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 «Биотехнологии»

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по образовательной и
международной деятельности
_____ / А.А. Кирсанкин /
«____»_____ 20___ 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 2026

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 « 26» июня 2026 года.

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры «Биотехнологии» «30» июня 2026 года, протокол №7.

Рабочую программу составил
доцент кафедры «Биотехнологии» Н.А. Позднякова

Согласовано:

Заведующий кафедрой
«Биотехнологии» И.Н. Миколайчик

Тьютор М.В. Карпова

Директор филиала А.А. Постовалов

1. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Всего: 4 зачетных единицы трудоемкости (144 академических часов)

Очная форма обучения

Вид учебной работы	На всю дисциплину	Семестр
		4
Аудиторные занятия (контактная работа с преподавателем), всего часов в том числе:	**88**	**88**
Лекции	36	36
Лабораторные работы	52	52
Самостоятельная работа, всего часов в том числе:	**56**	**56**
Подготовка к экзамену	36	36
Другие виды самостоятельной работы (самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины)	20	20
Вид промежуточной аттестации	**экзамен**	**экзамен**
Общая трудоемкость дисциплины и трудоемкость по семестрам, часов	**144**	**144**

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 обучающими 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

Очная форма обучения

Рубеж	**Номер раздела, темы**	**Наименование раздела, темы**	**Количество часов контактной работы с преподавателем**		
			Лекции	**Практич. занятия**	**Лабораторны работы**
Рубеж 1	1	Организация разработки нормативных и технических документов	4	4	
	2	Идентификация пищевой продукции функционального и специализированного назначения	2	4	
	3	Техническое регулирование пищевой продукции функционального и специализированного назначения	4	4	
		Рубежный контроль № 1		2	
Рубеж 2	4	Правила разработки технических документов	4	4	
	5	Порядок разработки технических условий	4	4	

	6	Содержание технических условий	4	6	
	7	Порядок разработки технологических инструкций	4	4	
	8	Экспертиза нормативных и технических документов	4	6	
		Рубежный контроль № 2	-	2	
Рубеж 3	9	Разработка дизайна этикетки для нового пищевого продукта функционального и специализированного назначения	4	4	
	10	Подтверждение соответствия продукции функционального и специализированного назначения	2	6	
		Рубежный контроль № 3	-	2	
		Всего:	**36**	**52**	

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	
4	Правила разработки технических документов	2	-	
5	Порядок разработки технических условий	-	2	
6	Содержание технических условий	-	2	
7	Порядок разработки технологических инструкций	-	2	
10	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. Техническое регулирование пищевой продукции функционального и специализированного назначения

Требования безопасности к отдельным видам специализированной пищевой продукции. Требования безопасности к процессам производства, хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации отдельных видов специализированной пищевой продукции. Обеспечение соответствия требованиям безопасности.

Тема 4. Правила разработки технических документов

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

Тема 5. Порядок разработки технических условий

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

Тема 6. 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 7. Порядок разработки технологических инструкций

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

Тема 8. Экспертиза нормативных и технических документов

Общие положения по проведению экспертизы стандартов. Принципы организации и проведения экспертизы стандартов. Виды экспертизы и её финансирование. Субъекты экспертизы.

Тема 9. Разработка дизайна этикетки для нового пищевого продукта функционального и специализированного назначения

Общие требования к этикетке и упаковке пищевых продуктов. Основные термины и определения согласно ТР ТС 022/2011 Технический

регламент Таможенного Союза "Пищевая продукция в части ее маркировки» и ГОСТ 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Требования к содержанию информации на этикетке нового пищевого продукта функционального и специализированного назначения.

