

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

УТВЕРЖДАЮ



Декан факультета технологии
и товароведения
Высоцкая Е.А.

«26» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине **Б1.В.ДВ.02.01 «Основы разработки нормативных документов отрасли»**

Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения - прикладной бакалавриат

квалификация выпускника – бакалавр

Факультет технологии и товароведения

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

д.т.н., профессор Дерканосова Н.М.

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г. № 199.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров (протокол № 9 от 10 июня 2019 года).

Заведующий кафедрой  Дерканосова Н.М.

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета технологии и товароведения (протокол № 09 от 10 июня 2019).

Председатель методической комиссии  А.А. Колобаева

1. Предмет. Цели и задачи дисциплины, её место в структуре образовательной программы

Предметом дисциплины является нормативная и техническая документация на новые технологические решения и новые виды продуктов питания животного происхождения.

Цель изучения дисциплины: овладение теоретическими знаниями и практическими навыками в области разработки нормативных и технических документов на продукцию и процессы, включая инновационные технологии продуктов питания животного происхождения.

Задачи дисциплины: овладение основными понятиями в области стандартизации, в том числе стандартизации менеджмента; изучение порядка разработки, утверждения, внесения изменений и отмены нормативных и технических документов на процессы и продукцию, в том числе животного происхождения; умение применять полученные теоретические знания и практические умения и навыки в научно-исследовательской деятельности в производстве продуктов питания животного происхождения.

Место дисциплины в структуре образовательной программы. Данная дисциплина относится к дисциплинам вариативной части блока «Дисциплины».

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенция		Планируемые результаты обучения
код	название	
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	знать: - нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила, применяемые для производства продуктов питания животного происхождения; уметь: - использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в процессе производства продуктов питания животного происхождения; иметь навыки и /или опыт деятельности: - разработки нормативных и технических документов на продукцию и процессы, в том производства продуктов питания животного происхождения
ПК-3	способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	знать: - основы национальной, международной и региональной стандартизации; - порядок разработки, утверждения, внесения изменений и отмены нормативных и технических документов организаций, в том числе технических условий; уметь: - использовать лучшие практики национальной, международной и региональной стандартизации в управленческой деятельности организаций научно-производственной и производственной направленности в области пищевых продуктов, в том числе продуктов животного происхождения; иметь навыки и /или опыт деятельности:

		- разработки нормативных и технических документов на продукцию и процессы, в том числе производства продуктов питания животного происхождения
ПК-6	способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы производства продуктов питания животного происхождения, требования к качеству и безопасности продуктов питания животного происхождения; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - собирать, обрабатывать, анализировать и систематизировать информацию полученную в результате процесса производства продуктов питания животного происхождения; - самостоятельно определять структуру и содержание нормативных и технических документов в организации, касающихся объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок предприятия в области производства продуктов питания животного происхождения; <p>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> -разработки нормативной и технической документации на результаты исследований и разработок, объектов интеллектуальной собственности предприятия в области производства продуктов питания животного происхождения
ПК-8	способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - национальные, международные и региональные стандартизации; - правила и порядок разработки, утверждения, внесения изменений и отмены нормативных и технических документов организаций, в том числе технических условий; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять правила и требования к разработке нормативных документов, для создания технической документации процесса производства продуктов питания животного происхождения <p>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки нормативных и технических документов на продукцию и процессы производства продуктов питания животного происхождения

3. Объём дисциплины и виды работ

Виды работ	Очная форма обучения		Заочная форма обучения
	всего зач.ед./ часов	объём часов	
			7 семестр
Общая трудоёмкость дисциплины	4/144	144	144
Общая контактная работа*	52,65	52,65	12,65

