

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курганский государственный университет»
(ФГБОУ ВО «КГУ»)

Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени
Т.С. Мальцева – филиал федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования
«Курганский государственный университет»
(Лесниковский филиал ФГБОУ ВО «КГУ»)

Кафедра «Ветеринария и зоотехния»

УТВЕРЖДАЮ:
Первый проректор
/ Т.Р. Змылова /
« 24 » *август* 20*23* г.



Рабочая программа учебной дисциплины
**ПРОЕКТИРОВАНИЕ ТЕХНИЧЕСКОЙ
ДОКУМЕНТАЦИИ НА ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО
НАЗНАЧЕНИЯ**

образовательной программы высшего образования –
программы магистратуры
**19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов
функционального и специализированного назначения**

Направленность:
**Высокотехнологичные производства пищевых продуктов
функционального и специализированного назначения**

Формы обучения: заочная

Курган 2023

Рабочая программа дисциплины **«Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения»** составлена в соответствии с учебными планами по программе магистратуры **19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения**, утвержденными:
- для заочной формы обучения «30» июня 2023 года.

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры «Ветеринария и зоотехния» «28» августа 2023 года, протокол № 1.

Рабочую программу составил
Доцент кафедры ветеринарии и зоотехнии



Н.А. Позднякова

Согласовано:

Заведующий кафедрой
«Ветеринария и зоотехния»



Г.Е. Усков

Заведующий кафедрой
«Технологии хранения и переработки
продуктов животноводства»



Л.А. Морозова

Руководитель магистерской программы



И.Н. Миколайчик

Начальник учебно-методического отдела
Лесниковского филиала
ФГБОУ ВО «КГУ»



А.У. Есембекова

1. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Всего: 4 зачетных единицы трудоемкости (144 академических часов)

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	На всю дисциплину	Семестр
		5
Аудиторные занятия (контактная работа с преподавателем), всего часов в том числе:	16	16
Лекции	6	6
Лабораторные работы	10	10
Самостоятельная работа, всего часов в том числе:	128	128
Подготовка к экзамену	9	9
Другие виды самостоятельной работы (самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины)	119	119
Вид промежуточной аттестации	экзамен	экзамен
Общая трудоемкость дисциплины и трудоемкость по семестрам, часов	144	144

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 – «Дисциплины (модули)».

Содержательно-методически и логически дисциплина «Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения» связана с другими дисциплинами:

Современные подходы к управлению качеством пищевых производств;

Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности;

Современный стратегический анализ.

Для успешного освоения дисциплины «Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения» обучающийся должен иметь базовую подготовку по дисциплинам «Современный стратегический анализ» и «Современные подходы к управлению качеством пищевых производств».

Знания, умения и навыки, полученные при освоении дисциплины «Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения» необходимы для

подготовки к государственной итоговой аттестации, а также пригодятся в практической деятельности.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

Целью изучения дисциплины «Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения» является формирование современных теоретических знаний и методологических основ проектирования технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения.

В рамках освоения дисциплины «Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения» обучающиеся готовятся к решению следующих задач:

- получение обучающимися теоретических знаний и практических навыков по основным вопросам проектирования документации;
- приобретение знаний по актуальным направлениям развития национальной стандартизации, в том числе специализированной пищевой продукции,
- формирование умений и навыков по процедуре разработки и внедрению технической документации на новую продукцию.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-6).

В результате освоения дисциплины «Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения» обучающийся должен:

- знать основные направления технического прогресса в агропромышленном комплексе при создании новых технологий и продуктов функционального и специализированного назначения; основные Законы Российской Федерации в области разработки технической документации с проверкой соответствия стандартам и другим нормативным документам (ПК-6);
- уметь формировать требования при проектировании новых видов пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; формировать требования по созданию высокотехнологичных процессов производства новых конкурентоспособных продуктов (ПК-6);
- владеть навыками проектирования документов и методами их проверки на соответствие разрабатываемых проектов и технической документации стандартам и другим нормативным документам; навыками проектирования требований по созданию высокотехнологичных процессов производства новых конкурентоспособных продуктов (ПК-6).

