Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.11.2026 20:11:56
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКЦИИ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л.В. Крылова
(подпись)
25 марта 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.08 НОРМАТИВНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

(шифр, название дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки	38.00.00 Экономика и управление
Образовательная программа высшего образования	программа магистратуры
Направление подготовки	38.04.07 Товароведение
Магистерская программа:	Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность
Факультет	Маркетинга и торгового дела
Форма обучения, курс	очная форма обучения, 1 курс заочная форма обучения, 1 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов (при наличии таких лиц)

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Нормативное обеспечение производства пищевых продуктов» для обучающихся по направлению подготовки: 38.04.07 Товароведение, магистерской программе: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность, разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик: Корчига Любовь Ивановна, доцент кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства, кандидат экономических наук

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства
Протокол от 17 февраля 2026 года № 14

Заведующий кафедрой товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства

(подпись) В.Д. Малыгина

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета маркетинга и торгового дела

(подпись) Д.В. Махноносов
(инициалы, фамилия)
25 февраля 2026 года

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от 25.03.2026 № 8
Председатель Л.В. Крылова

© Корчига Л.И., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных

единиц – 3</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки 38.00.00 Экономика и управление</td><td colspan="2" rowspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 38.04.07 Товароведение</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="6">Магистерская программа: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 3</td><td>1-й</td><td>1-й</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Общее количество часов – 108</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>2-й</td><td>1-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>16 часов</td><td>6 часа</td></tr>
<tr><td rowspan="10">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 2
самостоятельной работы обучающегося – 4,7</td><td rowspan="10">Программа высшего образования – программа магистратуры</td><td colspan="2">Практические и семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>30 часов</td><td>8 часов</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>60,95 часов</td><td>90,85 часа</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>Зачет с оценкой</td><td>Зачет с оценкой</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 46/60,95

для заочной формы обучения – 14/90,85

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: подготовка магистрантов к решению задач в области экспертной и коммерческой деятельности на основе изучения основных нормативных правовых актов, действующих в пищевой отрасли.

Задачи дисциплины: раскрыть вопросы правового регулирования в области установления обязательных требований к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевых продуктов; ознакомиться со спецификой нормативного обеспечения пищевых продуктов животного, растительного происхождения и специального назначения; раскрыть особенности нормативного обеспечения производства пищевых продуктов в Российской Федерации и Евразийском экономическом союзе.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.08 «Нормативное обеспечение производства пищевых продуктов» относится к вариативной части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО 38.04.07 Товароведение.

Изучение данной дисциплины базируется на знаниях, полученных по дисциплинам «Управление безопасностью и качеством», «Экспертиза товаров», «Международное техническое регулирование». Для дисциплин «Импортозамещение и конкурентоспособность продуктов

питания», «Экологическая безопасность продовольственных товаров», «Спецкурс по товароведению продовольственных товаров» она является основополагающей.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-1 Способен осуществлять идентификацию и экспертизу товаров, выявлять недоброкачественную, фальсифицированную, контрафактную продукцию на всех этапах товародвижения	ИДК-1$_{ПК-1}$ Осуществляет подбор законодательных, методических и нормативных документов для проведения идентификации и товарной экспертизы.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: понятия, признаки и необходимость реализации процесса нормативного обеспечения в производстве пищевых продуктов, виды нормативных документов и особенности их использования на основных этапах ЖЦП; особенности нормативного обеспечения производства продуктов животной, растительной группы и продуктов специального назначения; совместимость требований национального законодательства с нормативной базой Таможенного союза и ВТО;

уметь: пользоваться нормативными документами как основным инструментарием нормативного обеспечения в производстве пищевых продуктов; отличать нормативные режимы производства продуктов животной, растительной группы и продуктов специального назначения;

владеть: навыками работы с нормативными документами, регламентирующими качество и безопасность пищевых продуктов.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Модуль 1. Нормативное обеспечение производства пищевых продуктов

Смысловой модуль 1. Общие научно-теоретические подходы к нормативному обеспечению производства пищевых продуктов.