Общая самостоятельная работа (по учебному плану)	91,35	91,35	131,35
Контактная работа** при проведении учебных занятий, в т.ч.	52,5	52,5	12,5
лекции	26	26	6
практические занятия	26	26	6
лабораторные работы			
групповые консультации	0,5	0,5	0,5
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий ***	82,5	82,5	122,5
Контактная работа текущего контроля, в т.ч.	-	-	-
защита контрольной работы	-	-	-
защита расчетно-графической работы	-	-	-
Самостоятельная работа текущего контроля, в т.ч.	-	-	-
выполнение контрольной работы	-	-	-
Выполнение расчетно-графической работы	-	-	-
Контактная работа промежуточной аттестации обучающихся (КТР), в т.ч.	0,15	0,15	0,15
курсовая работа	-	-	-
курсовой проект	-	-	-
зачет	0,15	0,15	0,15
экзамен	-	-	-
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч.	8,85	8,85	8,85
выполнение курсового проекта	-	-	-
выполнение курсовой работы	-	-	-
подготовка к зачету	8,85	8,85	8,85
подготовка к экзамену	-	-	-
Вид промежуточной аттестации	зачет	зачет	зачет

4. Содержание дисциплины

4.1. Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план)

№ п/п	Раздел дисциплины	Л	ПЗ	ЛР	СР
очная форма обучения					
1	Раздел 1. Введение в дисциплину	8	-	-	10
2	Раздел 2. Стандартизация как инструмент менеджмента в организации	8	4	-	40
3	Раздел 3. Разработка нормативных и технических документов в организации	10	22	-	32,5

заочная форма обучения					
1	Раздел 1. Введение в дисциплину	1	-	-	30
2	Раздел 2. Стандартизация как инструмент менеджмента в организации	2	2	-	40
3	Раздел 3. Разработка нормативных и технических документов в организации	3	4	-	52,5

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины

4.2.1 Введение в дисциплину. Роль стандартизации в менеджменте организаций различных организационно-правовых форм, разрабатывающих и реализующих технологии, включая инновационные, продуктов питания, в том числе животного происхождения. Национальная и международная стандартизация: лучшие практики с позиций менеджмента качества и безопасности продуктов питания, в том числе продуктов питания животного происхождения.

4.2.2 Стандартизация, как инструмент менеджмента в организации. Общая характеристика стандартизации. Нормативные документы в области стандартизации. Технические документы. Характеристика стандартов организации, технических условий. Объекты стандартизации (стандартов организации, технических условий). Документация систем менеджмента, в том числе в формате стандартов организации. Принятие управленческих научно-обоснованных решений в менеджменте качества и безопасности продуктов питания животного происхождения с использованием методов стандартизации.

4.2.3 Разработка нормативных и технических документов в организации. Порядок разработки, утверждения, внесения изменений и отмены стандартов организаций, технических условий. Особенности стандартизации при разработке нормативных и технических документов на технологии продуктов питания животного происхождения. Разработка нормативной и технической документации на новые виды продукции, технологии и процессы в организации. Научное обоснование и разработка документированных процедур и рабочей документации в области менеджмента качества и безопасности в организации, при производстве продуктов питания животного происхождения.

4.3. Перечень тем лекций

№ п/п	Тема лекции	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
Раздел 1. Введение в дисциплину			
1	Роль стандартизации в менеджменте организаций различных организационно-правовых форм, разрабатывающих и реализующих технологии, включая инновационные, продуктов питания, в том числе животного происхождения	8	1
	Итого по разделу 1	8	1
Раздел 2. Стандартизация как инструмент менеджмента в организации			
1	Общая характеристика стандартизации. Нормативные документы в области стандартизации. Технические документы. Характеристика стандартов организации, технических условий	4	1

2	Принятие управленческих научно-обоснованных решений в менеджменте качества и безопасности продуктов питания животного происхождения с использованием методов стандартизации	4	1
Итого по разделу 2		8	2
Раздел 3. Разработка нормативных и технических документов в организации			
1	Порядок разработки, утверждения, внесения изменений и отмены стандартов организаций, технических условий	4	1
2	Особенности стандартизации при разработке нормативных и технических документов на технологии продуктов животного происхождения на основе нутрициологии и инновационные процессы в пищевой индустрии	6	2
Итого по разделу 3		10	3
Всего		26	6

4.4. Перечень тем практических занятий.

