартизации. Правовые основы, цели и принципы стандартизации	История развития стандартизации. Добровольный характер применения стандартов. Правовые основы стандартизации.	-	-	-	2	-
		Основные направления в реформе технического регулирования. Технические регламенты о безопасности пищевой продукции	-	-	-	2	-
		Основные разделы и содержание ФЗ «О техническом регулировании».	-	-	-	2	-
2	Основные документы по стандартизации	Категории и виды стандартов. Характеристика стандартов.	2	-	-	2	-
		Положения проекта ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации».	-	-	-	2	-
		Структурные элементы национального стандарта. Содержание. Общие требования к изложению текста, графического материала. Требования к оформлению и обозначению национального стандарта.	-	-	-	2	-
Модуль 2. Организация и планирование работ по стандартизации							
3	Порядок разработки и обновления национальной нормативной документации	Основные стадии и сроки разработки технического регламента и национального стандарта	2	-	-	4	-
		Основные подходы к установлению критериев и приоритетов в разработке технических регламентов.	-	-	-	2	-
		Использование методов прогнозирования и оптимизации, унификации и агрегирования при разработке стандартов.	-	-	-	2	-
		Контроль внедрения и пересмотра, порядок обновления и отмены стандартов. Сетевой график внедрения стандартов	-	-	-	2	-
		Разработка проекта национального стандарта на пищевую продукцию	-	-	-	8	-
4	Порядок разработки и обновления нормативно-технической документации организации	Стандарты организации, технические условия, технологические инструкции, другие локальные документы организации	-	-	-	6	-
		Структурные элементы стандарта организации. Содержание. Общие требования к изложению текста, графического материала. Требования к оформлению и обозначению стандарта организации	-	-	2	-	-
		Структурные элементы технических условий. Содержание. Общие требования к изложению текста,	-	-	2	2	-

		графического материала. Требования к оформлению и обозначению технических условий					
		Стадии и особенности разработки стандарта организации и технических условий.	-	-	-	4	-
		Разработка проекта стандарта организации на пищевую продукцию	-	-	2	4	-
		Разработка проекта технических условий на пищевую продукцию	-	-	2	4	-
		Общие требования к оформлению, построению и содержанию технологических инструкций и рецептур продуктов питания	-	-	-	2	-
		Разработка проекта технологической инструкции по производству пищевой продукции		-	-	6	-
		Система управления безопасностью пищевой продукции ХАССП. Принципы системы, порядок проведения работ в системе ХАССП.	2	-	-	2	-
		Стадии разработки документации ХАССП с учетом специфики пищевого продукта	-	-	-	2	-
		Разработка проекта плана ХАССП для пищевого продукта	-	-	-	2	-
Модуль 3. Контроль и надзор за соблюдением требований стандартов и технической документации							
5	Контроль и надзор за соблюдением требований стандартов	Порядок проведения контроля и надзора. Объекта государственного надзора. Права и обязанности государственного инспектора по надзору и контролю.	-	-	-	4	-
6	Нормализованный контроль технической документации	Нормализованный контроль технической документации предприятия пищевой промышленности	-	-	-	2	-
Подготовка контрольной работы			-	-	-	20	x
Подготовка к зачету			-	-	-	4	x
<b>Всего по дисциплине</b>			<b>6</b>	<b>-</b>	<b>8</b>	<b>94 (70/20/4)</b>	<b>x</b>

\*Формы самостоятельной работы: самостоятельное изучение разделов (СИР); текущая самоподготовка (ТС)

## 5.2 Организация, контроль выполнения и методическое обеспечение самостоятельной работы студентов

Результаты самостоятельной работы студентов (СРС) оцениваются в ходе текущего контроля и учитываются при рубежном контроле знаний, промежуточной аттестации студентов.

Самостоятельная работа студентов предусматривает подготовку к текущему контролю в виде устного коллоквиума-собеседования по материалам курса лекций, лабораторных и практических занятий, а также выполнение домашнего задания по подготовке проектов нормативных и технических документов на пищевую продукцию.

