

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»
Тамбовский филиал

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки
продукции животноводства

УТВЕРЖДЕНА
решением учебно-методического совета
университета
(протокол от 23 мая 2024 г. № 9)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель учебно-методического
совета университета
_____ С.В. Соловьев
«23» мая 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОСНОВЫ РАЗРАБОТКИ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ НА ПРОДУКЦИЮ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль) - Технология и организация специальных видов
питания

Квалификация - бакалавр

Тамбов – 2024 г.

1. Цели освоения дисциплины (модуля)

Основными целями освоения дисциплины (модуля) являются:

- подготовка специалистов, обладающих научно-практическими знаниями в области стандартизации и разработки нормативно-технических документов.
- освоение понятий в области стандартизации, применения стандартов, ТУ, ТИ, необходимости и правилам разработки НТД на новые виды пищевой продукции общественного питания;
- научить осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;
- осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- научить организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
- изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

Приказ №28/4 от 7 мая 2015г. об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания»

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Согласно учебному плану дисциплина «Основы разработки нормативно-технической документации на продукцию общественного питания» входит в вариативную часть, дисциплина по выбору Б1.В.ДВ.07.01.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения следующих предшествующих дисциплин: «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Теоретические основы экспертизы продукции общественного питания», «Физико-химические свойства продуктов питания», «Контроль качества пищевой продукции», «Безопасность продовольственного сырья», «Товароведная характеристика продовольственного сырья».

В дальнейшем знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплины, используются при прохождении производственной преддипломной практики и подготовке выпускной квалификационной работы

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить трудовые функции и действия:

Трудовые действия: В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания. В/ 03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания;

В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания, В/ 01.6 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания

Освоение дисциплины (модуля) направлено на формирование следующих компетенций:

ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию

ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
<u>ОК-7</u> Знать: технологии организации процесса самообразования, приемы целеполагания во временной перспективе, способы планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности	Знает отдельные приемы самоорганизации, но допускает существенные ошибки при их реализации, не учитывая временных перспектив развития профессиональной деятельности	Знает отдельные приемы организации собственной познавательной деятельности, осознавая перспективы профессионального развития, но не давая аргументированного обоснования адекватности отобранной для усвоения информации целям самообразования	Демонстрирует системное знание приемов организации процесса самообразования только в определенной сфере деятельности	Демонстрирует возможность переноса технологии организации процесса самообразования, сформированной в одной сфере деятельности, на другие сферы, полностью обосновывая выбор используемых методов и приемов
Уметь: планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществления деятельности	Имея базовые знания о способах принятия решений при выполнении конкретной профессиональной деятельности, не способен устанавливать приоритеты при планировании целей своей деятельности	При планировании и установлении приоритетов целей профессиональной деятельности не полностью учитывает внешние и внутренние условия их достижения	Планируя цели профессиональной деятельности с учетом условий их достижения, дает не полностью аргументированное обоснование соответствия выбранных способов выполнения деятельности намеченным целям	Готов и умеет формировать приоритетные цели деятельности, давая полную аргументацию обоснование применяемым решениям при выборе способов выполнения деятельности
Владеть: приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности	Владеет информацией об отдельных приемах саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности, но не умеет реализовать	Владеет отдельными приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности, но допускает существенные ошибки	Демонстрирует возможность и обоснованность реализации приемов саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности	Демонстрирует обоснованный выбор приемов саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности

	их в конкретных ситуациях	при их реализации, не учитывая конкретные условия и свои возможности при принятии решений	ности	
<u>ОПК-1</u> Знать: принципы современных программного обеспечения, ресурсы Интернета для поиска необходимой информации; новейшие информационные технологии, основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации	Отсутствие или пробелы в знаниях применения стандартных программных средств для поиска, хранения, обработки и анализа необходимой информации; отсутствие навыков работы с персональным компьютером	Фрагментарное знание основ программного обеспечения, необходимых для поиска информации в ресурсах Интернета; новейших информационных технологий, основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы знания необходимых для поиска информации в ресурсах Интернета; новейших информационных технологий, основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации	Сформированные знания программного обеспечения, необходимые для поиска информации в ресурсах Интернета; новейших информационных технологий, основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации
Уметь: использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях	Частично освоенное умение использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях	В целом успешно, но не систематически применяемое умение использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы, умение использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях	Сформированное умение использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях
Владеть: навыками практической работы на персональном компьютере, являющимися базисным инструментом функционирования информационных технологий	Отсутствие владения навыками практической работы на персональном компьютере, являющимися базисным инструментом функционирования информационных технологий	Фрагментарное владение работой на персональном компьютере, являющиеся базисным инструментом функционирования информационных технологий	В целом успешное владение работой на персональном компьютере, являющиеся базисным инструментом функционирования информационных технологий	Свободное владение работой на персональном компьютере, являющиеся базисным инструментом функционирования информационных технологий