Тема 10. 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.	
			Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	Организация разработки нормативных и технических документов	Организация разработки нормативных и технических документов	4	-
2	Идентификация пищевой продукции функционального и специализированного назначения	Идентификация пищевой продукции функционального и специализированного назначения	4	2
3	Техническое регулирование пищевой продукции функционального и специализированного назначения	Техническое регулирование пищевой продукции функционального и специализированного назначения	4	-
		Рубежный контроль 1	2	-
4	Правила разработки технических документов	Правила разработки технических документов	4	-
5	Порядок разработки технических условий	Порядок разработки технических условий	4	2
6	Содержание технических условий	Содержание технических условий	6	2
7	Порядок разработки технологических инструкций	Порядок разработки технологических инструкций	4	2
8	Экспертиза нормативных и технических документов	Экспертиза нормативных и технических документов	6	-
		Рубежный контроль 2	2	-

9	Разработка дизайна этикетки для нового пищевого продукта функционального и специализированного назначения	Разработка дизайна этикетки для нового пищевого продукта функционального и специализированного назначения	4	-
10	Подтверждение соответствия продукции функционального и специализированного назначения	Подтверждение соответствия продукции функционального и специализированного назначения	6	2
		Рубежный контроль 3	2	-
		Всего:	**52**	**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.**	
	Очная форма обучения	**Заочная форма обучения**
Самостоятельное изучение тем дисциплины:	**10**	**114**
1 Организация разработки нормативных и технических документов	1	12
2 Идентификация пищевой продукции функционального и специализированного назначения	1	12
3 Техническое регулирование пищевой продукции функционального и специализированного назначения	1	12
4 Правила разработки технических документов	1	10
5 Порядок разработки технических условий	1	12
6 Содержание технических условий	1	12
7 Порядок разработки технологических инструкций	1	10
8 Экспертиза нормативных и технических документов	1	10
9 Разработка дизайна этикетки для нового пищевого продукта функционального и специализированного назначения	1	12
10 Подтверждение соответствия продукции функционального и специализированного назначения	1	12
Подготовка к практическим занятиям (по 0,5 часа на каждое занятие)	7	5
Подготовка к рубежным контролям (по 1 часу на каждый рубеж)	3	-
Подготовка к экзамену	36	9
Всего:	**56**	**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

1. Балльно-рейтинговая система контроля и оценки академической активности обучающихся в КГУ.
2. Перечень вопросов для рубежного контроля №1 (модуль 1).
3. Перечень вопросов для рубежного контроля №2 (модуль 2).
4. Перечень вопросов для рубежного контроля №3 (модуль 3).
5. Перечень вопросов к экзамену.