Таблица 5.2.1 – Вид, контроль выполнения и методическое обеспечение СРС очной формы обучения

№ п/п	Вид самостоятельной работы студентов	Количество часов	Контроль выполнения	Методическое обеспечение *
1	Подготовка к коллоквиуму	20	Устный коллоквиум	1-7
2	Выполнение домашнего задания	20	Письменный отчет	1-7
3	Подготовка к сдаче зачета	12	Письменное тестирование	1-7

\* согласно перечня рекомендуемой литературы приложения Б.

Таблица 5.2.2 – Вид, контроль выполнения и методическое обеспечение СРС заочной формы обучения

№ п/п	Вид самостоятельной работы студентов	Количество часов	Контроль выполнения	Методическое обеспечение *
1	Самостоятельное изучение дисциплины	70	Письменное тестирование	1-7
2	Выполнение контрольной работы	20	Проверка контрольной работа	1-7
3	Подготовка к сдаче зачета	4	Письменное тестирование	1-7

\* согласно перечня рекомендуемой литературы приложения Б.



## 6 Образовательные технологии

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, по дисциплине «Технология разработки нормативной и технической документации» в соответствии с данной программой составляет 28 % для очной формы обучения и 71 % для заочной формы обучения

Таблица 6.1 – Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые на аудиторных занятиях для очной формы обучения

Семестр	Вид занятия	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Количество часов*
V	Лекция	<i>Лекция-визуализация с применением мультимедийных технологий</i> Тема: «Категории и виды стандартов. Характеристика стандартов»	2
		Тема: «Основные стадии и сроки разработки технического регламента и национального стандарта»	2
		Тема: «Система управления безопасностью пищевой продукции ХАССП. Принципы системы, порядок проведения работ в системе ХАССП»	2
	Лабораторное занятие	<i>Работа в малых группах</i> Тема: «Разработка проекта национального стандарта на пищевую продукцию»	4
		Тема: «Разработка проекта стандарта организации на пищевую продукцию»	2
		Тема: «Разработка проекта технических условий на пищевую продукцию»	2
		Тема: «Разработка проекта технологической инструкции по производству пищевой продукции»	2
Итого			16

\*- в одном аудиторном занятии могут сочетаться различные формы проведения занятий

Таблица 6.1 – Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые на аудиторных занятиях для заочной формы обучения

Курс	Вид занятия	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Количество часов*
III	Лекция	<i>Лекция-визуализация с применением мультимедийных технологий</i> Тема: «Категории и виды стандартов. Характеристика стандартов»	2
		Тема: «Основные стадии и сроки разработки технического регламента и национального стандарта»	2
		Тема: «Система управления безопасностью пищевой продукции ХАССП. Принципы системы, порядок проведения работ в системе ХАССП»	2
	Лабораторное занятие	<i>Работа в малых группах</i> Тема: «Разработка проекта стандарта организации на пищевую продукцию»	2
		Тема: «Разработка проекта технических условий на пищевую продукцию»	2
Итого			10

\*- в одном аудиторном занятии могут сочетаться различные формы проведения занятий

## **7 Характеристика фондов оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

### **7.1 Характеристика оценочных средств для текущего контроля успеваемости**

Текущий контроль знаний студентов осуществляется в течение семестра посредством проведения аудиторных занятий в форме активного диалога, подготовки проектов нормативной и технической документации при выполнении домашних заданий, при проведении собеседования-коллоквиума.

#### **7.1.1 Коллоквиум**

Коллоквиум является одной из форм текущего контроля успеваемости студентов по дисциплине, проводимый в форме собеседования по всем изученным в рамках аудиторных занятий темам. Коллоквиум оценивается по 5-балльной шкале с выставлением отметок «отлично», «хорошо», «удовлетворительно».

#### *Перечень вопросов для подготовки к коллоквиуму*

1. Нормативные документы, действующие на территории РФ.
2. Государственная система стандартизации. Виды стандартов Государственной системы стандартизации РФ.
3. Порядок и стадии разработки стандартов.
4. Установление в стандартах количественных значений показателей надежности.
5. Расчет параметрических и конструктивно-унифицированных рядов изделий.
6. Использование систем предпочтительных чисел при разработке стандартов.
7. Правила разработки стандартов и технических условий.
8. Порядок разработки стандартов и технических условий.
9. Контроль внедрения стандартов.
10. Определение целесообразности проведения работ по стандартизации.
11. Порядок планирования работ по стандартизации

