

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Департамент образования, научно-технологической политики и
рыболовства
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Институт пищевых производств
Кафедра Товароведение и управление качеством продукции АПК

СОГЛАСОВАНО:
Директор ИПП
Матюшев В.В.
31 марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ
Пыжикова Н.И.
31 марта 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы разработки нормативной и технической документации»

ФГОС ВО

Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства
и переработки сельскохозяйственной продукции»

Направленность (профиль) Управление качеством и безопасностью продуктов питания
Курс 4
Семестры 8
Форма обучения очная
Квалификация выпускника бакалавр

Красноярск, 2022 г.

Составители: Янова М.А. 22 марта 2022 г.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»,
профессиональных стандартов 13.017 «Агроном», 40.062 Специалист по качеству продукции,
40.010 Специалист по техническому контролю качества продукции

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 7 25 марта 2022 г.

Зав. кафедрой: Матюшев В.В., д.т.н., профессор 25 марта 2022 г.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств
протокол №7 от 25 марта 2022 г.

Председатель методической комиссии:

Кох Д.А. к.т.н., доцент 25 марта 2022 г.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки:

Матюшев В.В., д.т.н., профессор 25 марта 2022 г.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Содержание

Аннотация.....	..4
Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
1. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
2. Организационно-методические данные дисциплины.....	...6
3. Структура и содержание дисциплины.....	
4.1.Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины	7
4.2. Содержание модулей дисциплины	7
4.3. Лекционные занятия	7
4.4. Практические занятия...	8
4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	9
5. Взаимосвязь видов учебных занятий.....	10
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	
6.1. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям...	10
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	11
6.3. Программное обеспечение	11
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций...	
7.1. Рейтинговый контроль изучения дисциплины.	12
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	13
9. Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины	
9.1. Методические рекомендации по дисциплине для обучающихся	12
9.2. Методические рекомендации по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	13
10. Протокол изменений РПД	15

Аннотация

Дисциплина «Основы разработки нормативной и технической документации» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, блока 1 дисциплин по выбору направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Товароведение и управление качеством продукции АПК».

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных профессиональных компетенции (ПК-2, ПК-11) выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с основами теории разработки нормативной и технической документации. Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме выполнения и защита практических работ и промежуточный контроль в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены: лекционные занятия – 10 часов, практические занятия – 32 часа и самостоятельная работа студента – 66 часов.

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Основы разработки нормативной и технической документации» включена в ОПОП, части формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 дисциплин по выбору.

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина: являются «Основы научных исследований», «Методы и средства качества сырья и пищевой продукции», «Качество продуктов и организация питания населения», «Товароведения и экспертиза упаковки продовольственных товаров».

Дисциплина «Основы разработки нормативной и технической документации» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Управление качеством продуктов питания», «Технология производства продукции растениеводства», «Метрология при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции». Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Особенностью дисциплины является изучение правил разработки нормативной и технической документации при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции.

2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью преподавания дисциплины «Основы разработки нормативной и технической документации» является формирование у бакалавров представление о повышении профессионального мастерства и компетенций, связанных освоением научно-методических и организационно-технических основ разработки нормативных документов, усвоение основных положений по разработке нормативной документации в области стандартизации, формирования у них знаний методологии и принципов разработки стандартов, приобретение навыков использования правил оформления нормативных документов, умений применения накопленных знаний в последующей подготовке нормативных документов, уяснение нормативно-правовых основ технического регулирования, а также выработки положительной мотивации к самостоятельной работе и самообразованию.

Достижение поставленной цели реализуется выполнением студентами следующих задач:

- разработчика нормативных документов;
- планирование и проведение научных разработок, использованию инновационных технологий и информационных источников;
- изучение организационно-технических основ технического регулирования;
- поиск и получение новой информации, необходимой для решения инженерных задач в области интеграции знаний применительно к своей области, к активному участию в инновационной деятельности предприятия, к открытому обмену информацией.