Тема 1. Нормативное регулирование: понятие, признаки, необходимость.

Тема 2. Виды нормативных документов и особенности их использования на основных этапах жизненного цикла продукции.

Тема 3. Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Смысловой модуль 2. Нормативное обеспечение режимов производства по отдельным группам пищевых продуктов.

Тема 4. Нормативное обеспечение режимов производства продуктов животной группы.

Тема 5. Нормативное обеспечение режимов производства продуктов растительной группы.

Тема 6. Особенности нормативного обеспечения пищевых продуктов специального назначения.

Смысловой модуль 3. Техническое регулирование в системе нормативного обеспечения производства пищевых продуктов.

Тема 7. Формирование системы технического регулирования по пищевым продуктам в рамках ЕАЭС.

Тема 8. Технические регламенты ТС на пищевые продукты. Система оценки соответствия продукции требованиям ТР ЕАЭС (ТС).

Тема 9. Международные организации по нормативному обеспечению качества, безопасности и производства пищевых продуктов.

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]		л	п	лаб	СР	Пр
Модуль 1. Нормативное обеспечение производства пищевых продуктов												
Смысловой модуль 1. Общие научно-теоретические подходы к нормативному обеспечению производства пищевых продуктов.												
Тема 1. Нормативное регулирование: понятие, признаки, необходимость.	11	2	2		7		12	1	1		10	
Тема 2. Виды нормативных документов и особенности их использования на основных этапах жизненного цикла продукции.	13	2	4		7		11,5	0,5	1		10	
Тема 3. Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.	12	2	4		6		11,5	0,5	1		10	
Всего по смысловому модулю 1	***36***	***6***	***10***		***20***		***35***	***2***	***3***		***30***	
Смысловой модуль 2. Нормативное обеспечение режимов производства по отдельным группам пищевых продуктов.												
Тема 4. Нормативное обеспечение режимов производства продуктов животной группы	13,95	2	4		7,95		12	1	1		10	
Тема 5. Нормативное обеспечение режимов производства продуктов растительной группы	13	2	4		7		11,5	0,5	1		10	
Тема 6. Особенности нормативного обеспечения пищевых продуктов специального назначения	10	2	2		6		11,5	0,5	1		10	
Всего по смысловому модулю 2	***36,95***	***6***	***10***		***20,95***		***35***	***2***	***3***		***30***	
Смысловой модуль 3. Техническое регулирование в системе нормативного обеспечения производства пищевых продуктов.												
Тема 7. Формирование системы технического регулирования по	13	2	4		7		12	1	1		10	

пищевым продуктам в рамках ЕАЭС.												
Тема 8. Технические регламенты ТС на пищевые продукты. Система оценки соответствия продукции требованиям ТР ЕАЭС (ТС).	12	1	4		7		11,85	0,5	0,5		10,85	
Тема 9. Международные организации по нормативному обеспечению качества, безопасности и производства пищевых продуктов.	9	1	2		6		11	0,5	0,5		10	
Всего по смысловому модулю 3	***34***	***4***	***10***		***20***		***34,85***	***2***	***2***		***30,85***	
Всего часов	**106,95**	**16**	**30**		**60,95**		**104,85**	**6**	**8**		**90,85**	
ИК												
Катт	0,8					0,8	0,9					0,9
СРэк												
КЭ												
Каттэк	0,25					0,25	0,25					0,25
Контроль							2					2
ИТОГО	***108***	***16***	***30***		***60,95***	***1,05***	***108***	***6***	***8***		***90,85***	***3,15***

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. СР – самостоятельная работа;
5. Пр – прочие виды работы (ИК, Катт, КЭ, Каттэк);
6. ИК – индивидуальные консультации;
7. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения;
8. СРэк – самостоятельная работа в период экзаменационных сессий;
9. КЭ – консультации перед экзаменом;
10. Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Нормативное регулирование: понятие, признаки, необходимость.	2	1
2	Тема 2. Виды нормативных документов и особенности их использования на основных этапах жизненного цикла продукции.	4	1
3	Тема 3. Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.	4	2
4	Тема 4. Нормативное обеспечение режимов производства продуктов животной группы	4	1