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Учебно-тематический план

Заочная форма обучения

Номер раздела, темы	Наименование раздела, темы	Количество часов контактной работы с преподавателем		
		Лекции	Практич. занятия	Лабораторные работы
1	Организация разработки нормативных и технических документов	2	-	
2	Идентификация пищевой продукции функционального и специализированного назначения	-	2	
3	Правила разработки технических документов	2	-	
4	Порядок разработки технических условий	-	2	
5	Содержание технических условий	-	2	
6	Порядок разработки технологических инструкций	-	2	
7	Подтверждение соответствия продукции функционального и специализированного назначения	2	2	
Всего:		6	10	

4.2. Содержание лекционных занятий

Тема 1. Организация разработки нормативных и технических документов

Актуальные направления развития национальной стандартизации, в том числе специализированной пищевой продукции. Классификация и кодирование объектов стандартизации. Общероссийские классификаторы ТЭСИ.

Тема 2. Идентификация пищевой продукции функционального и специализированного назначения

Особенности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения. Терминология пищевых продуктов специализированного назначения (ТР ТС 027/2012). Терминология функциональных пищевых продуктов (ГОСТ Р 52349-2005).

Тема 3. Правила разработки технических документов

Правила разработки технических условий. Общие положения разработки технологических инструкции. Согласование технических документов на пищевые продукты.

Тема 4. Порядок разработки технических условий

Построение технических условий. Порядок согласования, утверждения и регистрации ТУ на пищевые продукты. Правила оформления и изложения технических условий.

Тема 5. Содержание технических условий

Область применения и требования к качеству и безопасности продукции. Требования к маркировке и упаковке пищевой продукции. Требования к правилам приемки и методам контроля пищевой продукции. Требования к правилам транспортирования и хранения пищевой продукции.

Тема 6. Порядок разработки технологических инструкций

Структура технологической инструкции. Требования к оформлению технологической инструкции. Требования к содержанию основной части технологических инструкций. Внедрение технологических инструкций.

Тема 7. Подтверждение соответствия продукции функционального и специализированного назначения

Перечень видов продукции (товаров), подлежащих государственной регистрации. Порядок государственной регистрации продукции функционального и специализированного назначения. Перечень документов для государственной регистрации

4.3. Практические занятия

Номер раздела, темы	Наименование раздела, темы	Наименование занятия	Норматив времени, час.
			Заочная форма обучения
2	Идентификация пищевой продукции функционального и специализированного назначения	Идентификация пищевой продукции функционального и специализированного назначения	2
4	Порядок разработки технических условий	Порядок разработки технических условий	2
5	Содержание технических условий	Содержание технических условий	2
6	Порядок разработки технологических инструкций	Порядок разработки технологических инструкций	2
7	Подтверждение соответствия продукции функционального и специализированного назначения	Подтверждение соответствия продукции функционального и специализированного назначения	2
Всего:			10

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

При прослушивании лекций рекомендуется в конспекте отмечать все важные моменты, на которых заостряет внимание преподаватель, в частности те, которые направлены на качественное выполнение соответствующей работы.

Преподавателем запланировано использование при чтении лекций технологии учебной дискуссии. Поэтому рекомендуется фиксировать для себя интересные моменты с целью их активного обсуждения на дискуссии в конце лекции.

Залогом качественного выполнения практических работ является самостоятельная подготовка к ним накануне путем повторения материалов лекций. Рекомендуется подготовить вопросы по неясным моментам и обсудить их с преподавателем в начале практической работы.

Практические занятия проводятся для углубленного изучения студентами определенных тем, закрепления и проверки полученных знаний, овладения навыками самостоятельной работы, публичных выступлений (докладов) и проведения эксперимента. Доклады или сообщения имеют целью способствовать углубленному изучению отдельных вопросов, совершенствования навыков самостоятельной работы студентов, устного изложения мыслей по определенной проблеме. Поэтому по отдельным темам курса студенты готовят презентационные проекты.