Таблица 1 – Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-2 Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	ИД-1 _{ПК-2} Применяет актуальную нормативную и методическую документацию в сфере интеллектуальной собственности. ИД-2 _{ПК-2} Решает задачи, связанные с выбором способов использования и распоряжения правами на результаты интеллектуальной деятельности, и осуществляет распоряжение такими правами, включая введение таких прав в гражданский оборот	Знать: основы технического регулирования; основные положения закона РФ «О техническом регулировании»; основные термины и определения, используемые в области технического регулирования, в том числе и на иностранном языке; - организацию работ по нормативно правовому регулированию в сфере интеллектуальной собственности - документы в области нормативного правового регулирования и требования к ним; Уметь: проводить нормоконтроль технической документации в различных областях науки, техники и технологии; - учитывать нормативно-правовые требования при проведении работ в области нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности; - применять методы и принципы стандартизации при разработке стандартов и других нормативных документов; - использовать теоретические положения деятельности в различных областях науки, техники и технологии для

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
		<p>разработки комплексов стандартов и другой нормативно-технической документации;</p> <p>- использовать компьютерные технологии для планирования и проведения работ по нормативного правового регулирования.</p> <p>Владеть: навыками оформления нормативно-технической документации в различных областях развития науки, техники и технологии пищевых производств с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности;</p> <p>- методами автоматизированного учета, поиска, систематизации и анализа нормативно-технической документации (литературы).</p>
<p>ПК-11 Способен подготовить заключение о соответствии качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов стандартам, техническим условиям и оформлять документы для предъявления претензий поставщикам</p>	<p>ИД-1_{ПК-11} Применяет актуальную нормативную документацию области соответствия качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов стандартам, техническим условиям.</p> <p>ИД-2_{ПК-11} Применяет основные методы управления документооборотом организации и составляет отчеты о качестве поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов стандартам, техническим условиям.</p> <p>ИД-3_{ПК-11} Регистрирует данные и формирует заключение о соответствии качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов стандартам, техническим условиям;</p> <p>ИД-4_{ПК-11} Ведет реестр заключений о соответствии качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов стандартам, техническим условиям.</p>	<p>Знать: основы стандартов, технических условий поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов</p> <p>Уметь: оформлять документы для предъявления претензий поставщикам</p> <p>Владеть: навыками подготовки заключения о соответствии качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов стандартам, техническим условиям и оформлять документы для предъявления претензий поставщикам</p>

3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3зач. ед. (108 часов), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 2 – Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час.	8 семестр
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	3	108	108
Контактная работа	1,16	42	42
Лекции (Л)/ в том числе в интерактивной форме		10	10 / 8
Практические занятия (ПЗ)		32	32
Самостоятельная работа (СРС) в том числе:	1,84	66	66
самостоятельное изучение тем и разделов		35	35
самоподготовка к текущему контролю знаний		22	22
подготовка к зачету		9	9
Вид итогового контроля:			зачет

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3 – Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ПЗ	
Модуль 1. Разработка и оформление стандарта, технического регламента, правил и рекомендаций.	54	6	24	24
Модуль 2. Разработка межгосударственных стандартов	45	4	8	33
Подготовка к зачету	9			9
Итого	108	10	32	66

4.2.Содержание модулей дисциплины

Модуль 1. Разработка и оформление стандарта, технического регламента, правил и рекомендаций. Национальные стандарты. Основные элементы стандарта. Структура построения стандарта. Построение, изложение, оформление и содержание технического задания на разработку стандарта. Построение, изложение, оформление и содержание пояснительной записки к проекту стандарта. Правила оформления проекта стандарта. Порядок и правила опубликования национальных стандартов. Основные элементы процесса разработки стандарта. Особенности разработки стандартов организаций. Обеспечение организационного и информационного единства документации предприятия. Международный опыт разработки стандартов.

