

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета ВО ДРТИ
 А.А. Иванова
_____ 2024 г.

Технология разработки стандартов, технической и
нормативной документации
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Технология продуктов питания и холодильная техника
Учебный план	z_2025_Продукты питания.plx Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Квалификация	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Общая трудоемкость	4 ЗЕТ

Часов по учебному плану	144	Виды контроля на курсах:
в том числе:		экзамены 4
аудиторные занятия	10	
самостоятельная работа	125	
часов на контроль	9	

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	4		Итого	
	УП	РП		
Вид занятий				
Лекции	4	4	4	4
Практические	6	6	6	6
Итого ауд.	10	10	10	10
Контактная работа	10	10	10	10
Сам. работа	125	125	125	125
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):

ктн, Доцент, Стрельченко А.Д. _____

Рецензент(ы):

дтн, Профессор, Ковалев О.П. _____

Рабочая программа дисциплины

Технология разработки стандартов, технической и нормативной документации

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936)

составлена на основании учебного плана:

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
утвержденного учёным советом вуза от 25.12.2024 протокол № 11.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технология продуктов питания и холодильная техника

Протокол от _____ 2024 г. № _____

Срок действия программы: 2024-2029 уч.г.

Зав. кафедрой Чубуков Ю.Т.

Председатель УМС УГН(С)

_____ 2024 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС УГН(С)

___ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры

Технология продуктов питания и холодильная техника

Протокол от _____ 2025 г. № ____
Зав. кафедрой Чубуков Ю.Т.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС УГН(С)

___ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры

Технология продуктов питания и холодильная техника

Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Чубуков Ю.Т.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС УГН(С)

___ 2027 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры

Технология продуктов питания и холодильная техника

Протокол от _____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Чубуков Ю.Т.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС УГН(С)

___ 2028 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2028-2029 учебном году на заседании кафедры

Технология продуктов питания и холодильная техника

Протокол от _____ 2028 г. № ____
Зав. кафедрой Чубуков Ю.Т.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
1.1	Цель дисциплины состоит в подготовке бакалавров к решению профессиональных задач в области стандартизации на основе изучения положений основных правовых и нормативных документов,
1.2	регламентирующих порядок разработки нормативных и технических документов: технических
1.3	регламентов, национальных стандартов, стандартов организаций, сводов правил, технологических инструкций, документов систем менеджмента качества и др.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б1.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Сырье и материалы в переработке мяса и рыбы
2.1.2	Маркетинг
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Технология специализированных и функциональных продуктов
2.2.2	Технология продуктов с заданной структурой
2.2.3	Повышение эффективности пищевого производства
2.2.4	Основы проектирования пищевого производства
2.2.5	Преддипломная практика
2.2.6	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2.2.7	Техническое регулирование в обеспечении пищевой безопасности
2.2.8	Ведение производственной и отчетной документации

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-3: Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения, в т.ч. продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
Знать:	
Уровень 1	знать какие бывают требования, предъявляемые к построению и содержанию нормативных документов
Уровень 2	знать основные требования, предъявляемые к построению и содержанию нормативных документов
Уровень 3	знать все основные требования, предъявляемые к построению и содержанию нормативных документов
Уметь:	
Уровень 1	выполнять основные операции и действия
Уровень 2	выполнять все операции и последовательность их выполнения, соответствующую требованиям, при этом действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 3	выполнять все операции и последовательность их выполнения, соответствующую требованиям, при этом деятельность достаточно хорошо продумана, действие в целом осознано
Владеть:	
Уровень 1	владеть не всеми необходимыми навыками, при этом имеющийся опыт фрагментарен
Уровень 2	в целом владеть необходимыми навыками и/или иметь опыт
Уровень 3	владеть всеми необходимыми навыками и/или иметь опыт

ПК-2: Способен осуществлять управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения, в т.ч. продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
Знать:	
Уровень 1	знать виды нормативных документов и их содержание
Уровень 2	знать структуру и содержание стандартов и технических регламентов
Уровень 3	порядок и правила разработки нормативных документов; основные требования, предъявляемые к построению и содержанию нормативных документов
Уметь:	
Уровень 1	выполняет лишь отдельные операции, последовательность их хаотична, действие в целом неосознанно
Уровень 2	выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 3	выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознано

Владеть:	
Уровень 1	владеть не всеми необходимыми навыками, при этом имеющийся опыт фрагментарен
Уровень 2	в целом владеть необходимыми навыками и/или иметь опыт
Уровень 3	владеть всеми необходимыми навыками и/или иметь опыт

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	основы технологии производства продуктов питания из сырья животного происхождения; причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания; назначение. (ПК-2.1)
3.2	Уметь:
3.2.1	анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства, производить анализ качества производства продуктов питания на технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания. (ПК-3.2);
3.3	Владеть:
3.3.1	навыками проведения маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продуктов питания; подготовки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на сокращение расходов сырья, материалов, энергоресурсов, повышение производительности труда, внедрение безотходных технологий; разработки структуры ассортимента и формирования его на основе анализа рыночного ассортимента продуктов питания и стадий жизненного цикла продуктов питания. (ПК-3.3)
3.3.2	выполнения контроля технологических параметров и режимов производства; внедрения систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства; разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля; организации контроля соблюдения технологической дисциплины в процессе производства продуктов питания; разработки схемы технологического контроля при постановке на производство новых видов продукции. (ПК-2.3)

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Разработка правовых и нормативных документов в области технического регулирования.						
1.1	Техническое регулирование Федеральный закон «О техническом регулировании». Объекты технического регулирования. Цели, задачи и принципы технического регулирования Технические регламенты. Цели их принятия /Лек/	4	1	ПК-3 ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	0	
1.2	Порядок разработки национальных стандартов /Пр/	4	2	ПК-3 ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	0	
1.3	Подготовка к семинару /Ср/	4	30	ПК-3 ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	0	
1.4	Правила разработки межгосударственных стандартов. Разработка первой редакции проекта стандарта и ее рассмотрение в Российской Федерации. Разработка окончательной редакции проекта стандарта и ее рассмотрение в Российской Федерации /Лек/	4	1	ПК-3 ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	0	
1.5	/Экзамен/	4	9		Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	0	
	Раздел 2. Разработка нормативных и технических документов на пищевом предприятии.						

2.1	Служба стандартизации на предприятии и ее функции по разработке документов /Лек/	4	1	ПК-3 ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	0	
2.2	Порядок разработки технических условий /Пр/	4	2	ПК-3 ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	0	
2.3	Подготовка к семинару /Ср/	4	30	ПК-3 ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	0	
2.4	Порядок разработки технологический инструкций по производству пищевых продуктов /Лек/	4	1	ПК-3 ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	0	
2.5	Порядок разработки стандартов организаций /Пр/	4	2	ПК-3 ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	0	
2.6	Подготовка к семинару /Ср/	4	30	ПК-3 ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	0	
2.7	Подготовка контрольной работы /Ср/	4	35	ПК-3 ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

- Опрос: 1. Правовой статус технического регламента.
2. Какими нормативными правовыми актами может быть принят ТР?
 3. Кто может разрабатывать технический регламент?
 4. Порядок разработки технического регламента, принимаемого в форме ФЗ.
 5. Что должно содержать уведомление о разработке проекта технического регламента? Где оно публикуется?
 6. Как обеспечивается публичное обсуждение проекта технического регламента?
 7. Что должно содержать уведомление о завершении публичного обсуждения проекта технического регламента?
 8. Кто может вносить проект технического регламента в Государственную Думу? Наличие каких документов при этом требуется?
 9. Порядок прохождения проекта технического регламента в Государственной Думе.
 10. Кто осуществляет экспертизу проектов технических регламентов? Какой документ при этом оформляется?
 11. Какой орган может вносить изменения в технический регламент?
 12. Что может служить основанием для отмены технического регламента? Какой орган может отменить технический регламент?
 13. Процедура внесения изменений или отмены технических регламентов.
 14. Какие документы должны «сопровождать» ТР? Кто их готовит?
 15. Как реализуется согласованная политика государств - членов ТС в области технического регулирования?
 16. Что может служить основой для разработки технических регламентов ТС?
 17. Цели разработки ТР ТС.
 18. Понятие «технический регламент ТС».
 19. Структура ТР ТС.
 20. Порядок разработки ТР ТС.
 21. Кто является разработчиком ТР ТС?
 22. Функции ЕЭК при разработке ТР ТС.
 23. Как проводится процедура внутригосударственного согласования при разработке ТР ТС?
 24. Примеры ТР ТС в области производства пищевых продуктов, цель их разработки.
 25. Кто может быть разработчиком национального стандарта?
 26. Этапы разработки и утверждения национальных стандартов.
 27. Порядок разработки первой редакции проекта национального стандарта.
 28. Что должна содержать пояснительная записка к первой редакции проекта стандарта?
 29. Порядок публичного обсуждения проекта национального стандарта.
 30. Подготовка окончательной редакции проекта национального стандарта.
 31. Как готовится сводка замечаний и предложений по первой редакции национального стандарта?
 32. Кто проводит экспертизу проекта национального стандарта?
 33. Порядок принятия, утверждения и регистрации национального стандарта.
 34. Роль ТК в разработке национальных стандартов.
 35. Цели разработки межгосударственных стандартов.