5	Тема 5. Нормативное обеспечение режимов производства продуктов растительной группы	4	1
6	Тема 6. Особенности нормативного обеспечения пищевых продуктов специального назначения	2	1
7	Тема 7. Формирование системы технического регулирования по пищевым продуктам в рамках ЕАЭС.	4	1
8	Тема 8. Технические регламенты ТС на пищевые продукты. Система оценки соответствия продукции требованиям ТР ЕАЭС (ТС).	4	0,5
9	Тема 9. Международные организации по нормативному обеспечению качества, безопасности и производства пищевых продуктов.	2	0,5
Всего		30	8

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрено

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1			
2			
…			
Всего			

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Нормативное регулирование: понятие, признаки, необходимость.	7	10
2	Тема 2. Виды нормативных документов и особенности их использования на основных этапах жизненного цикла продукции.	7	10
3	Тема 3. Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.	6	10
4	Тема 4. Нормативное обеспечение режимов производства продуктов животной группы	7,95	10
5	Тема 5. Нормативное обеспечение режимов производства продуктов растительной группы	7	10
6	Тема 6. Особенности нормативного обеспечения пищевых продуктов специального назначения	6	10
7	Тема 7. Формирование системы технического регулирования по пищевым продуктам в рамках ЕАЭС.	7	10
8	Тема 8. Технические регламенты ТС на пищевые продукты. Система оценки соответствия продукции требованиям ТР ЕАЭС (ТС).	7	10,85
9	Тема 9. Международные организации по нормативному обеспечению качества, безопасности и производства пищевых продуктов.	6	10
Всего:		60,95	90,85

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации дисциплины используются такие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или могут быть заменены устным ответом;
- при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом…

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- зачет, экзамен проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение их в форме тестирования…

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
- зачет, экзамен проводятся в устной форме или выполняется в письменной форме на компьютере...

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа. Процедура проведения зачета, экзамена для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Зачет, экзамен могут проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Технические средства могут быть предоставлены ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», а также могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в информационно-телекоммуникационной сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:

– в печатной форме увеличенным шрифтом;
– в форме электронного документа;
– в форме аудиофайла.

2) для глухих и слабослышащих:

– в печатной форме;
– в форме электронного документа;

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

– в печатной форме;
– в форме электронного документа;
– в форме аудиофайла.

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в очной форме обучения[1]

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль – реферат – текущий модульный контроль (3 ТМК)	 10 30	 10 90
Промежуточная аттестация	Зачет с оценкой	100
Итого за семестр	100	

Примечание. В соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в заочной форме обучения

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль – реферат – текущий модульный контроль (3 ТМК)	 10 30	 10 90
Промежуточная аттестация	Зачет с оценкой	100
Итого за семестр	100	

Тематика рефератов

1. История и развитие нормативного обеспечения в пищевой промышленности.
2. Основные международные стандарты в области пищевых продуктов (ISO, HACCP).
3. Роль государственных стандартов (ГОСТ) в обеспечении качества пищевых продуктов.
4. Нормативные документы, регулирующие безопасность пищевых продуктов в России.
5. Система сертификации и ее значение для производителей пищевых продуктов.
6. Влияние нормативных актов на инновации в производстве пищевых продуктов.
7. Анализ требований к упаковке и маркировке пищевых продуктов.
8. Проблемы и перспективы внедрения стандартов качества в малом бизнесе пищевой отрасли.
9. Экологические нормы и требования к производству экологически чистых продуктов.
10. Роль контроля качества на разных этапах производства пищевых продуктов.
11. Законодательство о защите прав потребителей в сфере пищевой продукции.
12. Нормативное обеспечение в области организации общественного питания.
13. Анализ влияния нормативных актов на экспорт и импорт пищевых продуктов.
14. Современные тенденции в нормативном регулировании пищевой безопасности.
15. Нормативные требования к использованию добавок и консервантов в пищевой продукции.