Модуль 2. Разработка межгосударственных стандартов. Качество продукции и защита потребителя. Цели принятия технических регламентов и их содержание. Объекты технического регулирования. Виды технических регламентов. Требования по разработке технических регламентов. Основные структурные элементы технических регламентов. Выбор форм и схем обязательного подтверждения соответствия продукции при разработке технических регламентов. Порядок оформления и утверждения регламента. Особый порядок разработки и принятия технических регламентов. Лекционные занятия

Таблица 4 – Содержание лекционного курса

Таблица 4 – Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лекционных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во час.	
1.	Модуль 1. Разработка и оформление стандарта, технического регламента, правил и рекомендаций.	Лекция № 1. Введение. Государственный фонд стандартов и регламентов. Основные направления развития стандартизации в РФ.	тестирования в системе moodle, Зачет	2	
2.		Лекция № 2. Принципы разработки нормативных документов. Эффективность разработки стандартов. Гармонизация национальных стандартов с международными требованиями.		2	
3.		Лекция № 3. Основные элементы процесса разработки стандарта. Особенности разработки стандартов организаций. Обеспечение организационного и информационного единства документации предприятия. Международный опыт разработки стандартов.		2	
4.	Модуль 2. Разработка межгосударственных стандартов	Лекция № 4. Межгосударственные стандарты. Основные элементы стандарта. Структура построения стандарта. Построение, изложение, оформление и содержание технического задания на разработку стандарта.		тестирования в системе moodle, Зачет с оценкой	2
5.		Лекция № 5. Основные элементы процесса разработки стандарта. Особенности разработки стандартов организаций. Обеспечение организационного и информационного единства документации предприятия.			1
6.		Лекция № 6. Деятельность межгосударственного комитета по стандартизации. Порядок и правила разработки межгосударственных стандартов.			1
			Всего:		10

4.4. Практические занятия

Таблица 5 – Содержание занятий и контрольных мероприятий

Таблица 5 – Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля дисциплины	№ и название практических работ с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во час.
1.	Модуль 1. Разработка оформления стандарта, технического регламента, правил и рекомендаций.	Занятие № 1. Технология разработки национальных стандартов. Структура построения и элементы структуры национального стандарта.	Выполнение и защита работы	6
2.		Занятие № 2. Технология изложения и оформления национальных стандартов. Требования к изложению и оформлению элементов текста национального стандарта.	Выполнение и защита работы	6
3.		Занятие № 3. Технология изложения и оформления нормативных документов. Структура построения и требования к содержанию и изложению текста технического регламента.	Выполнение и защита работы	6
4.		Занятие № 4. Технология изложения и оформления нормативных документов Структура построения и элементы структуры правил и рекомендаций. Требования к их содержанию и изложению.	Выполнение и защита работы	6
5.	Модуль 2. Разработка межгосударственных стандартов	Занятие № 5. Технология изложения и оформления нормативных документов Требования к содержанию и изложению межгосударственных стандартов.	Выполнение и защита работы	4
6.		Занятие № 6. Нормоконтроль технической документации	Выполнение и защита работы	4
Всего:				32

4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний

Самостоятельная работа студентов (СРС) организуется с целью развития навыков работы с учебной и научной литературой, выработки способности вести научно-исследовательскую работу, а так же для систематического изучения дисциплины. Предполагается работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях, подготовка к практическим занятиям, текущему контролю знаний, самотестирование по контрольным вопросам (тестам), написание конспектов.

Перечень видов работы и вопросов для самостоятельного изучения разделов дисциплины отражен в таблице 6.