12. Организация проведения работ по стандартизации
13. Структура межгосударственных, региональных, национальных стандартов.
14. Методы прогнозирования и оптимизации, применяемые при разработке нормативных документов.
15. Использование методов унификации и агрегатирования при разработке стандартов.
16. Методы унификации и агрегатирования, применяемые при разработке нормативных документов и стандартов.
17. Роль стандартизации в обеспечении качества продукции.
18. Эволюция стандартизации и тенденции ее развития в XXI веке.
19. Организация органов и служб для проведения работ по стандартизации.
20. Каталогный лист и правила его заполнения.
21. Назначение технического регламента.
22. Требования к обозначению технических условий.
23. Требования к наименованию технических условий.
24. Требования к оформлению технических условий.
25. Требования к изложению технических условий.
26. Правила внесения изменений в технические условия.
27. Государственный надзор и контроль за соблюдением требований стандартов и нормативных документов.
28. Выбор приоритетов при разработке стандартов и нормативных документов.
29. Порядок разработки стандартов научно-технических обществ.
30. Состав обязательных требований государственных стандартов РФ.
31. Порядок применения стандартов.
32. Разработка изменений к стандартам и нормативным документам.
33. Программа разработки национальных стандартов.
34. Определение области применения стандарта.
35. Виды нормативных документов.
36. Категории стандартов.

- 37.Международный стандарт, национальный стандарт и региональный стандарт.
- 38.Руководящие документы, используемые при разработке стандартов РФ.
- 39.Регламент и технический регламент.
- 40.Стадии разработки стандартов.
- 41.Обновление стандарта и отмена стандарта.
- 42.Пересмотр стандарта и изменения к стандарту.
- 43.Основные структурные элементы стандарта.
- 44.Требования к оформлению титульного листа стандарта.
- 45.Требования к построению стандарта.
- 46.Требования к содержанию стандарта.
- 47.Требования к обозначению стандарта.
- 48.Порядок применения государственных стандартов РФ.
- 49.Порядок применения стандартов организаций.
- 50.Порядок применения межгосударственных стандартов.
- 51.Разработка технических условий на продукцию.
- 52.Разработка технических условий на продукцию пищевой промышленности.



### **7.1.2 Домашнее задание**

Домашнее задание является одной из форм самостоятельной работы студента, выполняемое по индивидуальным заданиям, выдаваемым преподавателям на практических занятиях. Домашнее задание выполняется в письменной форме и подлежит сдаче согласно графика учебного процесса через неделю после выдачи задания. Домашнее задание оценивается по 5-балльной шкале с выставлением отметок «отлично», «хорошо», «удовлетворительно».

#### *Перечень тем индивидуальных домашних заданий*

##### *1. Разработка проекта национального стандарта на продукцию*

- 1.1. Национальный стандарт на изделия вареные колбасные
- 1.2. Национальный стандарт на колбасы копченые
- 1.3. Национальный стандарт на колбасы ливерные
- 1.4. Национальный стандарт на колбасы кровяные
- 1.5. Национальный стандарт на колбасы жареные
- 1.6. Национальный стандарт на субпродукты мясные
- 1.7. Национальный стандарт на жиры животные топленые
- 1.8. Национальный стандарт на консервы мясные
- 1.9. Национальный стандарт на консервы мясосодержащие
- 1.10. Национальный стандарт на полуфабрикаты мясные
- 1.11. Национальный стандарт на полуфабрикаты мясосодержащие
- 1.12. Национальный стандарт на продукты из свинины
- 1.13. Национальный стандарт на продукты из говядины
- 1.14. Национальный стандарт на молоко питьевое
- 1.15. Национальный стандарт на сливки
- 1.16. Национальный стандарт на сметану
- 1.17. Национальный стандарт на кисломолочные напитки
- 1.18. Национальный стандарт на масло
- 1.19. Национальный стандарт на спред
- 1.20. Национальный стандарт на творог
- 1.21. Национальный стандарт на сыры