гий				
<p><u>ОПК-3</u> Знать: теоретическую и практическую сущность процессов производства различных пищевых продуктов; методов контроля сырья, технологических процессов и готовой продукции, требований действующих стандартов; факторы, влияющие на качество сырья и готовой продукции</p>	<p>Отсутствие знаний в области производства различных пищевых продуктов; методов контроля сырья, технологических процессов и готовой продукции, требований действующих стандартов; факторов, влияющих на качество сырья и готовой продукции</p>	<p>Фрагментарное применение знаний в области производства различных пищевых продуктов; методов контроля сырья, технологических процессов и готовой продукции, требований действующих стандартов; факторов, влияющих на качество сырья и готовой продукции</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение знаний в области производства различных пищевых продуктов; методов контроля сырья, технологических процессов и готовой продукции, требований действующих стандартов; факторов, влияющих на качество сырья и готовой продукции</p>	<p>Сформированные систематические теоретико-практические знания в области производства различных пищевых продуктов; методов контроля сырья, технологических процессов и готовой продукции, требований действующих стандартов; факторов, влияющих на качество сырья и готовой продукции</p>
<p>Уметь: выбирать режимы выработки пищевых продуктов с учетом конкретных условий производства и требований потребителя; организовывать работу по улучшению качества продукции. Пользоваться нормативно-технической литературой, осуществлять технологический контроль качества продукции</p>	<p>Частично освоено умение выбирать режимы выработки пищевых продуктов с учетом конкретных условий производства и требований потребителя; организовывать работу по улучшению качества продукции. Пользоваться нормативно-технической литературой, осуществлять технологический контроль качества продукции</p>	<p>В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение в выборе режима выработки пищевых продуктов с учетом конкретных условий производства и требований потребителя; организовывать работу по улучшению качества продукции. Пользоваться нормативно-технической литературой, осуществлять технологический контроль качества продукции</p>	<p>Сформированное, но содержащее отдельные пробелы, умение в выборе режимов выработки пищевых продуктов с учетом конкретных условий производства и требований потребителя; организовывать работу по улучшению качества продукции. Пользоваться нормативно-технической литературой, осуществлять технологический контроль качества продукции</p>	<p>Сформированное умение выбирать режимы выработки пищевых продуктов с учетом конкретных условий производства и требований потребителя; организовывать работу по улучшению качества продукции. Пользоваться нормативно-технической литературой, осуществлять технологический контроль качества продукции</p>
<p>Владеть: способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной</p>	<p>Частично владеет способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p>	<p>Недостаточно владеет способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p>	<p>Умело владеет способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p>	<p>В полном объеме владеет способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p>

базы				
<u>ПК-6</u> Знать: как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Фрагментарные знания, как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Общие, но не структурированные знания, как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания, как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Сформированные систематические знания, как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
Уметь: использовать нормативную, техническую, технологическую документацию, способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в условиях производства продукции питания	Частично освоенное умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию, способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в условиях производства продукции питания	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию, способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в условиях производства продукции питания	Сформированное, но содержащее отдельные пробелы, умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию, способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в условиях производства продукции питания	Сформированное умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию, способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в условиях производства продукции питания
Владеть: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания	Частично владеет способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания	Недостаточно владеет способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, владение способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания	Успешно владеет способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания
<u>ПК-25</u> Знать: методы анализа научной технической информации; правила применения отечественного и зарубежного опыта по	Фрагментарные знания методов анализа научной технической информации; правил применения отечественного и зарубежного опыта по	Общие, но не структурированные знания методов анализа научной технической информации; правил применения отечественного и	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания методов анализа научной технической информации; правил применения	Сформированные систематические знания методов анализа научной технической информации; правил применения отечественного и зарубежного

ственного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	производству продуктов питания	зарубежного опыта по производству продуктов питания	отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	бежного опыта по производству продуктов питания
Уметь: анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, необходимый для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов специальных видов питания	Частично освоенное умение анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, необходимый для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов специальных видов питания	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, необходимый для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов специальных видов питания	Сформированное, но содержащее отдельные пробелы, умение анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, необходимый для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов специальных видов питания	Сформированное умение анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, необходимый для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов специальных видов питания
Владеть: способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Частично владеет способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Недостаточно владеет способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, владение способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Успешно владеет способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

В результате освоения дисциплины (модуля) «Основы разработки нормативно-технической документации на продукцию общественного питания» обучающийся должен:

Знать:

- технологии организации процесса самообразования, приемы целеполагания во временной перспективе, способы планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности
- принципы современного программного обеспечения, ресурсы Интернета для поиска необходимой информации; новейшие информационные технологии, основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации
- документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

Уметь:

- осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

- осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам -
- изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

Владеть:

- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

3.1 Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины (модуля) и формируемых в них общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций

Темы, разделы дисциплины	Компетенции					Общее количество компетенций
	ОК-7	ОПК-1	ОПК-3	ПК-6	ПК-25	
Введение. Цели разработки НТД на новые виды пищевой продукции. Основные термины и определения.	+	+	+	+	+	5
Закон «О техническом регулировании» в РФ. ТР ТС- технические регламенты на пищевую продукцию. Правовые основы разработки НТД на новые виды продукции.	+	+	+	+	+	5
Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению. Общие сведения и положения. ТР ТС 021/2011 «Безопасность пищевой продукции»				+	+	2
Разработка нормативно-технических документов (НТД) на новые виды продукции общественного питания. Качество продукции и информация для потребителей				+	+	2

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 акад. часов.