Таблица 6 – Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

Таблица 6 – Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
1.	Модуль 1. Разработка оформления стандарта,	Гармонизация национальных стандартов с международными требованиями. Построение, изложение, оформление и содержание пояснительной записки к проекту стандарта. Основные элементы процесса	23

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
2.	технического регламента, правил и рекомендаций.	разработки стандарта. Международный опыт разработки стандартов.	
		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	10
3.	Модуль 2. Разработка межгосударственных стандартов	Объекты технического регулирования. Выбор форм и схем обязательного подтверждения соответствия продукции при разработке технических регламентов. Особенности разработки, оформления и принятия рекомендаций. Деятельность межгосударственного комитета по стандартизации.	12
4.		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	12
5.		Подготовка к зачету	9
Всего			66

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 7 – Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ПЗ	СРС	Вид контроля
ПК-2	+	+	+	выполнение и защита практических работ, зачет

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. Сергеев А.Г. Метрология. Стандартизация. Сертификация. Учебник. – М. :Юрайт : ИД Юрайт, 2014. — 821 с
2. Цапко Е. А.. Метрология, стандартизация и сертификация : учебное пособие / Е. А. Цапко, М. М. Чухланцева, Н. М. Степаненко; Томский политехнический университет (ТПУ). — Томск : Изд-во ТПУ, 2009. — 172 с
3. Лифиц И. М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник – М.: Юрайт-Издат, 2014 – 412 с
4. Ширялкин А.Ф. Стандартизация и техническое регулирование в аспекте 14 качества продукции: учебное пособие. – 3-е изд., исправ. и доп. – Ульяновск: УлГТУ, 2011. – 258 с.
5. Сергеев А.Г. Метрология. Стандартизация. Сертификация. Учебник. – М. :Юрайт : ИД Юрайт, 2014. — 821 с.
6. ГОСТ Р 1.2-2016 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила разработки, утверждения, обновления, внесения поправок, приостановки действия и отмены.
7. ГОСТ 1.5-2012 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные. Правила построения, изложения, оформления и обозначения.

Таблица 8 – Карта обеспеченности литературой

Кафедра *Товароведение и управление качеством продукции АПК*

Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Дисциплина Основы разработки нормативной и технической документации Количество студентов 25

Общая трудоемкость дисциплины: лекции 10 час.; лабораторные работы 32 час.; СРС 66 час.

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения печ.		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе библиокаф.
					Печ.	Электр.	Библи.	Каф.		
Лекционные, практические занятия, самостоятельная работа	Товарная экспертиза	Н. М. Четкина, Т. И. Путилина, В. В. Горбунова	Ростов н/Д : Феникс	2000	+	-	+	-	5	1
	Метрология, стандартизация и сертификация	А. Г. Сергеев, В. В. Терегера	М. :Юрайт	2012	+	-	+	-	10	93
	Управление качеством в отраслях пищевой промышленности	Магомедов М. Д., Рыбин А. В.	М.: «Дашков и К°»	2006	+	+	-	+	5	7
	Сертификация продукции и услуг с основами стандартизации и метрологии	М. И. Басаков	Ростов н/Д :МарТ	2000	+	-	+	-	10	2
	Основы стандартизации, сертификации, метрологии	Г. Д. Крылова	М. : ЮНИТИ-ДАНА	1999	+	-	+	-	5	10

Зав. библиотекой



6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. LMS Moodle по дисциплине «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» Янова М.А., – Красноярский ГАУ, (сайт <http://moodle.kgau.ru>) 2019г.
2. Официальный сайт Министерства сельского хозяйства РФ – www.mcx.ru
3. Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Красноярского края – www.krasagro.ru
4. Официальный сайт Федерального агентства "Росстандарт". <https://www.gost.ru/portal/gost/>
5. Информационно-аналитическая система «Статистика» www.ias-stat.ru
6. Информационно-аналитическая система Росстат <https://rosstat.gov.ru/>

6.3. Программное обеспечение

1. Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
2. Office 2007 Russian Open License Pack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 1000 пользователей на 2 года (Educational License) Лицензия 1800-191210-144044- 563-2513 с 10.12.2019 до 17.12.2021;
4. Справочная правовая система «Консультант+» - Договор сотрудничества №20175200206 от 01.06.2016;
5. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия;
6. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»;
7. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Договор сотрудничества.
8. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 - Бесплатно распространяемое ПО;
9. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - Бесплатно распространяемое ПО;
10. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

