

*Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Северо-Осетинский государственный университет
имени Коста Левановича Хетагурова»*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Разработка и внедрение нормативной документации»

Направление 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Технология продуктов питания из растительного сырья

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

Год начала подготовки - 2026

Утверждена в составе ОПОП.

Составитель: доцент кафедры технологии
продуктов питания, к.т.н. Ф. Л. Тедеева

Владикавказ 2026

1. Структура, и общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2,0 зачетные единицы (72 часов).

	Очная форма обучения
Курс	4
Семестр	7
Лекции	20
Практические занятия	20
Лабораторные занятия	-
Консультации	
Итого аудиторных занятий	40
Самостоятельная работа	32
Курсовая работа	-
	Форма контроля
Экзамен	-
Зачет	зачет
Общее количество часов	72

2. Цели освоения дисциплины

- формирование компетенций, направленных на освоение обучающимися теоретических знаний и практических навыков в области разработки нормативных документов, регламентирующих качество и безопасность продуктов питания из растительного сырья: технических регламентов, национальных стандартов, стандартов организаций, сводов правил, технологических инструкций и др.

Задачи дисциплины:

-изучить основные положения Федеральных законов «О техническом регулировании», «О стандартизации в РФ», регламентирующие порядок разработки технических регламентов, национальных и межгосударственных стандартов, сводов правил и др.;

- изучить требования основополагающих стандартов национальной системы стандартизации, регламентирующих структуру, правила построения, обновления основных документов по стандартизации, обеспечивающих выпуск конкурентоспособных и безопасных пищевых продуктов;

-изучить порядок проведения экспертизы проектов стандартов;

-овладеть навыками оформления нормативной и технической документации на пищевые продукты;

-изучить порядок документирования систем менеджмента качества на пищевом предприятии.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата

Б1.В.23. Дисциплина «Разработка и внедрение нормативной документации» относится к Блоку 1 Дисциплины (модули) обязательной части к Блоку 1 Дисциплины (модули) вариативной части.

Для успешного освоения дисциплины студент должен иметь знания и умения, приобретенные в результате освоения предшествующей дисциплины: «Стандартизация и техническое регулирование в пищевой промышленности».

Знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной необходимы при подготовке и написании выпускной квалификационной работы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины. Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине с формируемыми компетенциями ОПОП.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями (результатами освоения образовательной программы):

Код и наименование компетенции	Индикатор достижения компетенции	Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)
ПК-2: Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-2.1. Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, правила в производственном процессе	Знать: - законодательные и нормативные правовые документы, методические материалы в области стандартизации и технического регулирования, действующие в РФ и Таможенном союзе; - виды нормативных документов и их содержание; Уметь: - применять методы и принципы стандартизации при разработке стандартов и других нормативных документов; Владеть: - навыками проведения контроля соответствия разрабатываемых проектов и технической документации техническим регламентам, национальным стандартам и другим нормативным документам;
	ПК-2.2. Организует входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности	Знать: - структуру и содержание стандартов и технических регламентов на продукты питания из растительного сырья; - порядок и правила разработки нормативных документов; Уметь: - разрабатывать новые документы по стандартизации и управлению качеством; - систематизировать и обновлять применяемые на предприятии стандарты, нормы и другие документы; - разрабатывать стандарты организаций и технические условия на пищевую продукцию; Владеть: - навыками оформления нормативной и технической документации
	ПК-2.3. Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Знать: - основные требования, предъявляемые к построению, изложению и содержанию нормативных документов Уметь: - разрабатывать технологическую документацию в области нормативного обеспечения качества и безопасности пищевой

		продукции Владеть: - навыками разработки основных этапов проектирования нормативной, технической документации на пищевую продукцию; -навыками проведения экспертизы нормативной и технической документации
--	--	--

При проведении учебных занятий обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