№ п/п	Тема практического занятия	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	очная
Раздел 1. Введение в дисциплину			
1	Практические занятия не предусмотрены	-	-
Итого по разделу 1		-	-
Раздел 2. Стандартизация как инструмент менеджмента в организации			
1	Анализ и систематизация нормативной и технической документации в области инновационных технологий и продуктов питания животного происхождения. Объект анализа и систематизации определяется исходя из задания	4	2
Итого по разделу 2		4	2
Раздел 3 Разработка нормативных и технических документов в организации			
1	Практические занятия предусмотрены в виде выполнения кейса «Разработка технических условий на новый вид продукции животного происхождения» или «Разработка стандарта организации на процесс системы менеджмента организации, менеджмента качества или безопасности на продукты питания животного происхождения». Объект стандартизации определяется исходя индивидуального задания	22	4
Продукты Итого по разделу 3		22	4
Всего		26	6

4.5. Перечень тем лабораторных работ

Не предусмотрены.

4.6. Виды самостоятельной работы студентов и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

4.6.1. Подготовка к учебным занятиям

При подготовке обучающихся к занятиям могут быть реализованы следующие формы работы:

- работа с лекционным материалом;
- закрепление знаний, полученных на практических занятиях;
- проработка учебного материала по учебникам.

Практические занятия выполняются в виде кейса «Разработка технических условий на новый вид продукции животного происхождения» или «Разработка стандарта организации на процесс системы менеджмента организации, менеджмента качества или безопасности на пищевую продукцию животного происхождения».

Выполнения задания включает:

- определение и научное обоснование объекта стандартизации и его классификационных признаков с позиций менеджмента организации (проведение поиска аналогичных объектов, их понятий и определений, понятие выбранного объекта стандартизации, выработка научно обоснованных предложений по классификации и идентификационным признакам объекта классификации, отличия от известных аналогов);

- анализ и систематизацию нормативной и технической документации в области инновационных технологий и продуктов питания животного происхождения в соответствии с выбранным объектом темы задания;

- разработка технических условий или стандарта организации на выбранный объект стандартизации (присвоение обозначения ТУ или СТО, оформление титульного листа согласно ГОСТ Р 51740 и ГОСТ Р 1.2-2004, определение области применения объекта стандартизации, научно обоснованное установление требований назначения, эргономичности, безопасности и других видов требований к объекту стандартизации, установить требования к маркировке, упаковке, правилам приемки, методам контроля, правилам транспортирования и хранения (в зависимости от объекта стандартизации), разработка приложений к ТУ или СТО, определение перечня ссылочных документов в порядке возрастания регистрационных номеров их обозначений, оформление текста ТУ или СТО в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51740-2001 и ГОСТ Р 1.2-2004;

- Для выполнения кейса обучающемуся необходимо самостоятельно изучить требования нормативных документов:

- ГОСТ 1.0-2015 Межгосударственная система стандартизации. Основные положения;

- ГОСТ 1.0-2012. Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения;

- ГОСТ Р 1.12-2004. Стандартизация в Российской Федерации. Термины и определения;

- ГОСТ Р 1.2-2016 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила разработки, утверждения, обновления, внесения поправок, приостановки действия и отмены;

- ГОСТ Р 1.4-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения;

- ГОСТ Р ИСО 9000-2015 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь;

- ГОСТ Р ИСО 9001-2015 Системы менеджмента качества. Требования;

- ГОСТ Р 51740-2016. Технические условия на пищевую продукцию. Общие требования к разработке и оформлению;

- ГОСТ Р 56245-2014. Рекомендации по разработке стандартов на системы менеджмента

4.6.2. Перечень тем курсовых проектов

Не предусмотрены.

4.6.3. Перечень тем рефератов, контрольных, расчетно-графических работ

Не предусмотрены.

4.6.4. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

№ п/ п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч	
			форма обучения	
			очная	очная
Раздел 1. Введение в дисциплину				
1	Национальная и международная стандартизация: лучшие практики с позиций менеджмента качества и безопасности продуктов питания, в том числе животного происхождения	Позняковский В. М. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки: учебник - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017 - С. 7-8, 80-131	10	30
Итого по разделу 1			10	30
Раздел 2. Стандартизация как инструмент менеджмента в организации				
1	Объекты стандартизации (стандартов организации, технических условий)	Николаева М. А. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: Учебник - Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2015 – С.26-31, 71-94 Боларев Б. П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия: Учебник - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2016. – С. 19-23, 32-34	20	20
2	Документация систем менеджмента, в том числе в формате стандартов организации	Дунченко Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. [Электронный ресурс] : 2018-05-15 / Дунченко Н. И., Янковская В. С., .— 1-е изд. — : Лань, 2018 - С.16-51	20	20
Итого по разделу 2			40	40
Раздел 3. Разработка нормативных и технических документов в организации				
1	Разработка нормативной и технической документации на новые виды продукции, технологии и процессы в организации	Николаева М. А. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: Учебник - Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2015 – С.94-105	20,5	16
2	Научное обоснование и разработка документированных процедур и рабочей документации в области менеджмента качества и безопасности в организации	Дунченко Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. [Электронный ресурс] :/ Дунченко Н. И., Янковская В. С., .— 1-е изд. — : Лань, 2018 - С.83-113 Аристов О.В. Управление качеством : Учебник .— 2, перераб. и доп. — Москва : ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2017 .— С.63-215	30	16,5
Итого по разделу 3			32,5	52,5