Вопросы для текущего модульного контроля (ТМК)

1. Нормативные документы, которые разрабатывают предприятия, учреждения, организации.
2. Процедуры разработки, принятия и применение национальных стандартов.
3. Поверка средств измерительной техники. 4. Концепция стандартов ИСО серии 9000.
5. Порядок разработки национальных стандартов и их пересмотр.
6. Виды национальных стандартов.
7. Метрологическая аттестация средств измерительной техники.
8. Цель и задачи всеобщего менеджмента качества (TQM).
9. Классификация и общая характеристика средств измерений. Разработка национальных стандартов.
10. Схема передачи единиц физических величин с помощью эталонов.
11. Сущность TQM, его принципы и преимущества
12. Объекты технических регламентов
13. Классификация национальных нормативных документов.

14. Этапы развития отечественного уровня качества.
15. Объекты и субъекты стандартизации.
16. Порядок разработки технических условий, их обозначение.
17. Эталоны единиц физических величин, их виды и назначение.
18. Классификация показателей качества продукции.
19. Цель и задачи комплексной системы управления качеством продукции.
20. Виды стандартов.
21. Международная организация стандартизации (ISO): виды деятельности.
22. Физические единицы и виды их обозначения.
23. Классификация и характеристика эталонов физических величин.
24. Цель и задачи системы управления качеством.
25. Ошибки измерений, их классификация.
26. Чем отличаются технические регламенты от стандартов.
27. Классификация и характеристика средств измерительной техники.
28. Технические комитеты по стандартизации, их задачи и функции.
29. Взаимосвязь технических регламентов и стандартов

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

<table>
<tr><td colspan="10">Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу</td><td rowspan="2">Максимальная сумма баллов</td></tr>
<tr><td colspan="3">Смысловой модуль 1</td><td colspan="3">Смысловой модуль 2</td><td colspan="3">Смысловой модуль 3</td><td>Реферат</td></tr>
<tr><td>Т1</td><td>Т2</td><td>Т3</td><td>Т4</td><td>Т5</td><td>Т6</td><td>Т7</td><td>Т8</td><td>Т9</td><td>10</td><td rowspan="2">100</td></tr>
<tr><td colspan="3">30</td><td colspan="3">30</td><td colspan="3">30</td><td>10</td></tr>
</table>

Примечание. Т1, Т2, ... Т9 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично» / «зачтено»
75-89	4 «хорошо» / «зачтено»
60-74	3 «удовлетворительно» / «зачтено»
менее 60	2 «неудовлетворительно» / «не зачтено»

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Пузыня, Т. А. Инновационное обеспечение развития пищевой промышленности / Т. А. Пузыня. — Великие Луки : Великолукская государственная академия физической культуры и спорта, 2014. — 181 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/45242.html

2. Никитченко, В. Е. Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов HACCP : учебное пособие / В. Е. Никитченко, И. Г. Серёгин, Д. В. Никитченко. — Москва : Российский университет дружбы народов, 2010. — 208 с. — ISBN 978-5-209-03421-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/11445.html

Дополнительная литература:

1. Гурина, Р. Р. Управление качеством в пищевой промышленности : учебно-методическое пособие по выполнению практических работ / Р. Р. Гурина, Н. Г. Хоменец. — Москва : Российский университет дружбы народов, 2018. — 36 с. — ISBN 978-5-209-08517-1.

— Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/91085.html

2. Чернова, Е. В. Управление качеством на предприятии общественного питания : учебное пособие / Е. В. Чернова, Н. В. Барсукова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2021. — 234 с. — ISBN 978-5-6044302-1-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/99735.html

3. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. А. Рогов, Н. И. Дунченко, В. М. Позняковский [и др.]. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 226 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/4176.html

4. Роева, Н. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / Н. Н. Роева. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2011. — 256 с. — ISBN 978-5-904406-17-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/40852.html

Учебно-методические издания:

1. Дистанционный курс в системе Moodle. [Электронный ресурс] / Режим доступа: https://distant.donnuet.ru/