6.2. Система балльно-рейтинговой оценки работы обучающихся по дисциплине

Очная форма обучения

<table>
<tr><th>№</th><th>Наименование</th><th colspan="7">Содержание</th></tr>
<tr><td colspan="9">Очная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="4">1</td><td rowspan="4">Распределение баллов за семестры по видам учебной работы, сроки сдачи учебной работы (доводятся до сведения обучающихся на первом учебном занятии)</td><td colspan="7">Распределение баллов</td></tr>
<tr><td>Вид учебной работы:</td><td>Посещение лекций</td><td>Выполнение и защита практических занятий</td><td>Рубежный контроль №1</td><td>Рубежный контроль №2</td><td>Рубежный контроль №3</td><td>Экзамен</td></tr>
<tr><td>Балльная оценка:</td><td>До 18</td><td>До 28</td><td>До 15</td><td>До 15</td><td>До 15</td><td>До 30</td></tr>
<tr><td>Примечания:</td><td>18 лекций по 1 баллу</td><td>28 практических занятий по 1 баллу</td><td>на 7-ом практическом занятии</td><td>на 20-ом практическом занятии</td><td>на 28-ом практическом занятии</td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td>Критерий пересчета баллов в традиционную оценку по итогам работы в семестре и Экзамена</td><td colspan="7">50 и менее баллов – неудовлетворительно;
51…70 – удовлетворительно;
71… 90 – хорошо;
91…100 – отлично</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Критерии допуска к промежуточной аттестации, возможности получения автоматического Экзамена по дисциплине, возможность получения бонусных баллов</td><td colspan="7">Для допуска к промежуточной аттестации по дисциплине (модулю, практике) за семестр обучающийся должен набрать по итогам текущего и рубежного контролей не менее 45 баллов. В случае если обучающийся набрал менее 45 баллов, то к аттестационным испытаниям он не допускается.
Для получения экзамена без проведения процедуры промежуточной аттестации обучающемуся необходимо набрать в ходе текущего и рубежных контролей не менее 70 баллов. В этом случае итог балльной оценки, получаемой обучающимся, определяется по количеству баллов, набранных им в ходе текущего и рубежных контролей. При этом, на усмотрение преподавателя, балльная оценка обучающегося может быть повышена за счет получения дополнительных баллов за академическую активность.
Обучающийся, имеющий право на получение оценки без проведения процедуры промежуточной аттестации, может повысить ее путем сдачи аттестационного испытания. В случае получения обучающимся на аттестационном испытании 0 баллов итог балльной оценки по дисциплине (модулю, практике) не снижается.
За академическую активность в ходе освоения дисциплины (модуля, практики), участие в учебной, научно-исследовательской, спортивной, культурно-творческой и общественной деятельности обучающемуся могут быть начислены дополнительные баллы. Максимальное количество дополнительных баллов за академическую активность составляет 30.
Основанием для получения дополнительных баллов являются:
- выполнение дополнительных заданий по дисциплине (модулю, практике); дополнительные баллы начисляются преподавателем;
- участие в течение семестра в учебной, научно-исследовательской, спортивной, культурно-творческой и общественной деятельности КГУ.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Формы и виды учебной работы для неуспевающих (восстановившихся на курсе обучения) обучающихся для получения недостающих баллов в конце семестра</td><td colspan="7">В случае если к промежуточной аттестации набрана сумма менее 35 баллов, обучающемуся необходимо набрать недостающее количество баллов за счет выполнения дополнительных заданий, до конца последней недели семестра.
Ликвидация академических задолженностей, возникших из-за разности в учебных планах при переводе или восстановлении, проводится путем выполнения дополнительных заданий, форма и объем которых определяется преподавателем.</td></tr>
</table>

6.3. Процедура оценивания результатов освоения дисциплины

Рубежный контроль 1 предполагает выполнение практических занятий и ответы на два вопроса по темам 1-3. На подготовку к ответу отводится 5 минут.

Рубежный контроль 2 предполагает выполнение практических занятий и ответы на два вопроса по темам 4-8. На подготовку к ответу отводится 5 минут.

Рубежный контроль 3 предполагает выполнение практических занятий и ответы на два вопроса по темам 9-10. На подготовку к ответу отводится 5 минут.

Перед проведением каждого рубежного контроля преподаватель прорабатывает со студентами основной материал соответствующих разделов дисциплины в форме краткой лекции-дискуссии.

Преподаватель оценивает в баллах результаты рубежных контролей 1, 2 и заносит в ведомость учета текущей успеваемости.

Экзамен проводится в устной форме и состоит из ответа на 2 теоретических вопроса. Время, отводимое студенту на подготовку к ответу, составляет 1 астрономический час. Максимальная оценка за ответ на каждый вопрос составляет 15 баллов.

Результаты текущего контроля успеваемости и экзамена заносятся преподавателем в экзаменационную ведомость, которая сдается в организационный отдел института в день экзамена, а также выставляются в зачетную книжку студента.

6.4. Примеры оценочных средств для рубежных контролей и экзамена

Примерный перечень вопросов к рубежному контролю №1

1 Цели, задачи и правовые основы стандартизации.

2 Какие существуют виды классификации объектов стандартизации?

3 Чем характеризуется кодовое обозначение объектов стандартизации?

4 Назвать методы кодирования объектов стандартизации и их сущность.

5 В чем заключается сущность технологии штрихового кодирования?

6 Каковы назначение, структура и правила нанесения штрихового кода?

7 Дать характеристику понятия и перечислить основные виды общероссийских классификаторов.

8 Перечислить стадии разработки и ведения общероссийского классификатора.

9 В чем сущность и какова структура общероссийского классификатора стандартов?

10 В чем сущность и какова структура общероссийского классификатора продукции?

11 Каковы особенности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения?

12 Каковы правила обращения на рынке специализированной пищевой продукции?