5.2. Темы письменных работ

1. Понятие НД и ТД.
2. Взаимосвязь законодательных, нормативных и технических документов в области пищевых продуктов.
3. Национальные стандарты как доказательная база технических регламентов.
4. Терминологические стандарты. Научно-обоснованная терминология пищевых продуктов, представленная в технических регламентах.
5. Основополагающие принципы нормативной базы стандартизации: системность, процессность, обеспечение удовлетворенности потребителей, постоянное совершенствование.
6. Маркетинговые исследования как основа формирования показателей новой продукции.
7. Объекты стандартизации внутри организации. Научные исследования как основа для проектирования принципиально новой продукции.
8. Порядок разработки национальных стандартов.
9. Порядок разработки стандартов организаций.
10. Порядок разработки сводов правил.
11. Порядок разработки технологических инструкций на пищевые продукты.
12. Организация и проведение экспертизы национальных стандартов экспертами.
13. Виды основных и специализированных экспертиз проектов стандартов.
14. Содержание экспертного заключения.
15. Требования к экспертам при проведении экспертиз стандартов.
16. Содержание документированных процедур при разработке систем качества и безопасности пищевых продуктов.

5.3. Фонд оценочных средств

- 1 На какой срок утверждаются предварительные национальные стандарты: а) бессрочно;
б) на два года;
в) на три года;
г) на пять лет.
- 2 На какой стадии проверяют патентную чистоту проекта стандарта: а) в процессе разработки;
б) при разработке изменения к стандарту;
в) при утверждении стандартов;
г) при отмене стандартов.
- 3 Какое решение необходимо для принятия проекта межгосударственного стандарта: а) предварительное положительное решение межгосударственного технического комитета;
б) предварительное положительное решение информационной системы Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации;
в) положительное решение органы муниципального самоуправления;
г) никакого дополнительного решения.
- 4 Кто утверждает межгосударственный стандарт (МГС): а) МГС считается принятым, если за его принятие проголосовало не половины из числа из числа национальных органов государств, являющихся полноправными членами МТК;
б) МГС считается принятым, если за его принятие проголосовало не менее двух третей из числа из числа национальных органов государств, являющихся полноправными членами МТК;
в) взаимоотношения органов власти с гражданами;
г) МГС считается принятым, если за его принятие проголосовало не менее трех четвертей из числа из числа национальных органов государств, являющихся полноправными членами МТК;
г) МГС считается принятым, если за его принятие проголосовали единогласно все участники национальных органов государств, являющихся полноправными членами МТК.
- 5 Кто утверждает СТО а) руководитель организации;
б) местные органы исполнительной власти;
в) исполнительный орган власти в сфере стандартизации региона;
г) губернатор региона.
- 6 Кто отменяет национальный стандарт: а) простым большинством голосов членов технического комитета по стандартизации;
б) руководитель организации;
в) руководитель федерального органа исполнительной власти в сфере стандартизации;
г) руководитель Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации.
- 7 На какой срок утверждает СТО: а) на год;
б) на три года;
в) на 5 лет;
г) без ограничения срока действия.
- 8 В каких случаях СТО подлежит обновлению и отмене: а) вошло в противоречие с федеральными законами, техническими регламентами, иными правовыми актами РФ или действующих в этом качестве межгосударственных стандартов;
б) все ответы правильные;
в) противоречит содержанию обновленного стандарта, или когда эти стандарты могут дублировать друг друга;
г) по предложению структурных подразделений организации или сторонних организаций, применяющих данный стандарт.
- 9 Кто имеет право разрабатывать международные стандарты ИСО: а) Федеральным орган исполнительной власти в сфере стандартизации РФ;