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная интегрированная библиотечная система (АИБС) «МегаПро». - Москва: ООО «Дата Экспресс», 2024. - Текст: электронный.
2. Электронная библиотека Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк: НБ ДОННУЭТ, 2024 –. – URL: http://192.168.41.108/megapro. – Текст: электронный.
3. IPR SMART: весь контент ЭБС Ipr books: цифровой образовательный ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». - Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2007 -. - URL:http://www.iprbookshop.ru. - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст. Аудио. Изображения: электронные.
4. Лань: электронная-библиотечная система. - Санкт-Петербург: Лань, cop. 2011-2024. - URL:https://e.lanbook.com/- Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст: электронный.
5. СЭБ: Консорциум сетевых электронных библиотек / Электронная-библиотечная система «Лань» при поддержке Агентства стратегических инициатив. - Санкт-Петербург: Лань, cop. 2011- 2024. - URL:https://seb.e.lanbook.com/ - Режим доступа: для пользователей организаций - участников, подписчиков ЭБС «Лань». - Текст: электронный.
6. Polpred: электронная библиотечная система: деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». - Москва: Полпред Справочники, cop. 1997-2024. - URL:https://polpred.com. - Текст: электронный.
7. Book on lime: дистанционное образование: электронная библиотечная система / издательство КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. - Москва: КДУ, cop. 2017 -. - URL:https://bookonlime.ru. - Текст. Изображение. Устная речь: электронные.
8. Информио: электронный справочник / ООО «РИНФИЦ». - Москва: Издательский дом «Информио», 2009 -. - URL: https://www.informio.ru. - Текст: электронный.
9. Университетская библиотека онлайн: электронная библиотечная система. – ООО «Директ-Медиа», 2006-. - URL:https://biblioelub.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст: электронный.
10. ZNANIUM: электронно-библиотечная система / ООО «ЗНАНИУМ». – Москва: Знаниум, 2021- . – URL: https://znanium.ru/ – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст: электронный.
11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Российский экономический университет имени В.Г. Плеханова. - Москва: KnowledgeTree Inc., 2008-. - URL:http://]iber.rea.ru/login.php. - Режим доступа: для авторизированных пользователей.

- Текст: электронный.

12. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации. — Москва: Финансовый университет, 2019—. - URL:http://1 ibrary,la.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст: электронный.

13. Зональная научная библиотека имени Ю.А. Жданова / Южный федеральный университет. - Ростов-на-Дону: Южный федеральный университет, 2016 -. - URL:https://librarv.lib.sfedu.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст: электронный.

14. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU: информационно- аналитический портал / ООО Научная электронная библиотека. - Москва: ООО Научная электронная библиотека, cop. 2000-2024. - URL:https://elibrary.ru. - Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. -Текст: электронный.

15. CYBERLENINKA: Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев; ООО «Итеос»]. - Москва: КиберЛенинка, 2012 -. - URL:http://cvberleninka.ru. — Текст: электронный.

16. Национальная электронная библиотека: НЭБ: федеральная государственная информационная система / Министерство культуры Российской Федерации [и др.]. - Москва: Российская государственная библиотека: ООО ЭЛАР, [2008 —]. - URL:https://rusneb.ru/ - Текст. Изображение: электронные.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Аудиторные занятия по дисциплине проводятся в лекционных аудиториях и специализированных предметных лабораториях, предназначенных для проведения практических занятий по дисциплине «Нормативное обеспечение производства пищевых продуктов»