№ п/ п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч	
			форма обучения	
			очная	очная
Всего			82,5	122,5

4.6.5. Другие виды самостоятельной работы обучающихся

Не предусмотрено.

4.7. Перечень тем и видов занятий, проводимых в интерактивной форме

№ п/п	Форма занятия	Тема занятия	Интерактивный метод	Объём, ч
1	Практические занятия	«Разработка технических условий на новый вид продукции животного происхождения» или «Разработка стандарта организации на процесс системы менеджмента организации, менеджмента качества или безопасности на пищевую продукцию животного происхождения»	Кейс	22

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Полное описание фонда оценочных средств текущей и промежуточной аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы представлены в фонде оценочных средств по данной дисциплине (в виде отдельного документа).

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1. Рекомендуемая литература

1.1. Основная литература

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы	Кол-во экз. в библиотеке
1	Боларев Б. П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия: Учебник - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2016 - 304 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	Электр. ресурс
2	Гуринович Г. В. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности: учебное пособие / Г. В. Гуринович - Москва: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2015 [ЭИ] [ЭБС Лань]	Электр. ресурс
3	Пухаренко, Ю. В. Метрология, стандартизация и сертификация. Интернет-тестирование базовых знаний [Электронный ресурс] : учебное пособие / Пухаренко Ю. В., Норин В. А. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019 .— 308 с. — Книга из коллекции Лань - Инженерно-технические науки .— ISBN 978-5-8114-2184-8 .— <URL:https://e.lanbook.com/book/111208> .	Электр. ресурс

6.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы	Кол-во экз. в библиотеке
1	Мараева О.Б. Пищевые и биологически активные добавки: учебно-методическое пособие / О.Б. Мараева, Е.Ю. Ухина, А.Л. Лукин; Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 2012 - 223 с. [ЦИТ 6659] [ПТ]	Электр. ресурс
2	Техническое регулирование : защита прав потребителей: информационно-раздаточный материал / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост.: Н. М. Дерканосова, О. А. Василенко, О. А. Сергеева] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2014 - 36 с [ЦИТ 10561] [ПТ]	Электр. ресурс

6.1.3. Методические издания

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы	Кол-во экз. в библиотеке
1	Дерканосова Н.М. Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Основы разработки нормативных документов отрасли»/ Н.М. Дерканосова, С.А. Шеламова. – Воронеж. – ВГАУ, 2019. – 11 с.	Электр. ресурс

6.1.4. Периодические издания

№ п/п	Перечень периодических изданий
1	Пищевая промышленность: Ежемесячный теоретический и научно- практический журнал - Москва: Пищевая промышленность, 1994-
2	Стандарты и качество: международное периодическое издание для профессионалов стандартизации и управления качеством / учредитель : ООО РИА "Стандарты и качество" - Москва: Стандарты и качество, 1968-
3	Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции: [журнал] / учредитель : ФГБОУ ВО "Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I" - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2013-
4	Товаровед продовольственных товаров: ежемесячный журнал / учредитель : ООО "Издательский дом "Панорама" - Москва: Индепендент Масс Медиа, 2006-
5	Хранение и переработка сельхозсырья: теоретический журнал / учредитель : ООО Издательство "Пищевая промышленность" - Москва: Пищевая промышленность, 1993-

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины

1. Электронные полнотекстовые ресурсы Научной библиотеки ВГАУ (<http://library.vsau.ru/>)