- б) региональными органами исполнительной власти;
в) международными техническими комитетами;
г) Международным советом по стандартизации, метрологии и сертификации.
- 10 В чем заключается основная задача ТИ: а) должна содержать условия, необходимые для ее выполнения;
б) должна содержать цель конкретной операции;
в) должна содержать порядок ее выполнения;
г) должна содержать всю нормативную документацию.
- 11 На какой утверждается ТИ. а) на год;
б) на три года;
в) на пять лет;
г) без ограничения срока действия.
- 12 Как классифицируются технологические инструкции; а) по охвату технологического процесса;
б) сроку действия;
в) универсальности;
г) по наличию органолептических показателей.
- 13 Какой срок проведения экспертизы проекта предварительного национального стандарта: а) тридцать дней со дня окончания публичного обсуждения;
б) шестьдесят дней со дня окончания публичного обсуждения;
в) девяносто дней со дня окончания публичного обсуждения;
г) без срока окончания публичного обсуждения.
- 14 Кто отменяет ТУ: а) держатель подлинника;
б) руководство региона;
в) региональное ЦСМ
г) согласующая организация.
- 15 Кто согласовывает ТУ а) территориальный орган Росстандарта региона;
б) руководство региона;
в) отраслевой научной организацией;
г) отраслевым учебным заведением.
- 16 Что представляет из себя технический регламент; а) документ, устанавливающий обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования;
б) документ, устанавливающий обязательные для применения и исполнения требования ко всем объектам;
в) документ об успешном экономическом развитии страны;
г) документ на установлении и соблюдении правовых механизмов управления.
- 17 Что необходимо обеспечить при разработке технического регламента: а) прозрачность процедур разработки;
б) возможность участия в разработке всех заинтересованных лиц;
в) возможность участия региональных структур;
г) участие в разработке администрации региона.
- 18 Чему равен срок проведения экспертизы национального стандарта со дня поступления указанного проекта в технический комитет по стандартизации: а) тридцать дней;
б) шестьдесят дней;
в) девяносто дней;
г) два месяца
- 19 Что свидетельствует о серьезном дефекте стандарта: а) возможность двусмысленного толкования нормы;
б) не сбалансированность интересов сторон;
в) отсутствие системности стандарта;
г) все ответы верны.
- 20 Какой эффект дает применение нормативной документации в стандартах: а) экономический эффект;
б) социальный эффект;
в) политический;
г) кадровый.
- 21 В течение какого срока Федеральный орган исполнительной власти в сфере стандартизации размещает уведомление о разработке проекта национального стандарта: а) в день поступления уведомления;
б) в течение семи дней;
в) в течение пятнадцати дней;
г) в течение месяца.
- 22 В течение какого срока Федеральный орган исполнительной власти в сфере стандартизации на своем информационном сайте завершение публичного обсуждения такого проекта, в срок не позднее: а) в день окончания;
б) в течение семи дней;
в) в течение пятнадцати дней;
г) в течение месяца со дня обсуждения;
- 23 Когда прекращается действие предварительного национального стандарта: а) истечение трех лет со дня введения стандарта;
б) утверждение федеральным органом исполнительной власти в сфере стандартизации национального стандарта, разработанного на основе данного предварительного национального стандарта;
в) принятие федеральным органом исполнительной власти в сфере стандартизации решение об отмене предварительного стандарта;
г) региональными властями исполнительной власти
- 24 Когда является предпочтительным пересмотр межгосударственного стандарта: а) если объем вносимых

изменений превысит 20 % объема данного стандарта;

- б) необходимость существенного изменения данного стандарта;
- в) необходимость изменения области применения данного стандарта;
- г) при изменении юридического адреса.

25 В каких случаях разрабатывается ТУ:

- а) при отсутствии национального стандарта РФ или межгосударственного стандарта, действующего на территории РФ;
- б) при наличии национального стандарта, когда изготовителю необходимо уточнить или дополнить требования к конкретному пищевому продукту;
- в) при отсутствии международного стандарта;
- г) при отсутствии стандарта СТО.

26 Что из себя представляют типовые технологические инструкции: а) имеют одинаковое содержание и последовательность операций для группы изделий или видов продукции;

- б) нормативный документ предприятия;
- в) инструкция процесса изготовления одного наименования;
- г) инструкция процесса изготовления продукции многих наименований.