## 1.22. Национальный стандарт на рыбные продукты

### *2. Разработка проекта стандарта организации на продукцию*

- 2.1. Стандарт организации на изделия вареные колбасные
- 2.2. Стандарт организации на колбасы копченые
- 2.3. Стандарт организации на колбасы ливерные
- 2.4. Стандарт организации на колбасы кровяные
- 2.5. Стандарт организации на колбасы жареные
- 2.6. Стандарт организации на субпродукты мясные
- 2.7. Стандарт организации на жиры животные топленые
- 2.8. Стандарт организации на консервы мясные
- 2.9. Стандарт организации на консервы мясосодержащие
- 2.10. Стандарт организации на полуфабрикаты мясные
- 2.11. Стандарт организации на полуфабрикаты мясосодержащие
- 2.12. Стандарт организации на продукты из свинины
- 2.13. Стандарт организации на продукты из говядины
- 2.14. Стандарт организации на молоко питьевое
- 2.15. Стандарт организации на сливки
- 2.16. Стандарт организации на сметану
- 2.17. Стандарт организации на кисломолочные напитки
- 2.18. Стандарт организации на масло
- 2.19. Стандарт организации на спред
- 2.20. Стандарт организации на творог
- 2.21. Стандарт организации на сыры
- 2.22. Стандарт организации на рыбные продукты

### *3. Разработка проекта технических условий на продукцию*

- 3.1. Технические условия на изделия вареные колбасные
- 3.2. Технические условия на колбасы копченые
- 3.3. Технические условия на колбасы ливерные
- 3.4. Технические условия на колбасы кровяные
- 3.5. Технические условия на колбасы жареные

- 3.6. Технические условия на субпродукты мясные
- 3.7. Технические условия на жиры животные топленые
- 3.8. Технические условия на консервы мясные
- 3.9. Технические условия на консервы мясосодержащие
- 3.10. Технические условия на полуфабрикаты мясные
- 3.11. Технические условия на полуфабрикаты мясосодержащие
- 3.12. Технические условия на продукты из свинины
- 3.13. Технические условия на продукты из говядины
- 3.14. Технические условия на молоко питьевое
- 3.15. Технические условия на сливки
- 3.16. Технические условия на сметану
- 3.17. Технические условия на кисломолочные напитки
- 3.18. Технические условия на масло
- 3.19. Технические условия на спред
- 3.20. Технические условия на творог
- 3.21. Технические условия на сыры
- 3.22. Технические условия на рыбные продукты
4. *Разработка проекта технологической инструкции по производству продукции*
  - 4.1. Технологическая инструкция по производству вареных колбасных изделий
  - 4.2. Технологическая инструкция по производству колбас копченых
  - 4.3. Технологическая инструкция по производству колбас ливерных
  - 4.4. Технологическая инструкция по производству колбас кровяных
  - 4.5. Технологическая инструкция по производству колбас жареных
  - 4.6. Технологическая инструкция по производству субпродуктов мясных
  - 4.7. Технологическая инструкция по производству жиров животных топленых
  - 4.8. Технологическая инструкция по производству консервов мясных

- 4.9. Технологическая инструкция по производству консервов мясосодержащих
- 4.10. Технологическая инструкция по производству полуфабрикатов мясных
- 4.11. Технологическая инструкция по производству полуфабрикатов мясосодержащих
- 4.12. Технологическая инструкция по производству продуктов из свинины
- 4.13. Технологическая инструкция по производству продуктов из говядины
- 4.14. Технологическая инструкция по производству молока питьевого
- 4.15. Технологическая инструкция по производству сливок
- 4.16. Технологическая инструкция по производству сметаны
- 4.17. Технологическая инструкция по производству кисломолочных напитков
- 4.18. Технологическая инструкция по производству масла
- 4.19. Технологическая инструкция по производству спреда
- 4.20. Технологическая инструкция по производству творога
- 4.21. Технологическая инструкция по производству сыров
- 4.22. Технологическая инструкция по производству рыбных продуктов

### **7.1.3 Контрольная работа для студентов заочной формы обучения**

1. Разработка проекта технических условий и технологической инструкции на изделия вареные колбасные
2. Разработка проекта технических условий и технологической инструкции на колбасы копченые
3. Разработка проекта технических условий и технологической инструкции на колбасы ливерные
4. Разработка проекта технических условий и технологической инструкции на колбасы кровяные
5. Разработка проекта технических условий и технологической инструкции на колбасы жареные