Для текущего контроля успеваемости по очной форме обучения преподавателем используется балльно-рейтинговая система контроля и оценки академической активности. Поэтому настоятельно рекомендуется тщательно прорабатывать материал дисциплины при самостоятельной работе, участвовать во всех формах обсуждения и взаимодействия, как на лекциях, так и на лабораторных занятиях в целях лучшего освоения материала и получения высокой оценки по результатам освоения дисциплины.

Выполнение самостоятельной работы подразумевает самостоятельное изучение разделов дисциплины, подготовку к лабораторным занятиям, к рубежным контролям (для обучающихся очной формы обучения).

Рекомендуемая трудоемкость самостоятельной работы представлена в таблице:

Рекомендуемый режим самостоятельной работы

Наименование вида самостоятельной работы	Рекомендуемая трудоемкость, акад. час.
	Заочная форма обучения
Самостоятельное изучение тем дисциплины:	114
1 Организация разработки нормативных и технических документов	12
2 Идентификация пищевой продукции функционального и специализированного назначения	12

Наименование вида самостоятельной работы	Рекомендуемая трудоемкость, акад. час.
	Заочная форма обучения
3 Техническое регулирование пищевой продукции функционального и специализированного назначения	12
4 Правила разработки технических документов	10
5 Порядок разработки технических условий	12
6 Содержание технических условий	12
7 Порядок разработки технологических инструкций	10
8 Экспертиза нормативных и технических документов	10
9 Разработка дизайна этикетки для нового пищевого продукта функционального и специализированного назначения	12
10 Подтверждение соответствия продукции функционального и специализированного назначения	12
Подготовка к практическим занятиям (по 0,5 часа на каждое занятие)	5
Подготовка к рубежным контролям (по 1 часу на каждый рубеж)	-
Подготовка к экзамену	9
Всего:	128

Приветствуется выполнение разделов самостоятельной работы в аудиториях и в компьютерном классе института биотехнологии.

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

6.1. Перечень оценочных средств

Перечень вопросов для промежуточной аттестации (экзамен)

1. Сущность и правовые основы стандартизации
2. Актуальные направления развития национальной стандартизации, в том числе специализированной пищевой продукции.
3. Актуальность и виды классификации объектов стандартизации.
4. Характеристика кодового обозначения объектов стандартизации.
5. Методы кодирования объектов стандартизации и их сущность.
6. Основные общероссийские классификаторы ТЭСИ.
7. Перечислить стадии разработки и ведения общероссийского классификатора.
8. Особенности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.
9. Терминология пищевых продуктов специализированного назначения (ТР ТС 027/2012).
10. Терминология функциональных пищевых продуктов (ГОСТ Р 52349-2005).
11. Требования к безопасности пищевой продукция для питания беременных и кормящих женщин.

12. Требования к безопасности пищевой продукция для детей раннего возраста.
13. Требования к безопасности пищевой продукция для спортсменов.
14. Требования к безопасности специализированной пищевой продукции с низким содержанием глютена и без него.
15. Требования безопасности к процессам производства, хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации отдельных видов специализированной пищевой продукции.
16. Обеспечение соответствия требованиям безопасности.
17. Правила разработки технических условий.
18. Общие положения разработки технологических инструкции.
19. Согласование технических документов на пищевые продукты.
20. Построение технических условий.
21. Порядок согласования, утверждения и регистрации ТУ на пищевые продукты.
22. Правила оформления и изложения технических условий
23. Область применения и требования к качеству и безопасности продукции.
24. Требования к маркировке и упаковке пищевой продукции.
25. Требования к правилам приемки и методам контроля пищевой продукции.
26. Требования к правилам транспортирования и хранения пищевой продукции.
27. Структура технологической инструкции.
28. Требования к оформлению технологической инструкции.
29. Требования к содержанию основной части технологических инструкций.
30. Внедрение технологических инструкций.
31. Общие положения по проведению экспертизы стандартов.
32. Принципы организации и проведения экспертизы стандартов.
33. Виды экспертизы и её финансирование.
34. Субъекты экспертизы.
35. Каковы права и обязательства экспертов по стандартизации.
36. Общие требования к этикетке и упаковке пищевых продуктов.
37. Основные термины и определения согласно ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного Союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».
38. Основные термины и определения согласно ГОСТ 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя.
39. Способ расположения и представления информации о пищевом продукте.
40. Требования к содержанию информации на этикетке нового пищевого продукта функционального и специализированного назначения.
41. Формы подтверждения соответствия на территории РФ.