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид занятий	Количество акад. часов	
	по очной форме обучения 8 семестр	по заочной форме обучения 5 курс
Общая трудоемкость дисциплины	108	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем, т.ч.	32	14
Аудиторные занятия, из них	32	14
лекции	10	8
практические занятия	22	12
Самостоятельная работа, в т.ч.	76	84
проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресур-	32	44

сов)		
подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам, защите реферата	32	40
выполнение индивидуальных заданий	12	-
Контроль	-	4
Вид итогового контроля	зачет	зачет

4.2 Лекции

№	Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и их содержание	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	Введение. Цели разработки НТД на новые виды пищевой продукции. Основные термины и определения.	2	1	ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25
2	ТР- технические регламенты на пищевую продукцию. Правовые основы разработки НТД на новые виды продукции. Закон «О техническом регулировании» в РФ.	2	2	ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25
3	Разработка технических условий на пищевые продукты. ГОСТ Р 51740 «Технические условия на пищевые продукты» Общие требования к разработке и оформлению. Общие сведения и положения.	2	2	ПК-6; ПК-25
4	Показатели безопасности пищевой продукции. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	2	1	ПК-6; ПК-25
5	Разработка нормативно-технических документов (НТД) на продукции общественного питания. Методы оценки уровня качества продукции. Качество продукции и информация для потребителей	2	2	ПК-6; ПК-25
	ИТОГО	10	8	

4.3 Лабораторные работы- не предусмотрены.

4.4 Практические занятия

№	Наименование занятия	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	очная форма обучения	
1	ГОСТ 52467 -07 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения. Работа с ГОСТ и документами.	4	2	ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25
2	ТР- технические регламенты на пищевую продукцию. Работа с ТР. Закон «О техническом регулировании» в РФ.	4	2	ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25
3	ГОСТ Р 51740 «Технические условия на пищевые продукты» Общие требования к разработке и оформлению. Работа с документами.	4	4	ПК-6; ПК-25
4	Показатели качества и безопасности. ТР ТС 021/2011 «Безопасность пищевой продукции». Работа с документами	4		ПК-6; ПК-25
5	Разработка нормативно-технических документов (НТД) на новые виды продукции общественного питания. Работа с методическим пособием. Методы оценки уровня качества продукции. Работа с документами	6	4	ПК-6; ПК-25

ИТОГО	22	12	
-------	----	----	--

4.5 Самостоятельная работа обучающегося

Раздел дисциплины (тема)	Вид самостоятельной работы	Объем в акад. часах	
		очная форма обучения	очная форма обучения
Тема 1	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	8	10
	подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам, защите реферата	8	10
	выполнение индивидуальных заданий	3	-
Тема 2	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	8	10
	подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам, защите реферата	8	10
	выполнение индивидуальных заданий	3	
Тема 3	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	8	12
	подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам, защите реферата	8	10
	выполнение индивидуальных заданий	3	-
Тема 4	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	8	12
	подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам, защите реферата	8	10
	выполнение индивидуальных заданий	3	-
	ИТОГО	76	84

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы по дисциплине (модулю):

1. Блинникова О.М. Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Основы разработки нормативно-технической документации на продукцию общественного питания» для обучающихся направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля подготовки «Технология и организация специальных видов питания», Мичуринск – 2023.

2. Блинникова О.М. Методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине «Основы разработки нормативно-технической документации на продукцию общественного питания» для обучающихся направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля подготовки «Технология и организация специальных видов питания», Мичуринск – 2023

4.6 Выполнение контрольной работы для обучающихся заочной формы

Обучающиеся заочной формы обучения выполняют одну контрольную работу, в которой должны быть рассмотрены 3 теоретических вопроса. Выбор следует осуществлять на основе номера Вашей зачетной книжки (можете выбрать 3 любые темы, оканчивающиеся на последнюю цифру шифра; например, если последняя цифра Вашего шифра 3, то следует написать два вопроса из следующих тем: 3,13,23 и т.д.).

Обучающиеся одной учебной группы не могут выбирать одинаковые вопросы контрольной работы.

Выбрав тему, обучающимся необходимо всесторонне познакомиться с источниками и литературой по выбранной теме, изложить в письменном виде основные поло-

жения, результаты своего исследования и сдать на проверку (рецензию) преподавателю правильно оформленную контрольную работу.

Каждая контрольная работа должна начинаться титульным листом, в котором указываются ведомственная подчиненность вуза, название университета, факультета, кафедры, фамилия и инициалы студента, номер темы, название темы, курс, направление подготовки, город.

Затем следует оглавление (план) с точным названием каждой главы, параграфа и указанием их страниц. Важными разделами письменной работы являются введение и заключение.

- Во введении обосновывается тема контрольной работы, ее актуальность, либо с научной точки зрения (степень изученности проблемы, различные теории, дискуссии и т.п.), либо с современных позиций. Обозначается круг составляющих ее проблем, определяются цели, задачи работы, дается краткий обзор, и анализируются изученные источники и литература.

- В заключении подводятся итоги работы, формулируются выводы, к которым автор пришел в результате проведенного исследования, делаются теоретические обобщения, практические рекомендации, обращается внимание на выполнение выдвинутых во введении задач и целей.

- Введение и заключение должны быть осмыслением основной части работы, которая помимо почерпнутого из разных источников содержания, убедительной аргументации основных положений, обобщения фактического материала, обязательно должна включать в себя собственное мнение и самостоятельные выводы студента, опирающиеся на приведенные факты.