При изучении дисциплины «*Основы разработки нормативной и технической документации*» со студентами в течение 8 семестра проводятся практические работы. Зачет определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий (таблица 9), а также в виде устного опроса или тестирования в системе moodle. В итоговую сумму баллов входят результаты всех контролируемых видов деятельности. Все виды учебных работ должны быть выполнены точно в сроки, предусмотренные графиком учебного процесса. Рейтинговый контроль изучения дисциплины основан на действующем в Красноярском ГАУ Положении о рейтинговой оценке знаний студентов. Зачет осуществляется по 100-балльной шкале: 100 – 60 балла зачет, 0-59 не зачтено.

Если студент набрал в семестре менее 60 баллов, то для получения положительной оценки по дисциплине необходимо ликвидировать задолженности, затем студент сдает зачет по расписанию зачетной сессии. Оценка на зачете 40 баллов, которые суммируются с баллами семестра.

Таблица 9 – Распределение рейтинговых баллов по видам занятий

неделя	лекции	практические занятия	самотестирование по тестам	итоговое тестирование	всего
1-2	0,5	0,5			
3-4	0,5	0,5			
5-6	0,5	0,5			
7-8	0,5	0,5	15		
9-10	0,5	0,5	15		
<i>1 сем</i>	<i>2,5</i>	<i>2,5</i>	<i>30</i>	<i>0</i>	<i>35</i>
11-12	0,5	0,5	10		
13-14	0,5	0,5	10		
15-16	0,5	1	15		
17-18	0,5	1		25	
<i>2 сем</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>35</i>	<i>25</i>	<i>65</i>
итог	4,5	5,5	65	25	100

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

По дисциплине на кафедре, за которой закреплена дисциплина, имеется следующий комплект материалов: рабочая программа, фонд оценочных средств, график самостоятельной работы студентов; презентации отдельных лекций курса, выполненные в программе PowerPoint; информационные стенды; раздаточный материал (схемы, таблицы, иллюстрации, тексты ГОСТов, законов, ТР, монографии, статьи, тезисы). Техническое обеспечение дисциплины связано с использованием аудиторий (1-3, 1-4, 1-7, ул. Чернышева 19), оборудованных мультимедийными проекторами с экраном для презентаций, возможностью работы студентов в компьютерных классах, имеющих доступ к сети интернет и локальной сети университета.

9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

9.1. Методические рекомендации по дисциплине для обучающихся

Дисциплина «Основы разработки нормативной и технической документации» для студентов направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» по учебному плану рассчитана на 3 зачетные единицы, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены: лекционные занятия – 10 часов, практические занятия – 32 часа и самостоятельная работа студента – 66 часов. При этом 50 % времени отводится на аудиторные занятия. Формой контроля знаний является зачет. Методика изучения дисциплины построена на основе сочетания теоретического обучения с проведением практических занятий. Поэтому в содержательной части программы представлены теоретические вопросы, а также дан перечень практических занятий, позволяющих студентам приобрести умения в проведении сертификации продукции сельского хозяйства.

Лекционный курс знакомит с основными положениями дисциплины, нововведениями. Практические занятия помогут студентам овладеть практическими навыками работы с информационными ресурсами, пакетами обработки экспериментальных данных и планирования эксперимента.

Студентам рекомендуется ознакомиться с программой курса, методическими указаниями, специальной литературой. Предмет рекомендуется изучать, составляя краткий конспект при подготовке к практическим занятиям. Подготовка к предстоящему занятию с помощью конспектов, использование различных методов контроля полученной информации способствует более эффективному усвоению учебного материала. По отдельным темам составляется расширенный конспект в соответствии с заданием преподавателя. Конспекты необходимо иметь на занятиях во время практических работ. Конспект поможет определить, насколько полно и правильно усвоен материал и будет служить вспомогательным пособием в подготовке к зачету. Запоминать специальную терминологию обязательно, приветствуется ведение словарика. Итогом выполнения теоретической подготовки служит самотестирование.

