

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

УТВЕРЖДАЮ

И. О. Декана факультета технологии
и товароведения
Высоцкая Е. А.



«28» февраля 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**по дисциплине Б1.Б.06 «Основы разработки нормативных и технических документов
при производстве продуктов функционального и специализированного назначения»**

Направление 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов
функционального и специализированного назначения

Направленность "Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов
функционального и специализированного назначения" – академическая магистратура

квалификация выпускника – магистр

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 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (уровень магистратуры), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 марта 2015 года № 295 и зарегистрированным в Минюсте России 22 апреля 2015 г., № 36996.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров (протокол № 8 от 08 февраля 2018 г.).

Заведующий кафедрой  _____ Дерканосова Н.М.

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета технологии и товароведения (протокол № 6 от 28 февраля 2018 г.).

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 функционального и специализированного назначения.

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.

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 функционального и специализированного назначения; умение применять полученные теоретические знания и практические умения и навыки в научно-исследовательской деятельности в области менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

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

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

Компетенция		Планируемые результаты обучения
код	название	
ОПК-4	способностью устанавливать требования к документообороту предприятия	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 функционального и специализированного назначения; иметь навыки и /или опыт деятельности: - разработки нормативных и технических документов на продукцию и процессы, в том числе менеджмента качества и безопасности, включая инновационные технологии продуктов питания функционального и специализированного назначения
ПК-20	готовностью к организации защиты объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок предприятия	знать: - теоретические основы продуктов функционального и специализированного назначения на основе нутрициологии и инновационных процессов в пищевой индустрии; уметь:

		<p>- собирать, обрабатывать, анализировать и систематизировать научно-техническую информацию в области инновационных технологий и продуктов питания функционального и специализированного назначения;</p> <p>- самостоятельно определять структуру и содержание нормативных и технических документов в организации, касающихся объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок предприятия в области качества и безопасности продуктов питания, в том числе функционального и специализированного назначения;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <p>-разработки нормативной и технической документации на результаты исследований и разработок, объектов интеллектуальной собственности предприятия в области менеджмента качества и безопасности, качества и безопасности процессов и продуктов питания, в том числе функционального и специализированного назначения.</p>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3. Объём дисциплины и виды работ

Виды работ	Очная форма обучения		Заочная форма обучения
	всего зач.ед./ часов	объём часов	
			2 семестр
Общая трудоёмкость дисциплины	3/108	108	108
Общая контактная работа*	34,65	34,65	16,65
Общая самостоятельная работа (по учебному плану)	73,35	73,35	91,35
Контактная работа** при проведении учебных занятий, в т.ч.	34,5	34,5	16,5
лекции	10	10	4
практические занятия	24	24	12
лабораторные работы	-	-	-
групповые консультации	0,5	0,5	0,5
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий ***	64,5	64,5	82,5
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	2	-	-	10
2	Раздел 2. Стандартизация как инструмент менеджмента в организации	4	2	-	25
3	Раздел 3. Разработка нормативных и технических документов в организации	4	22	-	29,5
заочная форма обучения					
1	Раздел 1. Введение в дисциплину	1	-	-	15
2	Раздел 2. Стандартизация как инструмент менеджмента в организации	1	2	-	35
3	Раздел 3. Разработка нормативных и технических документов в организации	2	10	-	32,5

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 функционального и специализированного назначения. Национальная и международная стандартизация: лучшие практики с позиций менеджмента качества и безопасности продуктов питания, в том числе функционального и специализированного назначения.

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 функционального и специализированного назначения 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 функционального и специализированного назначения на основе нутрициологии и инновационные процессы в пищевой индустрии. 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.