5.Содержание и учебно-методическая карта дисциплины

Таблица 5.1

№ нед ели	Наименование тем (вопросов), изучаемых по данной дисциплине	Занятия		Самостоятельная работа студентов		Формы контроля	Литера тура
		лек.	пр.	Содержание	Часы		
1-2	Раздел 1.Разработка правовых и нормативных документов в области технического регулирования. Тема 1.1.Порядок разработки, принятия, изменения и отмены ТР. Виды технических регламентов, цели принятия. Формы принятия ТРв соответствии с ФЗ «О техническом регулировании». Порядок принятия ТР в виде федерального закона. Этапы разработки. Разработка проекта ТР. Доработка и публичное обсуждение проекта ТР. Внесение проекта ТР в Государственную Думу. Прохождение проекта закона в Государственной Думе, в Совете Федерации. Порядок формирования экспертных комиссий по техническому регулированию. Внесение изменений или отмена ТР.	2	2	Основополагающие принципы, рассматриваемые при принятии решения о разработке ТР. Процедура разработки и принятия ТР. Особый порядок разработки и принятия технических регламентов.	4	устный ответ работа на практических занятиях сам. работа	а): [1,3,4], б, в): [1],[2],[3], [4], [5],[6] [7],[8]
3-4	Тема 1.2 Структура, порядок разработки ТР ТС. Цели и задачи ЕврАзЭС и ТС. Органы ТС, их функции. Нормативные документы ЕЭК, регламентирующие согласованную политику в области технического регулирования. Понятие ТР ТС. Структура ТР ТС. Разработка первой редакции проекта ТР ТС, функции разработчика и ЕЭК. Доработка и публичное обсуждение проекта ТР ТС. Внутригосударственное согласование проекта ТР ТС. Принятие ТР ТС Советом ЕЭК.	2	2	Методика формирования перечня национальных стандартов и сводов правил, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований ТР.Формирование перечня стандартов, содержащих правила и методы исследования, необходимые для применения исполнения требований ТР и ТР ТС.	4	устный ответ работа на практических занятиях сам. работа	а): [1,3,4], б, в): [1],[2],[3], [4], [5],[6] [7],[8],
5-6	Раздел 2.Разработка документов национальной системы стандартизации Тема 2.1. Порядок разработки и утверждения национальных стандартов(НС). Разработка программы разработки НС. Этапы разработки НС. Роль ТК в разработке НС. Задачи и структура ТК в соответствии с ГОСТ Р 1.1 -2013. Принципы организации и проведения экспертизы. Организация и	2	2	Работы, проводимые ТК по национальной (межгосударственной) стандартизации. Работа по международной стандартизации. Правила проведения работ по обновлению НС.Разработка изменений к национальному стандарту. Проведение пересмотра стандарта.	4	устный ответ работа на практических занятиях сам. работа	а): [2,5,6,7,9,11.1 4], б, в): [1],[2],[3], [4], [5],[6] [7],[8],

	проведение экспертизы проектов национальных стандартов, межгосударственных стандартов, стандартов организаций. Виды экспертиз. Требования к экспертам.			Правила осуществления отмены НС.			
7-8	<u>Тема 2.2. Порядок разработки межгосударственных стандартов.</u> Совершенствование деятельности в области межгосударственной стандартизации. Стадии разработки МГС: организация разработки стандарта; разработка первой редакции проекта стандарта и ее рассмотрение в государствах - участниках Соглашения; разработка окончательной редакции проекта стандарта, ее рассмотрение в государствах – участниках Соглашения и голосование; принятие стандарта и его регистрация. Функции Межгосударственного Совета и МТК.	2	2	Обновление и отмена межгосударственных стандартов. Порядок применения межгосударственных стандартов. Порядок разработки правил и рекомендаций по стандартизации.	4	устный ответ работа на практических занятиях сам. работа	а):[12, 16,17], б, в): [1],[2],[3], [4], [5],[6] [7],[8]
9-10	<u>Тема 2.3. Порядок разработки сводов правил и ОКТЭСИ.</u> Правовой статус сводов правил (СП). Порядок разработки и регистрации СП в соответствии с ПП РФ № 858: функции разработчика (ФОИВ) и Росстандарта. Правовой статус ОКТЭСИ. Порядок разработки, принятия, введения в действие, ведения и применения ОКТЭСИ в соответствии с ПП РФ № 677: функции разработчика (ФОИВ) и Росстандарта. Основные ОКТЭСИ, применяемые в пищевой промышленности: ОКП, ОКС, ОКПО.	2	2	Информационное обеспечение разработки правовых и нормативных документов. Цели создания федерального фонда технических регламентов и стандартов (ФИФ) и единой информационной системы (ЕИС). Порядок создания и ведения ФИФ (ПП РФ № 500). Порядок функционирования ЕИС	4	устный ответ, работа на практических занятиях	б, в): [1],[2],[3], [4], [5],[6] [7],[8]