6. Разработка проекта технических условий и технологической инструкции на субпродукты мясные
7. Разработка проекта технических условий и технологической инструкции на жиры животные топленые
8. Разработка проекта технических условий и технологической инструкции на консервы мясные
9. Разработка проекта технических условий и технологической инструкции на консервы мясосодержащие
10. Разработка проекта технических условий и технологической инструкции на полуфабрикаты мясные
11. Разработка проекта технических условий и технологической инструкции на полуфабрикаты мясосодержащие
12. Разработка проекта технических условий и технологической инструкции на продукты из свинины
13. Разработка проекта технических условий и технологической инструкции на продукты из говядины
14. Разработка проекта технических условий и технологической инструкции на молоко питьевое
15. Разработка проекта технических условий и технологической инструкции на сливки
16. Разработка проекта технических условий и технологической инструкции на сметану
17. Разработка проекта технических условий и технологической инструкции на кисломолочные напитки
18. Разработка проекта технических условий и технологической инструкции на масло
19. Разработка проекта технических условий и технологической инструкции на спред
20. Разработка проекта технических условий и технологической инструкции на творог



21. Разработка проекта технических условий и технологической инструкции на сыры

22. Разработка проекта технических условий и технологической инструкции на рыбные продукты

## **7.2 Характеристика фондов оценочных знаний для промежуточной аттестации**

Заключительной формой контроля (промежуточный контроль) знаний студентов является сдача зачета по всему курсу дисциплины. Зачет проводится в форме тестирования. Результаты прохождения тестирования оцениваются по 5-балльной шкале с выставлением отметки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно». Критерием выставления отметки «отлично» являются верные ответы на 34 тестовых задания, отметки «хорошо» - на 30 заданий, отметки «удовлетворительно» - на 25 заданий.

### *Тестовые задания для зачета*

(■ – дать один возможный вариант ответа; о – дать два и более ответов):

1. Принцип агрегатирования используется при создании...
  - о оптимальных конструкций машин
  - о номенклатуры режущих инструментов
  - о конструировании на модульном принципе
  - о стандартной оснастки
2. Лидерство той или иной страны в разработке международных стандартов и принятие оптимального для нее решения определяется...
  - уровнем экономики государства, участника ТК
  - степенью участия ее специалистов в деятельности рабочих органов ИСО, МЭК и др.
  - близостью расположения страны к Генеральной ассамблее ИСО
  - количеством населения страны, участницы ТК
3. Принципом стандартизации не является...
  - согласованность

- комплексность для взаимосвязанных объектов
  - конкурентоспособность
  - добровольность применения
4. Объектами стандартизации могут быть...
- о открытия
  - о продукция, услуги
  - о произведения искусства
  - о процессы, системы
  - о месторождения
5. Укажите ряд предпочтительных чисел, установленный ГОСТ 8032...
- R10 R20 R30 R40 R50
  - R5 R10 R20 R40 R80
  - R5R10R15R20R25
  - R10 R100 R1000 R10000
6. К органам по стандартизации в РФ относятся...
- о Госстрой России
  - о Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии
  - о аккредитованные лаборатории о Информационно-техническое бюро
7. Прогнозирование показателей качества – это ...
- научно-обоснованное предсказание показателей качества, которые могут быть достигнуты к определенному времени
  - установление и применение системы взаимоувязанных требований к объекту стандартизации
  - установление повышенных норм требований к объектам стандартизации (по отношению к достигнутому)
  - степень насыщенности изделия унифицированными узлами и деталями
8. Организация и принципы стандартизации в РФ определены...
- о законом «О стандартизации»
  - о законом «О защите прав потребителей»
  - о постановлениями Правительства РФ

- о законом «О техническом регулировании»
9. Различают следующие виды унификации...
- о межтиповая
  - о групповая
  - о ведомственная
  - о типоразмерная
10. Цель международной стандартизации – это...
- устранение технических барьеров в торговле
  - упразднение национальных стандартов
  - разработка самых высоких требований
  - привлечение организаций и предприятий к обязательному участию в стандартизации
11. Основой развития количественных методов стандартизации является...
- совершенствование математических моделей оптимизации
  - использование открытий и изобретений
  - развитие технического прогресса
  - проведение экспериментальных исследований
12. Документами в области стандартизации, используемые на территории РФ, являются...
- о национальный стандарт
  - о международный стандарт
  - о правила по метрологии
  - о акт экспертизы
13. Знак SG, которым маркируется продукция, означает...
- высокое качество продукции
  - экономичность при использовании
  - перспективную разработку
  - соблюдение требований директив стран ЕС
14. Агрегатирование – это создание различных машин...
- о на основе теоретических расчетов