Примерная тематика контрольных работ:

1. Сущность и содержание стандартизации. Нормативно-технические документы.
2. Энергетическая ценность пищевой продукции, порядок расчета
3. Обязательное подтверждение соответствия продукции общественного питания
4. Виды стандартов
5. Категории НТД
6. Основные объекты стандартизации
7. Актуализация НТД
8. Добровольная сертификация продукции
9. Область стандартизации
10. Отраслевые НТД
11. Декларирование подтверждения соответствия продукции
12. Действующие стандарты на продукцию
13. Национальные стандарты РФ
14. Правила сертификации продукции растениеводства
15. Показатели безопасности пищевой продукции
16. Сертификационные испытания пищевой продукции
17. Методы определения показателей качества продукции
18. Нормативные документы и их классификация
19. Пищевая ценность продуктов питания
20. Порядок определения пищевой ценности продуктов питания
21. Информационные указатели стандартов
22. Правовые основы разработки НТД
23. Органы и службы стандартизации
24. Порядок разработки НТД для пищевой продукции
25. Какие специалисты разрабатывают ТИ и порядок разработки ТИ
26. Порядок разработки СТО
27. Анализ состояния производства при сертификации
28. Система качества на предприятии

29. Технические условия на продукцию
30. Сертификация фруктов и овощей и продуктов их переработки
31. Качество продукции: определение, понятия
32. Стандарты качества серии ИСО 9000
33. Контроль качества производства продукции
34. Сертификация плодов и овощей
35. Госнадзор за соблюдением стандартов
36. Правила сертификации консервов
37. Какие НТД по стандартизации имеют основополагающее значение
38. С какими международными организациями по качеству и стандартизации сотрудничает Россия
39. Сертификация серийно выпускаемой пищевой продукции: порядок, схемы, сроки
40. Особенности сертификации продукции для детского питания
41. Виды и категории действующих стандартов
42. Закон о техническом регулировании: новые положения об основополагающих НТД.
43. Какие организации по стандартизации действуют в регионах и областях России
44. Подготовка экспертов по сертификации однородной конкретной продукции
45. Социологический метод определения качества продукции
46. Национальный орган по стандартизации в России, его функции, задачи и основные направления деятельности
47. Порядок разработки ТУ на новые виды продукции
48. Закон о техническом регулировании и сертификация продукции и услуг
49. Как подразделяется пищевая продукция по срокам годности. Привести примеры

4.7 Содержание разделов дисциплины

Тема 1. Введение.

Цели разработки НТД на новые виды пищевой продукции. Основные термины и определения. ГОСТ Р – Термины и определения. Документооборот по производству на предприятии питания, использование нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания

Тема 2. ТР- технические регламенты на пищевую продукцию.

Правовые основы разработки НТД на новые виды продукции. Закон «О техническом регулировании» в РФ. Технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

Тема 3. Разработка технических условий на пищевые продукты

ГОСТ Р 51740 «Технические условия на пищевые продукты» Общие требования к разработке и оформлению. Общие сведения и положения.

Тема 4. Показатели безопасности пищевой продукции

Показатели качества и безопасности пищевой продукции. ТР ТС 021/2011 «Безопасность пищевой продукции»

Тема 5. Разработка нормативно-технических документов (НТД) на продукции общественного питания.

Методы оценки уровня качества продукции. Качество продукции и информация для потребителей. Научно-техническая информация, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

5. Образовательные технологии

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (работа в малых

группах) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

При изучении дисциплины используется инновационная образовательная технология на основе интеграции компетентностного и личностно-ориентированного подходов с элементами традиционного лекционно-семинарского и квазипрофессионального обучения с использованием интерактивных форм проведения занятий, исследовательской проектной деятельности и мультимедийных учебных материалов.

Вид учебных занятий	Форма проведения
Лекции	Слайдовые презентации с использованием мультимедийных средств с последующим обсуждением материалов (лекция – визуализация). Электронные материалы.
Практические занятия	Обсуждение и анализ предложенных вопросов на аудиторных занятиях, индивидуальные доклады, сообщения, тестирование, собеседования.
Самостоятельная работа	Сочетание традиционной формы (работа с учебной и справочной литературой, изучение материалов интернет-ресурсов, подготовка к практическим занятиям, тестированию)

6. Оценочные средства дисциплины

Основными видами дисциплинарных оценочных средств при функционировании модульно-рейтинговой системы обучения являются: на стадии рубежного рейтинга, формируемого по результатам модульного компьютерного тестирования – тестовые задания; на стадии поощрительного рейтинга, формируемого по результатам написания и защиты рефератов по актуальной проблематике – рефераты, на стадии промежуточного рейтинга, определяемого по результатам сдачи зачета – теоретические вопросы, контролирующие теоретическое содержание учебного материала, контролирующие практические навыки из различных видов профессиональной деятельности обучающегося по ОПОП данного направления, формируемые при изучении дисциплины.