42. Перечень видов продукции (товаров), подлежащих государственной регистрации

43. Порядок государственной регистрации продукции функционального и специализированного назначения.

44. Перечень документов для государственной регистрации продукции?

45. Перечень документов для государственной регистрации специализированной пищевой продукции.

7. ОСНОВНАЯ И ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА

7.1. Основная литература

1 Шишмарев В. Ю. Метрология, стандартизация, сертификация, техническое регулирование и документоведение : учебник. — Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2021. — 312 с. — - ISBN 978-5-906923-15-8. – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=360382>.

Быкадоров В.А., Васильев Ф.П., Казюлин В.А. Техническое регулирование и обеспечение безопасности: учеб. пособие для обучающихся в вузов/ под ред. Ф.П. Васильева. — М. : ЮНИТИ-ДАНА Закон и право, 2017. — 639 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=341172>.

7.2. Дополнительная литература

1 Зарецкий А.Д., Иванова Т.Е. Промышленные технологии и инновации : учебник для вузов / 2-е изд. - Санкт-Петербург : Питер, 2018. - 480 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1789431>

2 Зайцев Г.Н. Управление качеством в процессе производства: учеб. пособие. — М. : РИОР : ИНФРА-М, 2018. — 164 с. — (Высшее образование: Магистратура). — Режим доступа <https://znanium.com/read?id=371379>

3 Маюрникова Л.А., Позняковский В.М., Суханов Б.П. [и др.]. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность: учебное пособие / под общ. ред. В. М. Позняковского. — 2-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 448 с.. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1014948>.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Позднякова Н.А. Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения: методические указания для самостоятельной подготовки обучающихся к занятиям (рукопись).

9. РЕСУРСЫ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. <http://vsegost.com/> Библиотека ГОСТов
2. <http://www.eurasiancommission.org> / Сайт Таможенного союза
3. Интернет-сайт – «Консультант Плюс».
4. <http://www.twirpx.com/> - все для студента
5. <http://window.edu.ru/window/library> - Единое окно доступа к образовательным ресурсам. Библиотека (Электронная библиотека учебно-методической литературы для общего и профессионального образования).

10. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ

1. ЭБС «Лань»
2. ЭБС «Консультант студента»
3. ЭБС «Znaniium.com»
4. «Гарант» - справочно-правовая система

11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение по реализации дисциплины осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данной образовательной программе.

12. ДЛЯ СТУДЕНТОВ, ОБУЧАЮЩИХСЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДИСТАНЦИОННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

При использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий (далее ЭО и ДОТ) занятия полностью или частично проводятся в режиме онлайн. Объем дисциплины и распределение нагрузки по видам работ соответствует п. 4.1. Распределение баллов соответствует п. 6.2 либо может быть изменено в соответствии с решением кафедры, в случае перехода на ЭО и ДОТ в процессе обучения. Решение кафедры об используемых технологиях и системе оценивания достижений обучающихся принимается с учетом мнения ведущего преподавателя и доводится до сведения обучающихся.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
**«Проектирование технической документации на
продукты питания функционального и
специализированного назначения»**

образовательной программы высшего образования –
программы магистратуры

**19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов
функционального и специализированного назначения**

Направленность:

**Высокотехнологичные производства пищевых продуктов
функционального и специализированного назначения**

Трудоемкость дисциплины: 4 ЗЕ (144 академических часа)

Семестр: 4 (очная форма обучения), 5 (заочная форма обучения)

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Содержание дисциплины

Современная классификация пищевой продукции специализированной, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания. Основные группы стандартов по жизненному циклу продукции. Доказательная база ТР ТС 027/2012 (государственные стандарты). Актуальные направления развития национальной стандартизации, в том числе специализированной пищевой продукции Требования по процедуре разработки нормативной документации на новую продукцию. Правила и порядок разработки технических условий. Правила и порядок разработки технологических инструкций. Согласование технических документов на пищевые продукты.