№	Название	Размещение
1	Лань	https://e.lanbook.com
2	ZNANIUM.COM	http://znanium.com/
3	ЮРАЙТ	http://www.biblio-online.ru/
4	IPRbooks	http://www.iprbookshop.ru/
5	E-library	https://elibrary.ru/
6	Электронная библиотека ВГАУ	http://library.vsau.ru/

Зарубежные информационные ресурсы

1. AGRICOLA: — Национальная сельскохозяйственная библиотека США (National Agricultural Library) — <http://agricola.nal.usda.gov/>

2. AGRIS : International Information System for the Agricultural Sciences and Technology : Международная информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям. — <http://agris.fao.org/>

3. Agriculture and Farming : agricultural research, farm news, pest management policies, and more : Официальные информационные сервисы Правительства США по сельскому хозяйству. — <http://www.usa.gov/Citizen/Topics/Environment-Agriculture/Agriculture.shtml>

4. CAB Abstracts: сельскохозяйственное бюро британского Содружества (Agricultural Bureau of the British Commonwealth — CAB International). — <http://www.cabdirect.org/>

5. Food Science and Technology Abstracts (FSTA): Международный информационный центр по проблемам продовольствия (International Food Information System) . — <http://www.fstadirect.com/>

6. PubMed Central (PMC) : Электронный архив полнотекстовых журналов по биологии и медицине. — <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/>

7. ScienceResearch.com: Поисковый портал. — <http://www.scienceresearch.com/scienceresearch/about.html>

6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины

6.3.1. Программное обеспечение общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows / Linux (ALT Linux)	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений Office MS Windows / OpenOffice / LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

6.3.2 Профессиональные базы данных и информационные системы

№	Название	Размещение
1.	База данных ФАОСТАТ	http://www.fao.org/faostat/ru/
2.	Портал открытых данных РФ	https://data.gov.ru/
3.	Справочная правовая система Гарант	http://ivo.garant.ru
4.	Справочная правовая система Консультант Плюс	http://www.consultant.ru/
5.	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks
6.	Аграрная российская информационная система	http://www.aris.ru/
7.	Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям	http://agris.fao.org/

6.3.3. Аудио- и видеопособия

6.3.4. Компьютерные презентации учебных курсов

7. Описание материально-технической базы, необходимой

для осуществления образовательного процесса по дисциплине





Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, eLearning server	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (практические занятия), текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, eLearning server, Adobe Reader / DjVu Reader	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 119, 122
Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, eLearning server	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.168
Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, eLearning server, Adobe Reader / DjVu Reader	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.232а
Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, eLearning server	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.115, 116, 122 (с 16 до 20 ч.)
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 117, 118
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 165а

8. Междисциплинарные связи

Протокол
согласования рабочей программы с другими дисциплинами

Наименование дисциплины, с которой проводилось согласование	Кафедра, с которой проводилось согласование	Предложения об изменениях в рабочей программе. Заключение об итогах согласования
Техническое регулирование, стандартизация и метрология отрасли	Кафедра товароведения и экспертизы товаров	Нет Согласовано
Технология продуктов животного происхождения	Кафедра товароведения и экспертизы товаров	Нет Согласовано
Биологическая безопасность сырья и продуктов животного происхождения	Кафедра товароведения и экспертизы товаров	Нет Согласовано

Приложение 2
Лист периодических проверок рабочей программы

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность, подпись	Дата	Потребность в корректировке	Перечень пунктов, стр., разделов, требующих изменений
Дерканосова Н.М., зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров 	10.06.2020	Нет Рабочая программа актуализирована для 2020-2021 учебного года	нет
Председатель методической комиссии ФТТ Колобаева А.А.	22.06.2021 год	Нет Рабочая программа актуализирована на 2021-2022 учебный год	Нет
Колобаева А.А., председатель методической комиссии ФТТ 	21.06.2022, протокол №10	Есть Рабочая программа актуализирована для 2022-2023 учебного года	п. 6.3, 6.3.1.; п. 7.
Колобаева А.А., председатель методической комиссии ФТТ 	20.06.2023	Нет Рабочая программа актуализирована для 2023-2024 учебного года	нет
Колобаева А.А., председатель методической комиссии ФТТ 	протокол методкомиссии № 10 от 18.06.2024	Нет Рабочая программа актуализирована для 2024-2025 учебного года	нет