- о по оптимальным схемам
  - о из отдельных блоков
  - о из одного и того же набора стандартных узлов и деталей
15. Правовые основы стандартизации обеспечиваются...
- о национальными стандартами ГОСТ Р 1.0-1.5
  - о руководящими указаниями по проверке систем качества ГОСТ Р ИСО 10011
  - о общероссийским классификатором услуг населению
  - о законом «О техническом регулировании»
16. Комплексная стандартизация – это...
- степень насыщенности изделия унифицированными узлами и деталями
  - установление повышенных норм требований к объектам стандартизации
  - научно-обоснованное предсказание показателей качества, которые могут быть достигнуты к определенному времени
  - установление и применение системы взаимоувязанных требований к объекту стандартизации
17. Принципом стандартизации не является...
- конкурентоспособность
  - согласованность
  - комплексность для взаимосвязанных объектов
  - добровольность применения
18. Работа ИСО по разработке и согласованию проектов международных стандартов осуществляется...
- исполнительными бюро
  - советом ИСО
  - генеральной ассамблеей
  - техническими комитетами, подкомитетами и рабочими группами
19. Принципом стандартизации не является...
- согласованность

- комплексность для взаимосвязанных объектов
  - конкурентоспособность
  - добровольность применения
20. Объектами стандартизации могут быть...
- o открытия
  - o продукция, услуги
  - o произведения искусства
  - o процессы, системы
  - o месторождения
21. Процедурой, проводимой на основе принципов добровольности, открытости недопустимости ограничения конкуренции, является...
- контроль
  - надзор
  - аккредитация
  - обязательная сертификация
22. В процедуре сертификации в подтверждении соответствия участвуют...
- o аккредитованная испытательная лаборатория
  - o орган по сертификации
  - o изготовитель
  - o Государственный метрологический надзор
23. Целями подтверждения соответствия является...
- o содействие потребителям в компетентном выборе продукции
  - o снижение себестоимости продукции о повышение конкурентоспособности продукции
  - o повышение прибыли производства
24. Обязательное подтверждение соответствия имеет формы...
- o добровольное подтверждение соответствия
  - o обязательная сертификация
  - o добровольная сертификация о принятие декларации о соответствии
25. К органам по стандартизации в РФ относятся...

- о Госстрой России
  - о Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии
  - о аккредитованные лаборатории
  - о Информационно-техническое бюро
26. Организация и принципы стандартизации в РФ определены...
- о законом «О стандартизации»
  - о законом «О защите прав потребителей»
  - о постановлениями Правительства РФ
  - о законом «О техническом регулировании»
27. Подтверждение соответствия на территории РФ может носить характер ...
- о только в форме принятия декларации о соответствии
  - о только обязательным о добровольный или обязательный
  - о только добровольным
28. Порядок аккредитации органа по сертификации и испытательных лабораторий, выполняющих работы по подтверждению соответствия, устанавливается...
- президентом
  - администрацией президента
  - государственной думой РФ
  - правительством РФ
29. Юридическое лицо и/или индивидуальный предприниматель могут создать систему...
- декларирования
  - аттестации
  - обязательной сертификации
  - добровольной сертификации
30. Документами в области стандартизации, используемые на территории РФ, являются...
- о национальный стандарт

- о международный стандарт
  - о правила по метрологии
  - о акт экспертизы
31. Правовые основы стандартизации обеспечиваются...
- о национальными стандартами ГОСТ Р 1.0-1.5
  - о руководящими указаниями по проверке систем качества ГОСТ Р ИСО 10011
  - о общероссийским классификатором услуг населению
  - о законом «О техническом регулировании»
32. Юридические лица, осуществляющие подтверждение соответствия, обязаны...
- о информировать представителей рыночной экономики о процедурах, проводимых в своих организациях
  - о не применять обязательное подтверждение соответствия продукции, требования к которой не установлены техническими регламентами
  - о обеспечить доступность информации
  - о действующем порядке подтверждения соответствия
  - о планировать выпуск сертифицированной продукции
33. Системой сертификации называют совокупность...
- о правил по выполнению работ сертификации по данной системе
  - о требований, предъявляемых к продукции
  - о стандартов, предъявляемых к продукции
  - о участников и правил функционирования системы
34. Сертификат соответствия в обязательном порядке должен включать...
- о информацию об общественных организациях, производящих контроль сертификации соответствия
  - о информация о потребителях
  - о наименование технического регламента, на соответствие требованиям которого проводилась сертификация
  - о наименование органа по сертификации