6.1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине «Основы разработки нормативно-технической документации на продукцию общественного питания»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	кол-во
1	Введение. Цели разработки НТД на новые виды пищевой продукции. Основные термины и определения.	ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25	Тестовые задания	20
			Темы рефератов	6
			Вопросы к зачету	16
2	Закон «О техническом регулировании» в РФ. ТР ТС- технические регламенты на пищевую продукцию. Правовые основы разработки НТД на новые виды продукции.	ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25	Тестовые задания	30
			Темы рефератов	6
			Вопросы к зачету	16
3	Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению. Общие сведения и положения. ТР ТС 021/2011 «Безопасность пищевой продукции»	ПК-6; ПК-25	Тестовые задания	20
			Темы рефератов	6
			Вопросы к зачету	16
4	Разработка нормативно-технических документов (НТД) на новые виды продукции общественного питания. Качество продукции и информация для потребителей	ПК-6; ПК-25	Тестовые задания	30
			Темы рефератов	6
			Вопросы к зачету	16

6.2 Вопросы к зачету

1. Сущность и содержание стандартизации. Нормативно-технические документы (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25).
2. Энергетическая ценность пищевой продукции, порядок расчета(ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
3. Обязательное подтверждение соответствия продукции(ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
 4. Основой стандартизации являются (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
 5. Виды стандартов (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
 6. Категории НТД (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
 7. Основные объекты стандартизации (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
 8. Актуализация НТД (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
 9. Добровольная сертификация продукции (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
 10. Область стандартизации (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
 11. Отраслевые НТД (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
 12. Декларирование подтверждения соответствия продукции (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
 13. Действующие стандарты на продукцию (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
 14. Национальные стандарты РФ (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
 15. Правила сертификации продукции растениеводства (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
 16. Показатели безопасности пищевой продукции (ПК-6, ПК-25)
 17. Сертификационные испытания пищевой продукции (ПК-6, ПК-25)
 18. Методы определения показателей качества продукции (ПК-6, ПК-25)
 - 19.Нормативные документы и их классификация (ПК-6, ПК-25)
 20. Пищевая ценность продуктов питания (ПК-6, ПК-25)
 21. Порядок определения пищевой ценности продуктов питания (ПК-6, ПК-25)
 22. Информационные указатели стандартов (ПК-6, ПК-25)
 23. Правовые основы разработки НТД (ПК-6, ПК-25)
 24. Органы и службы стандартизации (ПК-6, ПК-25)
 26. Порядок разработки НТД для пищевой продукции (ПК-6, ПК-25)
 27. Какие специалисты разрабатывают ТИ и порядок разработки ТИ (ПК-6, ПК-25)
 28. Порядок разработки СТО (ПК-6, ПК-25)
 29. Анализ состояния производства при сертификации (ПК-6, ПК-25)
 30. Система качества на предприятии (ПК-6, ПК-25)
 31. Технические условия на продукцию (ПК-6, ПК-25)
 32. Сертификация фруктов и овощей и продуктов их переработки (ПК-3, ПК-4)
 33. Качество продукции: определение, понятия (ПК-6, ПК-25)
 34. Стандарты качества серии ИСО 9000(ПК-6, ПК-25)
 35. Контроль качества производства продукции (ПК-6, ПК-25)
 36. Сертификация плодов и овощей (ПК-6, ПК-25)
 37. Госнадзор за соблюдением стандартов (ПК-6, ПК-25)
 38. Правила сертификации консервов (ПК-6, ПК-25)
 39. Какие НТД по стандартизации имеют основополагающее значение (ПК-6, ПК-25)
 40. С какими международными организациями по качеству и стандартизации сотрудничает Россия (ПК-6, ПК-25)
 41. Сертификация серийно выпускаемой пищевой продукции: порядок, схемы, сроки (ПК-6, ПК-25)
 42. Особенности сертификации продукции для детского питания(ПК-6, ПК-25)
 43. Виды и категории действующих стандартов (ПК-6, ПК-25)

44. Закон о техническом регулировании: новые положения об основополагающих НТД (ПК-6, ПК-25).
45. Какие организации по стандартизации действуют в регионах и областях России (ПК-6, ПК-25)
46. Подготовка экспертов по сертификации однородной конкретной продукции (ПК-6, ПК-25)
47. Социологический метод определения качества продукции (ПК-6, ПК-25)
48. Национальный орган по стандартизации в России, его функции, задачи и основные направления деятельности (ПК-6, ПК-25)
49. Порядок разработки ТУ на новые виды продукции (ПК-6, ПК-25)
50. Закон о техническом регулировании и сертификация продукции и услуг (ПК-6, ПК-25)
51. Как подразделяется пищевая продукция по срокам годности. Привести примеры (ПК-6, ПК-25)
52. Порядок разработки ТИ, рецептур и норм расхода при производстве продукции (ПК-6, ПК-25)
53. Объекты обязательной сертификации продукции и услуг (ПК-6, ПК-25).
54. Метрологическое обеспечение производства и контроля пищевой продукции (ПК-6, ПК-25)
55. Порядок внесения изменений и дополнений в НТД (ПК-6, ПК-25)
56. Объекты добровольной сертификации продукции и услуг (ПК-6, ПК-25)
57. Кто является заявителем при декларировании соответствия продукции, его права и обязанности (ПК-6, ПК-25)
58. Технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3)
59. Документооборот по производству на предприятии питания, использовании нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания (ПК-6)
60. Научно-техническая информация, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25)
61. Сертификация отдельной партии пищевой продукции: порядок, схема, сроки (ПК-6, ПК-25)
62. Закон о техническом регулировании: новые положения об основополагающих НТД (ПК-6, ПК-25)
63. Сертификация серийно выпускаемой пищевой продукции: порядок, схемы, сроки (ПК-6, ПК-25)
64. Предельно допустимые концентрации (ПДК) чужеродных веществ в пищевой продукции: определение и некоторые значения (ПК-6, ПК-25)

6.3 Шкала оценочных средств

При функционировании модульно-рейтинговой системы обучения знания, умения и навыки, приобретаемые студентами в процессе изучения дисциплины, оцениваются в рейтинговых баллах. Учебная дисциплина имеет итоговый рейтинг – 100 баллов, который складывается из рубежного (40 баллов), промежуточного (50 баллов) и поощрительного рейтинга (10 баллов). Итоговая оценка знаний обучающегося по дисциплине определяется на основании перевода итогового рейтинга в 5-ти балльную шкалу с учетом соответствующих критериев оценивания.