№ п/п	Наименование лабораторий и специализированных кабинетов, их площадь, м^2	Перечень оборудования, количество
1	Учебная лаборатория 4408 «Учебная лаборатория молочно-жировых товаров» для проведения практических занятий	24 посадочных места, вытяжной шкаф; центрифуга молочная; раковина лабораторная; стулья; столы ученические; стол преподавательский; выставочный шкаф; доска мелованная стационарная; кафедра для выступлений; лабораторный стол; холодильник; графопроектор; весы демпферные; шкаф сушильный; выставочный стенд; весы ВТ-200;выставочная экспозиция «Жировые товары»; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф с натуральными образцами; выставочная экспозиция «Товары молочной группы»; шкаф с образцами зерновой группы товаров (выставочная экспозиция); лампа бактерицидная; весы торц. ВТ; графопроектор; микроскоп микмед-5; весы Вт 200.
2	Читальный зал библиотеки №4129 для проведения самостоятельной работы	30 посадочных мест, мебель, компьютеры с выходом в сеть Интернет, доступ к электронно-библиотечной системе. Операционная система Microsoft Windows XP Professional OEM (2005г.); Microsoft Office 2003 Standard Academic от 14.09.2005 г.; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021 г.). Операционная система Windows 10 корпоративная LTSC; Microsoft Office 2019 Professional; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021 г.).

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчество	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
Корчига Любовь Ивановна	По основному месту работы	доцент, кандидат экономических наук	Высшее, товароведение, диплом кандидата наук КА № 000407	1. Удостоверение ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет» о повышении квалификации по дополнительной профессиональной программе «Стартап как диплом: вопросы руководства и подготовки» 692417488802 от 04.03.2025 2. Диплом ФГБОУ ВО «ЛГУ им. В. Даля» о профессиональной переподготовке по программе дополнительного профессионального образования «Технология изделий легкой промышленности» квалификация инженер-технолог 813400144988 от 01.07.2024. 3. Удостоверение ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет» о повышении квалификации по программе «Экономика и управление: организационно-методические аспекты сопровождения образовательного процесса программ высшего образования» 612400038823 от 20.10.2023

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.08 НОРМАТИВНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Направление подготовки 38.04.07 Товароведение
(код и наименование)
Магистерская программа: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность
(наименование)

Трудоемкость дисциплины: 3,0 з.е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

знать: понятия, признаки и необходимость реализации процесса нормативного обеспечения в производстве пищевых продуктов, виды нормативных документов и особенности их использования на основных этапах ЖЦП; особенности нормативного обеспечения производства продуктов животной, растительной группы и продуктов специального назначения; совместимость требований национального законодательства с нормативной базой Таможенного союза и ВТО;

уметь: пользоваться нормативными документами как основным инструментарием нормативного обеспечения в производстве пищевых продуктов; отличать нормативные режимы производства продуктов животной, растительной группы и продуктов специального назначения;

владеть: навыками работы с нормативными документами, регламентирующими качество и безопасность пищевых продуктов.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-1 Способен осуществлять идентификацию и экспертизу товаров, выявлять недоброкачественную, фальсифицированную, контрафактную продукцию на всех этапах товародвижения	ИДК-1$_{ПК-1}$ Осуществляет подбор законодательных, методических и нормативных документов для проведения идентификации и товарной экспертизы.

Смысловые модули и темы дисциплины:

Смысловой модуль 1. Общие научно-теоретические подходы к нормативному обеспечению производства пищевых продуктов.

Тема 1. Нормативное регулирование: понятие, признаки, необходимость.

Тема 2. Виды нормативных документов и особенности их использования на основных этапах жизненного цикла продукции.

Тема 3. Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Смысловой модуль 2. Нормативное обеспечение режимов производства по отдельным группам пищевых продуктов.

Тема 4. Нормативное обеспечение режимов производства продуктов животной группы.

Тема 5. Нормативное обеспечение режимов производства продуктов растительной группы.

Тема 6. Особенности нормативного обеспечения пищевых продуктов специального назначения.

Смысловой модуль 3. Техническое регулирование в системе нормативного обеспечения производства пищевых продуктов.

Тема 7. Формирование системы технического регулирования по пищевым продуктам в рамках ЕАЭС.

Тема 8. Технические регламенты ТС на пищевые продукты. Система оценки соответствия продукции требованиям ТР ЕАЭС (ТС).

Тема 9. Международные организации по нормативному обеспечению качества, безопасности и производства пищевых продуктов.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Разработчик:
Корчига Л.И.
к.э.н., доцент кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства

Зав. кафедрой товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйств
Малыгина В.Д., д.э.н., проф.