27 Чему способствует утверждение ТУ: а) расширению ассортимента выпускаемой продукции;

- б) внедрению интенсивных технологий;
- в) рациональному использованию сырья;
- г) новому назначению выпускаемой продукции.

28 Что собой представляет общедоступные технические требования ИСО: а) нормативный документ предприятия;

- б) нормативный документ, используемый на территории РФ;
- в) нормативный документ, по которому достигнут консенсус среди экспертов рабочей группы ИСО;
- г) нормативный документ общемирового значения.

29 Что собой представляют технический отчет ИСО:

- а) информационный документ, который не должен содержать положения нормативного характера;
- б) информационный документ, который содержит положения нормативного характера;
- в) информационный документ, который действует на территории РФ;
- г) информационный документ, который действует в регионе.

30 Что из себя представляют единичные технологические инструкции: а) инструкция процесса изготовления одного наименования;

- б) инструкция процесса изготовления продукции двух наименований;
- в) инструкция процесса изготовления трех наименований;
- г) инструкция процесса изготовления продукции многих наименований.

5.4. Перечень видов оценочных средств

Опрос – фронтальная форма контроля, представляющая собой ответы на вопросы преподавателя в устной форме.

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, системно показана совокупность освоенных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Ответ формулируется при помощи научного категориально-понятийного аппарата, изложен последовательно, логично, доказательно, демонстрирует авторскую позицию студента.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность освоенных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Ответ изложен последовательно, логично и доказательно, однако допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен научным языком. Могут быть допущены 2-3 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связи между понятиями, концептуальные пересечения, структурные закономерности между различными объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

Контрольная работа - письменная работа студента, направленная на решение задач или заданий, требующих поиска обоснованного ответа.

Анализ конкретных ситуаций: Метод анализа конкретной ситуации (комплексной ситуационной задачи) (КС, кейс-стади) представляет собой изучение и принятие решений по ситуации, которая возникла в результате происшедших событий или может возникнуть при определенных обстоятельствах в конкретной организации в тот или иной момент; позволяет оценить приобретенные умения и навыки

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)				
6.1. Рекомендуемая литература				
6.1.1. Основная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Ссылка	Издательство, год
Л1.1		Основы проектирования нормативной и технической документации	https://e.lanbook.com/book/159440	Вологда: ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2020
Л1.2	Гавриленко А. В.	Разработка и экспертиза нормативной и технической документации: учебное пособие	https://e.lanbook.com/book/171305	Тверь: ТвГТУ, 2018
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Ссылка	Издательство, год
Л2.1	Копылова Е. В., Хомутова Е. Г.	Технология разработки нормативно-технической документации: учебно-методическое пособие	https://e.lanbook.com/book/398168	Москва: РТУ МИРЭА, 2023
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"				
Э1	Федеральное агенство по техническому регулированию и метрологии			
6.3.1 Перечень программного обеспечения				
6.3.1.1	Образовательный портал Moodle. Образовательный портал ДРТИ построен на обучающей виртуальной среде Moodle и доступен по адресу https://www.портал.дрти.рф из любой точки, имеющей подключение к сети Интернет, в том числе из локальной сети ДРТИ. Образовательный портал ДРТИ подходит как для организации online- классов, так и для традиционного обучения. Портал разделен на «открытую» (общедоступную) и «закрытую» части. Доступ к закрытой части осуществляется после предъявления персональной пары «логин-пароль» преподавателем или студентом.			
6.3.1.2	1С:Предприятие 8.0. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях			
6.3.1.3	ABBYY FineReader 8.0 Corporate Edition Система оптического распознавания текста			
6.3.1.4	STDU Viewer. Программа для просмотра электронных документов			
6.3.1.5	Google Chrome, Opera Браузер			
6.3.1.6	Windows NT. Графические, интерактивные, многозадачные оперативные системы корпорации Microsoft			
6.3.1.7	Dr.Web. Антивирусные программные продукты			
6.3.1.8	Microsoft Office. Приложения – офисные редакторы для работы с текстовыми документами, электронными таблицами, электронными сообщениями, базами данных, изображениями и т.д.			
6.3.1.9	7-zip. Архиватор			
6.3.1.10	КОМПАС-3D 21 версия, лицензия на 10 компьютеров. КОМПАС-3D – это российская импортнезависимая система трехмерного проектирования, ставшая стандартом для тысяч предприятий и сотен тысяч профессиональных пользователей. КОМПАС-3D широко используется для проектирования изделий основного и вспомогательного производств в таких отраслях промышленности, как машиностроение (транспортное, сельскохозяйственное, энергетическое, нефтегазовое, химическое и т.д.), приборостроение, авиастроение, судостроение, станкостроение, вагоностроение, металлургия, промышленное и гражданское строительство, товары народного потребления и т. д.			
6.3.2 Перечень информационных справочных систем				
6.3.2.1	ЭБС издательства «Лань» https://e.lanbook.com . ЭБС включает в себя как электронные версии книг издательства «Лань» и других ведущих издательств учебной литературы, так и электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам. Предоставляет право доступа к коллекции «Единая профессиональная база знаний для технических вузов» – Издательство «Лань».			
6.3.2.2	Цифровой образовательный ресурс IPRsmart (ЭБС IPRBOOKSHOP.RU) (версия Премиум) www.iprbookshop.ru Контент ЭБС IPRsmart представлен изданиями федеральных, региональных, вузовских издательств, научно-исследовательских институтов, ведущих авторских коллективов, содержание которых соответствует требованиям федеральных образовательных стандартов высшего, среднего профессионального, дополнительного профессионального образования. Версия сайта для слабовидящих – www.iprbookshop.ru/special			
6.3.2.3	ЭБС «Юрайт» www.urait.ru Включает в себя каталог грифованных учебников по социально-экономическому, гуманитарному и юридическому, естественнонаучному и техническому направлениям			
6.3.2.4	ИСС «Консультант +» - Содержит российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты по здравоохранению, технические нормы и правила.			
6.3.2.5	ЭБС «Рыбохозяйственное образование» http://lib.klgtu.ru/jirbis2/ ФГБОУ ВО «КГТУ» (г. Калининград)			