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
Продвинутый (75-100 баллов) «зачтено»	Выполнение полного объема работы (90-100%); правильные и четкие ответы на вопросы билета; правильные и четкие ответы на дополнительные вопро-	Тестовые задания (31-40 баллов) Реферат

	<p>сы; способность формировать собственное мнение по актуальным вопросам, полное знание учебного материала из разных разделов дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание технологии организации процесса самообразования, приемы способы планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности; документооборота по производству на предприятии питания, нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания - умение осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; - владеть методами организации документооборота по производству на предприятии питания, нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания - умение ясно, логично и грамотно излагать изученный материал, производить собственные размышления, делать умозаключения и выводы с добавлением комментариев, пояснений, обоснований 	<p>(9-10 баллов) Вопросы для зачета (35-50 баллов)</p>
<p>Базовый (50-74 балла) «зачтено»</p>	<p>Объем работ выполнен на 70-89%; умение дать правильный, но не всегда полный ответ на основные и дополнительные вопросы билета; некоторые трудности в формировании собственных выводов по актуальным вопросам, знание учебного материала из разных разделов дисциплины.</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание технологии организации процесса самообразования, приемы способы планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности; документооборота по производству на предприятии питания, нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания - умение осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; - владеть методами организации документооборота по производству на предприятии питания, нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания - умение ясно, излагать изученный материал, производить собственные размышления, выводы. 	<p>Тестовые задания (21-30 баллов) Реферат (7-8 баллов) Вопросы для зачета (22-36 баллов)</p>

<p>Пороговый (35-49 баллов) «зачтено»</p>	<p>Объем работы выполнен на 50-69%; по основным вопросам ответ правильный, но неполный; проблемы в ответах на дополнительные вопросы; проблемы в формулировании собственного мнения; знание учебного материала из разных разделов дисциплины: -знание технологии организации процесса самообразования, приемы способы планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности; документооборота по производству на предприятии питания, нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания - умение осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; -владеть методами организации документооборота по производству на предприятии питания, нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания - умение ясно, излагать изученный материал.</p>	<p>Тестовые задания (11-19 баллов) Реферат (6-8 баллов) Вопросы для зачета (18-22 балла)</p>
<p>Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) «не зачтено»</p>	<p>Выполнено менее 50% работы; неумение сформулировать правильный и четкий ответ по основным и дополнительным вопросам; неумение формулировать собственное мнение - незнание учебного материала из разных разделов дисциплины - неумение излагать изученный материал, производить собственные размышления - невладение методами экспертизы, определения безопасности товаров</p>	<p>Тестовые задания (0-10 баллов) Реферат (0-4 балла) Вопросы для зачета (0-17 баллов)</p>

Все комплекты оценочных средств (контрольно-измерительных материалов) и шкалы их оценивания, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины (модуля) подробно представлены в документе «Фонд оценочных средств дисциплины (модуля)».

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1 Основная учебная литература

1. Винницкая В.Ф., Кучина А.В. Разработка НТД. МичГАУ. 2009.
2. Скрипников Ю.Г., Винницкая В.Ф. Учебное пособие по организации консервного производства. МичГАУ, 2009.-130с.
3. Широков Е.П., Полегаев В.И. Хранение и переработка продуктов растениеводства с основами стандартизации и сертификации: Учебник. - М.: Колос, 2002.-С.244.
4. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза продовольственных товаров. Учебник. Новосибирск, 2005.
5. Сборник технологических инструкций по производству консервов, часть 1 и 2. М.: Пищевая промышленность, 1977.

6. Сергеев, А.Г. Сертификация: учебник и практикум для академического бакалавриата / А. Г. Сергеев, В. В. Терегеря. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 195 с. — (Серия: Бакалавр. Академический курс. Модуль.). — ISBN 978-5-9916-9980-8.

7. Атрошенко, Ю. К. Метрология, стандартизация и сертификация. Сборник лабораторных и практических работ: учебное пособие для прикладного бакалавриата / Ю. К. Атрошенко, Е. В. Кравченко. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 176 с. — (Серия : Университеты России). — ISBN 978-5-534-01312-2.

7.2 Дополнительная литература

1. ГОСТ Р 51740 «Технические условия на пищевые продукты» Общие требования к разработке и оформлению. М.: Госстандарт. 2001.-С.32

2. ГОСТ Р 1.5.2004 Национальные стандарты РФ.М.: ИПК Изд. стандартов. 2005-С.32.

3. ГОСТ Р 1.4.-2004 Стандарты организаций.- М.: ИПК Изд. стандартов.2005- С.6.

4. ФЗ «О техническом регулировании». М.: ИПК Изд. стандартов. 2003.-С.36.

5. ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 г. № 769

6. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 9.12.2011 г. № 880.

7. ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" от 20 июля 2012 г. № 58.

8. ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"

9. ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 9.12.2011 г. № 881.

7.3 Методические указания по освоению дисциплины

1. Блинникова О.М. Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Основы разработки нормативно-технической документации на продукцию общественного питания» для обучающихся направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля подготовки «Технология и организация специальных видов питания». –Мичуринск, 2024

2. Блинникова О.М. Методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине «Основы разработки нормативно-технической документации на продукцию общественного питания» для обучающихся направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля подготовки «Технология и организация специальных видов питания». – Мичуринск, 2024.

3. Винницкая В.Ф., Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы. Изд-во МичГАУ, Мичуринск –2009.

4. Винницкая В.Ф., Кучина А.В. Методическое пособие по расчетам пищевой и энергетической ценности пищевых продуктов. – Изд-во МичГАУ, Мичуринск– 2009.

5. Винницкая В.Ф., Кучина А.В. Разработка НТД. – МичГАУ, 2009.

7.4 Информационные и цифровые технологии (программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы)

Учебная дисциплина (модуль) предусматривает освоение информационных и цифровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать конку-

рентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личностного характера с использованием различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках данной дисциплины (модуля) ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование цифровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

7.4.1 Электронно-библиотечная системы и базы данных

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 03.04.2024 № б/н (Сетевая электронная библиотека)

2. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 09.04.2024 № 05-УТ/2024)

3. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 26.04.2024 № 1901/БП22)

4. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 07.05.2024 № 6555)

5. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)

6. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 01.08.2018 № 101/НЭБ/4712)

7. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскочечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

7.4.2 Информационные справочные системы

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки, адаптации и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 11.03.2024 № 11921 /13900/ЭС)

2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 15.01.2024 № 194-01/2024)

7.4.3 Современные профессиональные базы данных

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 15.08.2023 № 542/2023)
2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - <https://elibrary.ru/>
3. Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>
4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>
5. Профессиональная база данных. Каталог ГОСТов <http://gostbase.ru/>.
6. Профессиональная база данных. ФГБУ Федеральный институт промышленной собственности http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru.
7. Профессиональная база данных. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>.

7.4.4 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

№	Наименование	Разработчик ПО (правообладатель)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)	Реквизиты подтверждающего документа (при наличии)
1	Microsoft Windows, Office Professional	Microsoft Corporation	Лицензионное	-	Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: бессрочно
2	Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	АО «Лаборатория Касперского» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165	Сублицензионный договор с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № б/н, срок действия: с 22.11.2023 по 22.11.2024
3	МойОфис Стандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru)	ООО «Новые облачные технологии» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 0364100000819000012 срок действия: бессрочно
4	Офисный пакет «Р7-Офис» (десктопная версия)	АО «Р7»	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно
5	Операционная система «Альт Образование»	ООО "Базальт свободное программное обеспечение"	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=4435015	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно
6	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 23.05.2024 № 8151, срок действия: с 23.05.2024 по

	работах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagiat.ru)				22.05.2025
7	Acrobat Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Adobe Systems	Свободно распространяемое	-	-
8	Foxit Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Foxit Corporation	Свободно распространяемое	-	-

7.4.5 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOWiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>
2. www.garant.ru - справочно-правовая система «ГАРАНТ».
3. www.consultant.ru - справочно-правовая система «Консультант Плюс».
4. www.rg.ru – сайт Российской газеты.
5. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru>
6. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» <http://e.lanbook.com>.
- 7 Национальный цифровой ресурс «Рукопт» - межотраслевая электронная библиотека на базе технологии Контекстум <http://www.ruscont>.
8. Электронная библиотечная система Российского государственного аграрного заочного университета <http://ebs.rgazu.ru>.

7.4.6 Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миро: miro.com
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. Виртуальная доска Padlet: <https://ru.padlet.com>
5. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
6. Сервисы опросов: Яндекс Формы, MyQuiz
7. Сервисы видеосвязи: Яндекс телемост, Webinar.ru
8. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello <http://www.trello.com>

7.4.7 Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии	Формируемые компетенции
1.	Облачные технологии	Лекции Самостоятельная работа	ОПК-1

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом № 130А, 5/26)

Оснащенность:

1. Колонки Мiсго (инв. № 2101041811);
 2. Универсальное потолочное крепление (инв. № 2101041814)
 3. Экран с электроприводом (инв. № 2101041810)
 4. Проектор СТ - 180 С (инв. № 2101041808);
 5. Компьютер Celeron E3300 OEM Монитор 18,5" LG W 1943 (инв. №1101047389)
- Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом в ЭИОС университета.