13 Перечислите основные пищевые продукты специализированного назначения в соответствие с ТР ТС 027/2012.

14 В чем разница понятий «пищевая продукция диетического лечебного питания» и «пищевая продукция диетического профилактического питания»?

15 Дайте определение понятию «функциональный пищевой продукт».

16 Перечислите основные пищевые продукты специализированного назначения в соответствие с ГОСТ Р 52349-2005.

17 В чем разница понятий «пробиотик», «пребиотик» и «синбиотик»?

18 Какова сущность обогащенных продуктов?

19 Каковы требования к безопасности пищевой продукция для питания беременных и кормящих женщин?

20 Каковы требования к безопасности пищевой продукция для детей раннего возраста?

21 Каковы требования к безопасности пищевой продукция для спортсменов?

22 Каковы требования к безопасности специализированной пищевой продукции с низким содержанием глютена и без него?

23 Каковы требования безопасности к процессам производства, хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации отдельных видов специализированной пищевой продукции?

Примерный перечень вопросов к рубежному контролю №2

1 Что такое «Технические условия» (ТУ), и каковы правила их разработки?

2 Каковы правила обозначения Технических условий?

3 Каковы правила согласования, утверждения и регистрации Технических условий?

4 Какие существуют виды технологических инструкций?

5 Какова структура технологической инструкции?

6 Какая информация приводится на титульном листе технологической инструкции?

7 Каковы правила обозначения, согласования, утверждения и регистрации ТИ?

8 Из каких структурных элементов состоят ТУ на пищевую продукцию?

9 Какая информация приводится на титульном листе ТУ?

10Требования к приложениям ТУ в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51074-2016.

11Каковы правила обозначения Технических условий?

12Каковы требования к наименованию продукта при разработке ТУ?

13Каковы требования к изложению ТУ?

14Правила оформления технических условий?

15Из каких разделов состоит основная часть ТУ на продукцию в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51074-2016.?

16Каковы требования к разделу ТУ «Область применения»?

17Какая информация отражается в разделе ТУ на пищевой продукт «Требования к качеству и безопасности»?

18Каковы требования к оформлению и содержанию раздела ТУ «Маркировка»?

19Каковы требования к оформлению и содержанию раздела ТУ «Упаковка»?

20Как оформляется раздел «Правила приемки»?

21Как оформляется раздел «Методы контроля»?

22Какая информация отражается в разделе ТУ «Правила транспортирования и хранения»?

Примерный перечень вопросов к рубежному контролю №3

1 Каковы общие требования к этикетке и упаковке пищевых продуктов?

2 Основные термины и определения согласно ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного Союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».

3 Основные термины и определения согласно ГОСТ 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя.

4 Каковы требования к указанию состава продукта при его маркировке?

5 Дайте определение понятиям «Срок хранения», «Срок годности» и «Срок реализации».

6 Каков способ расположения и представления информации о пищевом продукте?

7 Каковы требования к содержанию информации на этикетке нового пищевого продукта функционального и специализированного назначения?

8 Формы подтверждения соответствия на территории РФ.

9 Каков перечень видов продукции, подлежащих государственной регистрации?

10 Что включает в себя порядок оформления свидетельства о государственной продукции, в части ее соответствия санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям?

11 Каков перечень документов для государственной регистрации продукции?

12 Каков перечень документов для государственной регистрации продукции, изготавливаемой вне таможенной территории таможенного союза?

13 Каков перечень документов для государственной регистрации специализированной пищевой продукции?

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.

6.5. Фонд оценочных средств

Полный банк заданий для текущего, рубежных контролей и промежуточной аттестации по дисциплине, показатели, критерии, шкалы оценивания компетенций, методические материалы, определяющие процедуры оценивания образовательных результатов, приведены в учебно-методическом комплексе дисциплины.

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 обучающийсяов 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 «Znanium.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.

Лист регистрации изменений (дополнений) в рабочую программу дисциплины

«Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения»

в составе ОПОП 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
на 20___ -20____ учебный год

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____