35. Нормативный документ по стандартизации – это...
- о стандарт
  - о технические положения
  - о технический регламент о типовой технологический процесс
36. Консенсус всех заинтересованных сторон при разработке и принятии стандартов достигается процедурой...
- обсуждения проекта стандарта только кругом квалифицированных специалистов
  - закрытого обсуждения проекта стандарта
  - публичного обсуждения проекта стандарта
  - ограничений по публичности обсуждения проекта стандарта
37. В соответствии с ФЗ «О техническом регулировании» заявитель не вправе...
- обращаться в орган по аккредитации с жалобами на неправомерные действия органов по сертификации и аккредитованных испытательных лабораторий
  - применять форму добровольной сертификации вместо обязательного подтверждения соответствия
  - обращаться для осуществления обязательной сертификации в любой орган по сертификации, область аккредитации которого распространяется на данную продукцию
  - выбирать форму и схему подтверждения соответствия
38. В ФЗ «О техническом регулировании» более предпочтительным в рамках обязательного подтверждения соответствия является...
- только декларация о соответствии
  - добровольное подтверждение соответствия
  - лицензия
  - декларация о соответствии или сертификат соответствия
39. Аккредитация органов по сертификации осуществляется в целях обеспечения...



- независимости изготовителя
  - прибыли
  - доверия изготовителей, продавцов и потребителей
  - безопасности
40. Цели стандартизации...
- о защита конституционных прав о содействие соблюдению технических регламентов
  - о экономическая безопасность
  - о повышение уровня безопасности жизни или здоровья
  - о защита правопорядка
41. Согласно ФЗ «О техническом регулировании» формой подтверждения соответствия не является...
- добровольная сертификация
  - обязательная сертификация
  - аттестация
  - декларирование соответствия
42. Обязательная сертификация осуществляется на соответствие...
- национальным стандартам
  - стандартам организаций
  - условиям договоров
  - техническим регламентам
43. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии не выполняют функции...
- руководство деятельностью государственной метрологической службы
  - осуществления государственного метрологического контроля и надзора
  - руководство предприятий по изготовлению средств измерений
  - участия в деятельности международных организаций по вопросам единства измерений

## 8 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### *Список основной учебной литературы*

1. Димов, Ю. В. Метрология, стандартизация и сертификация : учебник для вузов [Текст] / Ю. В. Димов . – 3 -е изд. – Санкт-Петербург : ПИТЕР, 2010. – 464 с.

### *Список дополнительной учебной литературы*

2. Бессонова, Л. П. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения : учебник [Текст] / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013. – 592 с.
3. Райкова, Е. Ю. Стандартизация, подтверждение соответствия, метрология : учебник для бакалавров [Текст] / Е. Ю. Райкова. - М. : Юрайт, 2014. - 349 с.
4. Боларев, Б. П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия : учебное пособие [Текст] / Б. П. Боларев. - Москва : ИНФРА-М, 2015. - 219 с.
5. Гетманов, В. Г. Метрология, стандартизация, сертификация для систем пищевой промышленности : учебное пособие для вузов [Текст] / В. Г. Гетманов. – Москва : ДеЛи принт, 2006. – 181 с.
6. Бузов , Б.А. Управление качеством продукции. Технический регламент, стандартизация и сертификация : учебное пособие для вузов [Текст] / Б. А. Бузов . - Москва : Академия, 2006. - 176 с.

### *Список нормативных документов*

1. Закон РФ «О техническом регулировании»
2. Закон РФ «О стандартизации в Российской Федерации»
3. ГОСТ 1.1-2002. Межгосударственная система стандартизации. Термины и определения.
4. ГОСТ Р 1.0-2012 Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения.
5. ГОСТ Р 1.2-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила разработки, утверждения, обновления и отмены.
6. ГОСТ Р 1.4-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения.
7. ГОСТ Р 1.5-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила построения, изложения, оформления и обозначения.