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 функционального и специализированного назначения	2	1
	Итого по разделу 1	2	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	2	0,5
2	Принятие управленческих научно-обоснованных решений в менеджменте качества и безопасности продуктов питания функционального и специализированного назначения с использованием методов стандартизации	2	0,5
	Итого по разделу 2	4	1
Раздел 3. Разработка нормативных и технических документов в организации			
1	Порядок разработки, утверждения, внесения изменений и отмены стандартов организаций, технических условий	2	1
2	Особенности стандартизации при разработке нормативных и технических документов на технологии продуктов функционального и специализированного назначения на основе нутрициологии и инновационные процессы в пищевой индустрии	2	1
	Итого по разделу 3	4	2
Всего		10	4

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 функционального и специализированного назначения. Объект анализа и систематизации определяется исходя из темы магистерской диссертации	2	2
Итого по раздеу 2		2	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 функционального или специализированного назначения» или «Разработка стандарта организации на процесс системы менеджмента организации, менеджмента качества или безопасности на пищевую продукцию функционального или специализированного назначения». Объект стандартизации определяется исходя из темы магистерской диссертации	22	10
Итого по раздеу 2		22	10
Всего		24	12

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 функционального или специализированного назначения» или «Разработка стандарта организации на процесс системы менеджмента организации, менеджмента качества или безопасности на пищевую продукцию функционального или специализированного назначения».

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 функционального и специализированного назначения в соответствии с выбранным объектом темы магистерской диссертации;
- 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 функционального и специализированного назначения	Боларев Б. П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия [электронный ресурс] : Учебник / Красноярский государственный торгово-экономический институт .— 1 .— Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020 - С. 7-8, 80-131	10	15
Итого по разделу 1			10	15
Раздел 2. Стандартизация как инструмент менеджмента в организации				
1	Объекты стандартизации (стандартов организации, технических условий)	Боларев Б. П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия [электронный ресурс] : Учебник / Краснояр-	12	17

		ский государственный торгово-экономический институт.— 1.— Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020 – С.26-31, 71-94		
2	Документация систем менеджмента, в том числе в формате стандартов организации	Донченко Л. В. Система менеджмента безопасности пищевой продукции [электронный ресурс] : учебное пособие / Л. В. Донченко, А. А. Варивода, Е. А. Ольховатов.— Система менеджмента безопасности пищевой продукции, Весь срок охраны авторского права.— Электрон. дан. (1 файл).— Саратов : Вузовское образование, 2018 - С.16-51	13	18
Итого по разделу 2			25	35
Раздел 3. Разработка нормативных и технических документов в организации				
1	Разработка нормативной и технической документации на новые виды продукции, технологии и процессы в организации	Австриевских А. Н. Продукты здорового питания. Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения [электронный ресурс] / А. Н. Австриевских, А. А. Вековцев, В. М. Позняковский.— Продукты здорового питания. Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения, Весь срок охраны авторского права.— Электрон. дан. (1 файл).— Саратов : Вузовское образование, 2014 – С. 94-105, С.224–311, С. 315–352 Позняковский.— Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов, Весь срок охраны авторского права.— Электрон. дан. (1 файл).— Саратов : Вузовское образование, 2014. – С.110–153, С. 354–378	20,5	16
2	Научное обоснование и разработка документированных процедур и рабочей документации в области менеджмента качества и безопасности в организации	Донченко Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях [Электронный ресурс] : учебное пособие / Донченко Л. В., Ольховатов Е. А.— 4-е изд., стер.— Санкт-Петербург : Лань, 2019 - С. 83-113 Аристов О.В. Управление качеством [электронный ресурс] : Учебник / О.В. Аристов.— Государственный университет управления.— 2, перераб. и доп.— Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020.— С.63-215	30	16,5
Итого по разделу 3			29,5	32,5
Всего			64,5	82,5

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	Объем, ч
1	Практические занятия	«Разработка технических условий на новый вид продукции функционального или специализированного назначения» или «Разработка стандарта организации на процесс системы менеджмента организации, менеджмента качества или безопасности на пищевую продукцию функционального или специализированного назначения»	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