11-12	Раздел 3. Разработка нормативных и технических документов на пищевом предприятии. Тема 3.1. Служба стандартизации на предприятии и ее функции по разработке документов. Основные задачи службы стандартизации на предприятии (ГОСТ Р 1.15–2017). Нормативно-правовое сопровождение деятельности служб по стандартизации. Правила функционирования службы стандартизации: организационное обеспечение работ по стандартизации, разработка нормативных и технических документов, внедрение стандартов и сводов правил, обеспечение соблюдения требований ТР, формирование и ведение фонда документов в сфере технического регулирования.	2	2	Правила создания служб стандартизации, типовое положение о службе стандартизации на предприятии.	2	устный ответ работа на практических занятиях сам. работа	а): [8, 15], б, в): [1],[2],[3], [4], [5],[6] [7],[8]
13-14	Тема 3.2. Порядок разработки СТО (ТУ) на пищевые продукты. Правовой статус СТО. Цели разработки СТО (ГОСТ Р 1.4–2004). Объекты стандартизации. Порядок разработки, утверждения, учета и изменения, и отмены СТО (ГОСТ Р 1.5–2012 и ГОСТ 1.5 - 2001). Роль корпоративной стандартизации при разработке СТО (СТ РСПМО 1.1–2006). Технические условия ТУ- разновидность стандарта организации как доказательная база при подтверждении соответствия. Порядок разработки, утверждения, учета и изменения, и отмены ТУ на пищевые продукты (ГОСТ Р 51740 - 2016). Порядок согласования ТУ с территориальными органами Росстандарта	2	2	Сущность и содержание стандартов организаций, цели разработки стандартов организаций. Порядок разработки, согласования, утверждения и регистрации ТУ.	4	устный ответ работа на практических занятиях сам. работа	а): [8, 15], б, в): [1],[2],[3], [4], [5],[6] [7],[8]
15-16	Тема 3.3. Порядок разработки технологических инструкций по производству пищевых продуктов. Виды технологических инструкций: технологическая инструкция (ТИ), типовая технологическая инструкция (ТТИ), технологическая инструкция изготовителя (ТИИ), технологическая инструкция к техническим условиям (ТИТУ). Общие требования к оформлению, построению и содержанию технологических инструкций по производству пищевых продуктов.	4	4	Требования к содержанию основной части технологических инструкций. Требования к титульному листу технологических инструкций	4	устный ответ работа на практических занятиях .	а): [19]

17-18	Тема 3.4. Документирование системы менеджмента на пищевом предприятии. Понятия документирования и системы документации. Документирование систем менеджмента организации – обязательное требование стандартов ИСО серии 9000. Цели и полезность документирования системы менеджмента качества. Разработка, внедрение и поддержание в рабочем состоянии документации в соответствии с ГОСТ Р ИСО/ТО 10013–2007.	2	2	Руководство по документированию систем менеджмента качества	2	устный ответ сам. работа	а):[18]
	Итого:	20	20		32		

6. Образовательные технологии

При изучении дисциплины проводятся лекции и практические занятия в традиционной форме и с использованием современных интерактивных технологий.

Круглый стол предполагает вынесение дискуссионных вопросов и обсуждение их студентами, поделенными на подгруппы. Круглый стол – один из наиболее эффективных способов для обсуждения острых, сложных и актуальных на текущий момент вопросов в любой профессиональной сфере, обмена опытом и творческих инициатив. Такая форма общения позволяет лучше усвоить материал, найти необходимые решения в процессе эффективного диалога.

Презентации на основе современных мультимедийных средств - самый эффективный способ донесения важной информации при публичных выступлениях. Слайд-презентации с использованием мультимедийного оборудования позволяют эффективно и наглядно представить содержание изучаемого материала, выделить и проиллюстрировать сообщение, которое несет поучительную информацию, показать ее ключевые содержательные пункты. Использование интерактивных элементов позволяет усилить эффективность публичных выступлений, являющихся частью профессиональной деятельности преподавателя.

Кейс-метод (анализ конкретных ситуаций). Кейс-метод (от английского case – случай, ситуация) – усовершенствованный метод анализа конкретных ситуаций, метод активного проблемно-ситуационного анализа, основанный на обучении путем решения конкретных задач – ситуаций (решение кейсов). Метод кейсов представляет собой изучение, анализ и принятие решений по ситуации (проблеме), которая возникла в результате происшедших событий, реальных ситуаций или может возникнуть при определенных обстоятельствах в тот или иной момент времени. Обучающиеся должны проанализировать ситуацию, разобраться в сути проблем, предложить возможные решения и выбрать лучшее из них.

Выполнение тестовых заданий. Тестирование – контроль знаний с помощью тестов, которые состоят из условий (вопросов) и вариантов ответов для выбора (вопросы к зачёту и практические задания, используемые в ходе текущего контроля).