8. ГОСТ Р 1.12-2004 Стандартизация в РФ. Термины и определения.
9. ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению.
10. ГОСТ Р 51705.1-2001 Управление качеством продуктов на основе принципов ХАССП.
11. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Система менеджмента безопасности пищевой продукции.

## **9 Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Лекционные аудитории и аудитории для проведения практических занятий оснащены средствами для демонстрации мультимедийных презентаций, воспроизведения аудио- и видеoinформации. Имеется компьютерный класс. Компьютерный класс оснащен выходом в сеть Internet, что дает возможность обучающимся работать с нормативными документами через онлайн сервисы «Консультант плюс», «Гарант», «ФИПС» и другие базы данных.

В наличии имеется фонд нормативных и технических документов в твердой и электронной формах: Федеральных законов, Технических регламентов Таможенного союза, стандартов различного уровня и вида, технической документации.

Приложение А к программе дисциплины  
«Технология разработки нормативной и технической документации»

Аннотация дисциплины

**«Технология разработки нормативной и технической документации»**

**Цель дисциплины:** сформировать у студентов теоретические основы и практические навыки разработки нормативной документации, стандартов различных уровней и технической документации предприятий пищевой промышленности.

Таблица А.1 – Освоение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций

Содержание компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплиной
Способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследований (ПК-3)

Таблица А.2 – Трудоемкость дисциплины, реализуемой по учебному плану направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Вид занятий	Форма обучения		
	очная	заочная	
	программа подготовки		
	полная	полная	сокращенная
1 Аудиторные занятия, всего, часов	56	14	-
в том числе:			-
1.1 Лекции	20	6	-
1.2 Практические (семинарские) занятия	36	8	-
1.3 Лабораторные работы	-	-	-
2 Самостоятельная работа, часов	52	94	-
Всего часов	108	108	-
<b>Общая трудоемкость, зачетных единиц</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	-

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

**Перечень изучаемых тем:**

- 1 Теоретические основы стандартизации. Правовые основы, цели и принципы стандартизации.
- 2 Основные документы по стандартизации.
- 3 Порядок разработки и обновления национальной нормативной документации.
- 4 Порядок разработки и обновления нормативно-технической документации организации.
- 5 Контроль и надзор за соблюдением требований стандартов.
- 6 Нормализованный контроль технической документации.

33  
 Приложение Б к программе дисциплины «Технология разработки нормативной и технической документации»

Список имеющихся в библиотеке университета изданий основной учебной литературы по дисциплине по состоянию на 1 сентября 2016 г.

№ п/п	Библиографическое описание издания	Количество экземпляров
1	Димов, Ю. В. Метрология, стандартизация и сертификация : учебник для вузов [Текст] / Ю. В. Димов . – 3 -е изд. – Санкт-Петербург : ПИТЕР, 2010. – 464 с.	100

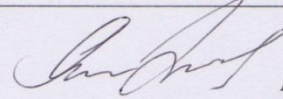
Список имеющихся в библиотеке университета изданий дополнительной учебной литературы по дисциплине по состоянию на 1 сентября 2016 г.

№ п/п	Библиографическое описание издания	Количество экземпляров
2	Бессонова, Л. П. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения : учебник [Текст] / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013. – 592 с.	6

Перечень программных продуктов, программно-информационных материалов по дисциплине по состоянию на 1 сентября 2016 года

№ п/п	Библиографическое описание издания	Ссылка на ЭБС
3	Базуев, А.М. Метрология, стандартизация и сертификация [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / А. М. Базуев, А. В. Бойко, Е. А. Еремин. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 693 Кб). - Барнаул : Изд-во АГАУ, 2010. - 1 эл. жестк. диск. - Режим доступа : локальная сеть библиотеки АГАУ. - Загл. с титул. экрана. - Имеется печ. аналог. - Б. ц.	Сайт Алтайского ГАУ. ЭК. библиотеки

Составитель:  
 доцент, канд. с.-х. наук



А. И. Яшкин

Список верен

*Библиотекарь Г. Коб*  
 Должность работника библиотеки

*[Подпись]*  
 Подпись

*Г. В. [Подпись]*  
 И.О. Фамилия