6.3.2.6	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — это государственная информационная система, которая объединяет оцифрованные фонды российских библиотек, включая крупнейшие федеральные библиотеки ФГБУ «Российская государственная библиотека» (г. Москва) Национальная электронная библиотека https://venevlib.ru/национальная-электронная-библиотека
6.3.2.7	Электронно - образовательный ресурс для иностранных студентов «Русский как иностранный» (Коллекции: Издательство «Златоуст». Русский язык. Литература; Издательство «Русский язык. Курсы» Коллекция № 1. Русский язык как иностранный.) www.ros-edu.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

421	Учебная аудитория для проведения практических занятий	Аудитория № 421 на 24 посадочных места,
421	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Аудитория № 421 на 24 посадочных места,
421	Учебная аудитория для проведения преддипломной практики	Аудитория № 421 на 24 посадочных места,
421	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	Аудитория № 421 на 24 посадочных
421	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	Аудитория № 421 на 24
105	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	Укомплектована специализированной мебелью и техническими средствами обучения, в том числе оснащенный персональными

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Стрельченко А.Д. Методические указания по самостоятельной работе по дисциплине «Технология разработки стандартов технической и нормативной документации» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения [Электронный ресурс] – Рыбное, 2025. Режим доступа: http://дрти.рф		
Стрельченко А.Д. Методические указания по практическим занятиям по дисциплине «Технология разработки стандартов технической и нормативной документации» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения [Электронный ресурс] – Рыбное, 2025. Режим доступа: http://дрти.рф		

Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению

В Университете в рамках создания безбарьерной образовательной среды для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению организованы информационные указатели с использованием тактильного шрифта по системе Брайля. Сайт Института имеет версию для слабовидящих.

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. Методические указания для обучающихся по освоению практики могут быть представлены в аудиоформате.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по практике устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.
5. При проведении промежуточного и текущего контроля с использованием ассистивных средств обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. При проведении практических (лабораторных) занятий производится дублирование звуковой справочной информации визуальной.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по практике устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.
5. При проведении промежуточного и текущего контроля с использованием ассистивных средств обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата

В Институте в рамках создания безбарьерной образовательной среды для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, корпуса, в которых реализуется образовательная деятельность, укомплектованы необходимым оборудованием для облегчения доступа в аудитории и обслуживающие помещения.

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. При проведении практических (лабораторных) занятий обеспечивается возможность освоения практических навыков обучающимся с ОВЗ с учетом его индивидуальных физических возможностей.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по практике устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.