2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (лаборатория хлебопечения «Биоздравпродукт»)(г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом № 130А, 5/37)

Оснащенность:

1. Весы электронные (инв. № 2101040403);
2. Комбайн Braun (инв. № 2101061975);
3. Столы (инв. № 41013600015, 41013600016, 41013600017, 41013600018, 41013600019, 41013600020, 41013600013, 41013600014, 41013600012, 41013600011);
4. Хлебопечь LG (инв. № 2101061969);
5. Шкаф ЛМФ (инв. № 1101040612);
6. Электроплиты (инв. № 2101061983, 2101060593, 2101060592);
7. Тестомес Mesposud AS18M (инв. № 21013400910);
8. Шкаф расстойный (стекл. дверцы) (инв. № 21013400911);
9. Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/500.41 (инв. 21013400912);
10. Установка смесительная СЖН-1 «Воронеж-электро» (инв. № 21013400919);
11. Кофемолка MasapS.r.1 серии M5 C10 (инв. № 21013601300);
12. Облучатель бактерицидный ОБПе-300(инв. № 21013400913);
13. Весы электронные настольные (инв. № 21013601302);
14. Весы электронные (инв. № 21013601301);
15. Кофемашина Royal Cappuccino Redesing (инв. № 21013601303);
16. Миксерпланетарный J-30 BFXinhe Food Machine Co.LTDг.м. JEJU (инв. № 21013601304);
17. Электроподогреватель воды (инв. № 21013400915);
18. Картофелечистка МОК - 150М (инв. № 21013400914);
19. Ванна моечная ВМЦ Э1 (инв. № 21013400916);
20. Ванны моечные ВМЦ Э2 (инв. № 21013400917, 21013400918);
21. Морозильная камера «Атлант» (инв. № 21013601305);
22. Диспенсер для сока EKSI 90212 (инв. № 21013601307).

3. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом № 130А, 5/26)

Оснащенность:

1. Колонки Мiсго (инв. № 2101041811);
 2. Универсальное потолочное крепление (инв. № 2101041814)
 3. Экран с электроприводом (инв. № 2101041810)
 4. Проектор СТ-180 С (инв. № 2101041808);
 5. Компьютер Celeron E3300 OEM Монитор 18,5" LG W 1943
- Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.
Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом в ЭИОС университета.

4. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом №130А, 5/14)

Оснащенность:

1. Шкафы лабораторные металлические (инв. № 1101041124, 1101041125);
2. Шкаф лабораторный (инв. №1101040683);
3. Центрифуга МПВ-340(инв. № 1101040645);
4. Центрифуга МРВ-310 (инв. № 1101040644);
5. Фотоэлектрический колориметр (инв. № 1101041214);
6. Ультратермостат УТУ-4 (инв. № 1101040643);
7. Титратор (инв. № 1101040688);
8. Бани водяные (инв. № 1101040694, 1101040693);

9. Баня песочно-масляная (инв. № 1101040628);
10. Баня со встряхивателем (инв. № 1101040629);
11. Весы 500 г (инв. № 1101041154);
12. Весы 50 г (инв. №1101041155);
13. Весы быстродействующие (инв. № 1101040747);
14. Гомогенизатор МПВ-302 (инв. № 1101040619);
15. Гомогенизатор (инв. № 41013400014);
16. Декситометр (инв. № 1101041224);
17. Мешалка лабораторная МЛ- 4 (инв. № 1101040633);
18. Мешалка магнитная (инв. № 1101040703);
19. Мешалка магнитная ММ-6 (инв. № 1101040631);
20. Мойка ультразвуковая УК-4 (инв. № 1101040639);
21. рН-метры (инв. № 1101040699, 1101040698);
22. рН-метр Н-5170 (инв. № 1101040636);
23. Стерилизатор ПВ-2а (инв. № 1101041142);
24. Стол для весов (инв. № 1101041113);
25. Столы для приборов (инв. № 1101041109, 1101041108, 1101041101);
26. Стол для титрования (инв. № 1101041185);
27. Столы лабораторные 1,75м (инв. № 1101041181, 1101041180, 1101041179, 1101041178, 1101041177, 1101041176, 1101041175, 1101041174);
28. Стол рабочий (инв. № 1101040761);
29. Сушилка вакуумная (инв. № 1101040667);
30. Термостаты (инв. № 1101040690, 1101040689);
31. Термостат биологический БТ-120 (инв. № 1101041145).

5. Помещение для самостоятельной работы(г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 1/115)

Оснащенность:

1. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045275)
2. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045276)
3. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045277)
4. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045278)
5. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045279)
6. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045280)
7. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045281)
8. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045274)

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета.

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Основы разработки нормативно-технической документации на продукцию общественного питания» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1332 от 12.11.2015

Автор: доцент кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, д.т.н. Блинникова О.М.

Рецензент: доцент кафедры технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства, к.с.-х.н. Винницкая В.Ф.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания, протокол № 10 от 23 июня 2016 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 1 от 23 сентября 2016 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 1 от 23 сентября 2016 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания, протокол № 8 от 13 марта 2017 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 18 апреля 2017 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 20 апреля 2017 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 9 от 29 марта 2018 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 16 апреля 2018 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 26 апреля 2018 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 8 от 19 апреля 2019 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 22 апреля 2019 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 25 апреля 2019 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 8 от 23 марта 2020 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 20 апреля 2020 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 23 апреля 2020 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.
Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 9 от 12 апреля 2021 г.
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 19 апреля 2021 г.
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 22 апреля 2021 г.
Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.
Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 10 от 13 апреля 2022 г.
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол №8 от 18 апреля 2022 г.
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 21 апреля 2022 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.
Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 9 июня 2023 г.
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробiotехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 11 от 19 июня 2023 г.
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 22 июня 2023 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.
Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 13 мая 2024 г.
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробiotехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 10 от 20 мая 2024 г.
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 9 от 23 мая 2024 г.

Оригинал хранится на кафедре продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства.