

ФГБОУ ВО Университет биотехнологий
Кафедра управления качеством

Рег. № ИП/Уп.03-БЗ 0/3
«20» 01 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета экономики и управления
Коваль Сергей Витальевич



ФГОС 2017 г.
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.ДВ.02.02 Нормативное обеспечение процессов производства пищевой продукции
Шифр и наименование дисциплины

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Код и наименование направления подготовки

Управление качеством
Направленность (профиль)

Курс: 3 / 3

Семестр: 5 / 6

Факультет экономики и управления

очная / заочная

очная, заочная, очно-заочная

Объем дисциплины (модуля)

Вид занятий	Объем занятий [зачетных ед./часов]		Семестр
	очная	заочная	
Общая трудоемкость по учебному плану	3/108	3/108	5/6
В том числе,			
Контактная работа	42	12	5/6
Занятия лекционного типа	14	4	5/6
Занятия семинарского типа	28	8	5/6
Самостоятельная работа, всего	66	96	5/6
В том числе:			
Курсовой проект / курсовая работа			
Контрольная работа	К	К	5/6
Форма контроля экзамен / зачет / зачет с оценкой	30	30	5/6

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.07.2017 № 669.

Программу разработал:

Доцент кафедры управления качеством,
канд. биол. наук



Грачева О.Г.

1 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы

Дисциплина Нормативное обеспечение процессов производства пищевой продукции в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
ПК-3 Способен организовать работы по обеспечению качества и безопасности сельскохозяйственного производства и продукции	ИПК 3.3 Способен использовать отечественную и международную нормативно-правовую базу при решении задач в области качества и безопасности с.-х. сырья и продуктов его переработки	знать: требования нормативных документов к показателям качества и безопасности с.-х. сырья и продуктов его переработки. уметь: проводить анализ требований нормативных документов к показателям качества и безопасности с.-х. сырья и продуктов его переработки. владеть: навыками применения требований нормативных документов при производстве сырья и продукции
	ИПК 3.4 Демонстрирует умение разработки нормативно-правовой документации для решения задач в области качества и безопасности с.-х. сырья и продуктов его переработки	знать: порядок и нормативные требования к разработке стандартов и нормативных документов; уметь: применять методы и принципы стандартизации при разработке стандартов и других нормативных документов в отношении качества и безопасности с.-х. сырья и продуктов его переработки. владеть: навыками разработки и оформления нормативно-технической документации.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Нормативное обеспечение процессов производства пищевой продукции относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, дисциплины по выбору.

Данная дисциплина опирается на курсы дисциплин: Основы технического, регулирования и является основой для последующего изучения дисциплин: Стандартизация и подтверждение соответствия, Сертификация систем качества, Интегрированные системы качества.

3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблице 2.

Таблица 2. Очная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1	Законодательное регулирование деятельности про производству пищевой продукции.	2	2	4	8	ПК-3
2	Требования по обеспеченности предприятий пищевой отрасли нормативной и технической документацией	2	2	2	6	ПК-3
3	Разработка национальных стандартов					ПК-3
3.1	Порядок разработки национальных стандартов	2	2	4	8	ПК-3
3.2	Экспертиза проектов стандартов	2	2	2	6	ПК-3
3.3	Обновление национальных стандартов		2	2	4	ПК-3
3.4	Требования к содержанию и оформлению стандартов на продукцию	2	4	4	10	ПК-3
3.5	Разработка национальных стандартов на основе международных		2	2	4	ПК-3
3.6	Предварительные национальные стандарты		2	2	4	ПК-3
4	Разработка стандартов организации					ПК-3
4.1	Цели разработки и применения стандартов организации	1		4	5	ПК-3
4.2	Порядок разработки стандартов организации	1	4	4	9	ПК-3
5	Разработка технической документации					ПК-3
5.1	Состав технической документации	1		4	5	ПК-3
5.2	Порядок разработки и утверждения технических условий.	1	4	4	9	ПК-3
6	Международная стандартизация. Международные и межгосударственные стандарты.		2	4	6	ПК-3
	Контрольная работа			12	12	ПК-3
	Экзамен			12	12	
	Итого	14	28	66	108	

Таблица 2. Заочная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1	Законодательное регулирование деятельности по производству пищевой продукции.	1		4	5	ПК-3
2	Требования по обеспеченности предприятий пищевой отрасли нормативной и технической документацией		1	6	7	ПК-3
3	Разработка национальных стандартов					ПК-3
3.1	Порядок разработки национальных стандартов	1		6	7	ПК-3
3.2	Экспертиза проектов стандартов		1	6	7	ПК-3
3.3	Обновление национальных стандартов			4	4	ПК-3
3.4	Требования к содержанию и оформлению стандартов на продукцию	1	1	6	8	ПК-3
3.5	Разработка национальных стандартов на основе международных			4	4	ПК-3
3.6	Предварительные национальные стандарты			4	4	ПК-3
4	Разработка стандартов организации					ПК-3
4.1	Цели разработки и применения стандартов организации			6	6	ПК-3
4.2	Порядок разработки стандартов организации		2	8	10	ПК-3
5	Разработка технической документации					ПК-3
5.1	Состав технической документации	1	1	6	8	ПК-3
5.2	Порядок разработки и утверждения технических условий.		2	10	12	ПК-3
6	Международная стандартизация. Международные и межгосударственные стандарты.			4	4	ПК-3
	Контрольная работа			18	18	ПК-3
	Зачет с оценкой			4	4	
	Итого	4	8	96	108	

Учебная деятельность состоит из лекций и практических занятий, контрольной работы.

3.1. Содержание отдельных разделов и тем

Раздел 1. Законодательное регулирование деятельности по производству пищевой продукции.

Закон РФ «О Стандартизации в РФ». Закон О качестве и безопасности пищевой продукции. Цели и принципы стандартизации. Методы стандартизации. Параметрическая стандартизация. Планирование и подготовка работ по стандартизации. Участники системы стандартизации. Функции Росстандарта.

Раздел 2 Требования по обеспеченности предприятий пищевой отрасли нормативной и технической документацией

Классификация документов в области стандартизации. Правила и рекомендации по стандартизации. Своды правил. Общероссийские классификаторы. Национальные стандарты и предварительные национальные стандарты. Стандарты организаций и технические условия.

Раздел 3 Разработка национальных стандартов

Тема 1 Порядок разработки национальных стандартов. Положения закона «О стандартизации» и ГОСТ Р 1.2 о порядке разработки национальных стандартов. Этапы разработки. Участники и заинтересованные стороны процесса разработки стандартов.

Тема 2 Экспертиза проектов стандартов

Виды экспертизы проектов стандартов. Метрологическая, правовая, научно-техническая, патентная экспертиза. Порядок проведения. Формирование экспертной комиссии.

Тема 3 Обновление национальных стандартов

Формы обновления национальных стандартов. Разработка изменений к стандартам.

Тема 4 Требования к содержанию и оформлению стандартов на продукцию.

Требования ГОСТ Р 1.5. Структура стандарта на продукцию. Содержание разделов стандарта. ГОСТ 1.5 Требования к оформлению текста стандарта.

Тема 5 Разработка национальных стандартов на основе международных

Требования ГОСТ Р.1.7. Способы применения международных стандартов в качестве основы для разработки национальных стандартов.

Тема 6 Предварительные национальные стандарты

Требования ГОСТ Р 1.16. Цели разработки предварительных стандартов. Задачи, решаемые с помощью предварительных стандартов. Мониторинг применения предварительных стандартов.

Раздел 4 Разработка стандартов организации

Тема 1 Цели разработки и применения стандартов организации.

Содержание ГОСТ Р 1.4. Объекты стандартов организации. Цели применения СТО.

Тема 2 Порядок разработки стандартов организации

Способы разработки СТО на процесс. Рассмотрение процесса как самостоятельного объекта, как структуры, как взаимосвязанных процессов и как объекта управления. Разработка СТО на продукцию. Обозначение СТО.

Раздел 5 Разработка технической документации

Тема 1 Состав технической документации

Комплект документов, относящихся к технической документации. Характеристика ТУ, технологической инструкции, программа производственного контроля,

Тема 2 Порядок разработки и утверждения технических условий.

Требования ГОСТ Р 51740. Структура и содержание ТУ на пищевые продукты. Порядок разработки, согласования, утверждения и регистрации ТУ. Выбор и обоснование требований к качеству продукции.

Раздел 6 Международная стандартизация.

Тема 1 Международные и межгосударственные стандарты.

Международные организации по стандартизации. Применение международных стандартов. Межгосударственный совет по стандартизации и применение межгосударственных стандартов. Евразийский экономический союз, документы ЕАЭС.

4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

4.1. Список основной литературы

✓1. Леонов, О. А. Метрология, стандартизация и сертификация : учебник для вузов / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, В. В. Карпузов. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 196 с. — ISBN 978-5-507-54501-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/508970> (ЭБС Лань).

4.2. Список дополнительной литературы

✓1. Метрология, стандартизация и сертификация : учебник для вузов / И. А. Иванов, С. В. Урушев, Д. П. Кононов [и др.] ; под редакцией И. А. Иванова, С. В. Урушева. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 356 с. — ISBN 978-5-507-54496-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/508965> (ЭБС Лань).

2. Александрова, Е. Г. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / Е. Г. Александрова, Н. Ю. Коржавина, А. Н. Макушин. — Самара : СамГАУ, 2019. — 111 с. — ISBN 978-5-88575-560-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123519> (ЭБС Лань).

3. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т. В. Рензяева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-4989-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130191> (ЭБС Лань).

4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 3. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1.	Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии	http://www.gost.ru/
2.	Официальный сайт ЕАЭС	http://www.eaeunion.org http://www.eurasiancommission.org
3.	Электронно-библиотечная система (ЭБС) ООО «Издательский Дом ИНФРА-М» (доступ через интернет-репозиторий образовательных ресурсов ВЗФЭИ)	http://repository.vzfei.ru Доступ по логину и паролю
4.	Федеральная ЭБС «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru Доступ свободный
5.	Интернет-репозиторий образовательных ресурсов ВЗФЭИ – специфично организованная ЭБС, дополненная развитой системой функций обучения	http://repository.vzfei.ru Доступ по логину и паролю
6.	Электронный фонд правовых и нормативных документов	Электронный фонд правовых и нормативных документов

4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) и самостоятельной работы

Нормативное обеспечение процессов производства пищевой продукции: метод. указания для практических занятий, самостоятельной и контрольной работы / Новосиб. гос. аграр. ун-т. ИЭПБ.; сост: О.Г. Грачева. – Новосибирск, 2022. – 25 с.

4.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и информационных справочных систем, наглядных пособий

Таблица 4. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Тип лицензии или правообладатель
1.	MS Windows 2007	Microsoft
2.	MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint)	Microsoft
3.	Броузер Mozilla FireFox	Mozilla Public License

Таблица 5. Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов и т.д.

№ п/п	Тип	Наименование	Примечание
1.	Документ	Федеральный закон от 29.06.2015 г. №162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации» 28 с.	28 с.
2.	Документ	ГОСТ Р 1.1-2020. Стандартизация в Российской Федерации. Технические комитеты по стандартизации и проектные технические комитеты по стандартизации. Правила создания и деятельности [Текст]. – Взамен ГОСТ Р 1.1-2013; введ. 2020-11-01. – М.: Стандартформ, 2020. – 31 с.	31 с.
3.	Документ	ГОСТ Р 1.2-2020. Стандартизация в Российской Федерации. стандарты национальные Российской Федерации. Правила	31 с.

		разработки, утверждения, обновления, внесения поправок и отмены [Текст]. – Взамен ГОСТ Р 1.2-2016; введ. 2020-09-01. – М.: Стандартформ, 2020. – 31 с.	
4.	Документ	ГОСТ Р 1.4-2004. Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения [Текст]. – Взамен ГОСТ Р 1.4-1993; введ. 2005-07-01. – М.: Стандартформ, 2007. – 8 с.	8 с.
5.	Документ	ГОСТ Р 1.5-2012. Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные. Правила построения, изложения, оформления и обозначения [Текст]. – Взамен ГОСТ Р 1.5-2004; введ. 2013-07-01. – М.: Стандартформ, 2013. – 27 с.	27 с.
6.	Документ	ГОСТ Р 1.7-2014. Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные. Правила оформления и обозначения при разработке на основе применения международных стандартов [Текст]. – Взамен ГОСТ Р 1.7-2008; введ. 2015-07-01. – М.: Стандартформ, 2015. – 36 с.	36 с.

5. Описание материально-технической базы

Таблица 6. Перечень используемых помещений:

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
3-216 Лекционная аудитория	аудитория для занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, занятий семинарского типа, текущего контроля, промежуточной аттестации	Доска ученическая; проектор; экран проекционный; компьютер; веб-камера с микрофоном; колонки акустические; мебель учебная – 31 шт.



6. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся.

7. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Университет биотехнологий, протокол от «25» декабря 2025 г. № 8

Рабочая программа обсуждена и утверждена на заседании кафедры управления качеством протокол от «14» января 2026 г. № 4

И.о. заведующего кафедрой (должность)	 подпись	Ленивкина И.А. ФИО
Председатель учебно-методического совета (комиссии) (должность)	 подпись	Антошкина О.Г. ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Университет биотехнологий, протокол от «___» _____ 20__ № _____

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): _____
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического совета (комиссии) (должность)	_____	_____	_____
	подпись		ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом Университет биотехнологий, протокол от «___» _____ 20__ № _____

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): _____
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического совета (комиссии) (должность)	_____	_____	_____
	подпись		ФИО