6.1.1. Основная литература

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы	Кол-во экз. в библиотеке
1	Донченко Л. В. Система менеджмента безопасности пищевой продукции [электронный ресурс] : учебное пособие / Л. В. Донченко, А. А. Варивода, Е. А. Ольховатов .— Система менеджмента безопасности пищевой продукции, Весь срок охраны авторского права .— Электрон. дан. (1 файл) .— Саратов : Вузовское образование, 2018 .— 103 с.	Электр. ресурс
2	Донченко Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях [Электронный ресурс] : учебное пособие / Донченко Л. В., Ольховатов Е. А. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019 .— 180 с.	Электр. ресурс
3	Позняковский В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [электронный ресурс] : учебник / В. М. Позняковский .— Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов, Весь срок охраны авторского права .— Электрон. дан. (1 файл) .— Саратов : Вузовское образование, 2014 .— 453 с.	Электр. ресурс
4	Австриевских А. Н. Продукты здорового питания. Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения [электронный ресурс] / А. Н. Австриевских, А. А. Вековцев, В. М. Позняковский .— Продукты здорового питания. Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения, Весь срок охраны авторского права .— Электрон. дан. (1 файл) .— Саратов : Вузовское образование, 2014 .— 428 с.	Электр. ресурс

6.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы	Кол-во экз. в библиотеке
1	Аристов О.В. Управление качеством [электронный ресурс] : Учебник / О.В. Аристов. – Государственный университет управления. — 2, перераб. и доп. — Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020.— 224 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	Электр. ресурс
2	Боларев Б. П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия [электронный ресурс] : Учебник / Красноярский государственный торгово-экономический институт. — 1. — Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. — 304 с.	Электр. ресурс

6.1.3. Методические издания

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы	Кол-во экз. в библиотеке
1	Основы разработки нормативных и технических документов при производстве продуктов функционального и специализированного назначения: методические указания для самостоятельной работы обучающихся для направления 19.04.05 / Н.М. Дерканосова, С.А. Шеламова. – Воронеж. – ВГАУ, 2018. – 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

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

Наименование ресурса	Адрес в сети Интернет
ЭБС «ZNANIUM.COM»	http://znanium.com
ЭБС «ЛАНЬ»	http://e.lanbook.com
ЭБС E-library	http://elibrary.ru
Национальная электронная библиотека (НЭБ)	http://rusneb.ru
ЭБС ЮРАЙТ	http://urait.ru
ЭБС IPRbooks	http://iprbookshop.ru

Российские информационные ресурсы

1. Федеральная служба по интеллектуальной собственности, патентам и товарным знакам // <http://www.fips.ru>
2. Федеральный портал по научной и инновационной деятельности // <http://www.sci-innov.ru>
3. Электронное издание «Наука и технологии России» // <http://www.strf.ru>
4. Экономическая газета // <http://www.neg.by>
5. Центр исследований и статистики науки // <http://www.csrs.ru>
6. Центр развития инноваций // <http://www.innovatika.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 сельскохозяйственного 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.fsta-direct.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/>

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 Google Chrome / 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

6.3.2. Специализированное программное обеспечение – не используется.**6.3.3. Профессиональные базы данных и информационные системы**

№	Название	Размещение
1	Справочная правовая система Гарант	http://ivo.garant.ru
2	Справочная правовая система Консультант Плюс	http://www.consultant.ru/
3	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks

4	Аграрная российская информационная система	http://www.aris.ru/
5	Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям	http://agris.fao.org/

6.3.4. Аудио- и видеопособия – не используются.

6.3.5. Компьютерные презентации учебных курсов. – не предусмотрены.

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)
Учебные аудитории 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, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
Учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа (практические занятия), для 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, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций. Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
Помещения для самостоятельной работы обучающихся. 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, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а, 115 (с 16 ч до 20 ч)
Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Аудитории № 117, 118. Мебель для хранения учебного оборудования. Специализированное оборудование для ремонта компьютеров. Аудитория № 165а. Мебель для хранения учебного оборудования, материалы для профилактического обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 117, 118, 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
Товарный менеджмент и экспертиза пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	Кафедра товароведения и экспертизы товаров	Согласовано 
Менеджмент инноваций в сфере производства продуктов функционального и специализированного назначения	Кафедра товароведения и экспертизы товаров	Согласовано 
Техническое регулирование в сфере производства продуктов функционального и специализированного назначения	Кафедра товароведения и экспертизы товаров	Согласовано 