Студентам предлагается работа в группах с нормативными документами для составления документации по предприятию пищевой промышленности (по выбору студентов).

Самостоятельная работа предусматривает внеаудиторное изучение материала.

9.2. Методические рекомендации по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- размещение в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;
- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
- выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:

- возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются водной из форм, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Категории студентов	Формы
С нарушение слуха	<ul style="list-style-type: none"> • в печатной форме; • в форме электронного документа;
С нарушением зрения	<ul style="list-style-type: none"> • в печатной форме увеличенных шрифтом; • в форме электронного документа; • в форме аудиофайла;
С нарушением опорно-двигательного аппарата	<ul style="list-style-type: none"> • в печатной форме; • в форме электронного документа; • в форме аудиофайла.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
На 2023/2024 учебный год в рабочую программу вносятся следующие изменения:			
22.09.2023	Раздел 6.3 Программное обеспечение	<p>Добавлено программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Техэксперт: Пищевая промышленность. Лаборатория. (сетевая лицензия, 10 подключений) – Программно-технологический комплекс ХАССП-Общепит 2.0 (лицензия) – Программно-технологический комплекс Модуль разработки СТО (лицензия) – Программно-технологический комплекс Мастер ТТК 3.0. Разработка и расчет технико-технологических карт. (лицензия) – Программно-технологический комплекс. База с рецептурами НАССР-Общепит, Мастер ТТК 3.0 (лицензия) – Process Optimizer: система анализа и оптимизации бизнес-процессов (лицензия) 	Изменения в рабочую программу дисциплины утверждены на заседании методической комиссии института пищевых производств протокол № 1 от 22.09.2024 г.
	Раздел 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> – Аудитория 1-07 «Цифровые технологии в управлении качеством пищевых систем»: – мебель ученическая – мультимедийный интерактивный набор (интерактивная доска) – веб-камера – наушники с микрофоном – 15 автоматизированных рабочих мест – цифровой микроскоп (3 шт) 	

Зав. кафедрой ТУКП АПК: Матюшев В.В.

Рецензия

на рабочую программу по дисциплине «Основы разработки нормативной и технической документации», направления 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» доцента кафедры товароведения и управления качеством продукции АПК ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ, к.с.-х.н., подготовленную доцентом кафедры товароведения и управления качеством продукции АПК ИПП, к.с.- х.н. Яновой М.А.

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС ВО, направления 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», по профилю: «Управления качеством и безопасностью продуктов питания».

Дисциплина «Основы разработки нормативной и технической документации» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, блока 1 дисциплин по выбору направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Товароведение и управление качеством продукции АПК».

Тематический план дисциплины составлен из двух модулей и охватывает следующий перечень вопросов: разработка и оформление стандарта, технического регламента, правил и рекомендаций; разработка межгосударственных стандартов. В целом рабочая программа соответствует требованиям ФГОС ВО. Содержательная часть модульных единиц каждого модуля сформирована конкретно и четко, подробно указаны темы занятий и виды контрольных мероприятий. Предложенные вопросы решают актуальные и востребованные задачи.

На основании вышеизложенного, считаю возможным рекомендовать рабочую программу по «Основы разработки нормативной и технической документации» подготовленную доцентом кафедры товароведения и управления качеством продукции АПК ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ, к.с.- х.н., Яновой М.А. к использованию в учебном процессе института пищевых производств при подготовке подготовки обучающихся по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», по профилю: «Управления качеством и безопасностью продуктов питания».

Профессор кафедры технологии
и организации общественного питания
ФГАОУ ВО СФУ



Струпан Е.А.