Тесты удобно использовать для быстрой проверки усвоения студентами материала по курсу, повторения пройденного. Преимущества использования тестирования перед другими формами контроля знаний студентов заключаются в том, что тестирование позволяет быстро оценить знания большого числа обучаемых при сравнительно несложной и оперативной проверке результатов выполнения тестов.

Перед применением тестов необходимо сообщить студентам об основных правилах тестирования (их можно изложить как устно, так и в форме краткой письменной инструкции, помещенной перед собственно тестовыми заданиями, которые раздаются студентам). В частности, следует разъяснить, сколько вариантов ответа среди предложенных могут быть правильными (в зависимости от используемых тестов), допускается ли использование каких-либо материалов, в какой форме требуется отметить правильный, по мнению студента, ответ (галочка, крестик и т. д.), сколько времени дается на выполнение задания и т. д.

Примечания:

1. Все виды учебной работы могут проводиться дистанционно на основании локальных нормативных актов.

2. В целях реализации индивидуального подхода к обучению студентов, осуществляющих учебный процесс по индивидуальной траектории в рамках индивидуального рабочего плана, изучение данной дисциплины может осуществляться через индивидуальные консультации преподавателя очно, в часы консультаций, по электронной почте, а также с использованием Webex, платформы дистанционного обучения Moodle, личный кабинет студента на сайте СОГУ, других элементов ЭИОС СОГУ.

7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Самостоятельная работа обучающихся является одним из видов учебных занятий. Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развития исследовательских умений.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется на протяжении изучения всей дисциплины в соответствии с утвержденной в учебном плане трудоемкостью 32 часов и состоит из:

- работы студентов с лекционными материалами, поиска и анализа литературы и электронных источников информации по заданной теме;
- выполнения заданий для самостоятельной работы в ЭИОС СОГУ;
- изучения теоретического, правового и статистического материала для подготовки к практическим занятиям;
- подготовки к зачету.

Темы и формы внеаудиторной самостоятельной работы, ее трудоёмкость содержатся в разделе 5, табл. 5.1.

8. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, рубежной и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Основными *формами текущего контроля* по дисциплине являются:

- устный опрос на лекции;
- реферат и конспект по теме, вынесенной на самостоятельное изучение;
- проверка домашних заданий, лабораторных работ.

Форма *рубежного контроля*: тест.

Формы *промежуточной аттестации*: зачет.

8.1. Формы контроля и критерии оценивания

Этап	Форма контроля	Критерии оценивания (процент от максимального кол-ва баллов)			
		86-100 %	71–85%	50–70%	Менее 50%
		отлично / зачет	хорошо / зачет	удовлетворительно / зачет	неудовлетворительно / незачет
1. Текущий контроль (мах 40 баллов)					
		35–30 баллов	20–29 баллов	10–19 баллов	0–9 баллов
	Текущая работа (мах 35 б.)	Студент активно работает на занятиях, превосходно выполняет все задания преподавателя.	Студент активно работает на занятиях, хорошо выполняет задания преподавателя.	Студент недостаточно активно работает на занятиях, удовлетворительно выполняет задания преподавателя.	Студент недостаточно активно работает на занятиях, неудовлетворительно выполняет задания преподавателя.
		5 баллов	4 – 3 балла	2 -1 балл	0 баллов

	Реферат / презентация (маx 5 б.)	Тема полностью раскрыта. Превосходное владение материалом. Высокий уровень самостоятельности, логичности, аргументированности. Превосходный стиль изложения.	Тема в основном раскрыта. Хорошее владение материалом. Средний уровень самостоятельности, логичности, аргументированности. Хороший стиль изложения.	Тема частично раскрыта. Удовлетворительное владение материалом. Низкий уровень самостоятельности, логичности, аргументированности. Удовлетворительный стиль изложения.	Тема не раскрыта. Неудовлетворительное владение материалом. Недостаточный уровень самостоятельности, логичности, аргументированности. Неудовлетворительный стиль изложения.
2. Рубежный контроль (30 баллов)					
	тест	Количество баллов за выполнение каждого задания указываются в тесте			
3. Промежуточная аттестация по дисциплине (таx число баллов – в соответствии с действующим локальным нормативным актом)					
		Критерии оценивания (процент от максимального кол-ва баллов)			
		86–100 %	71–85 %	50–70 %	0–49 %
	Зачет / Экзамен	Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента.	Дан полный ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Но допущены незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью «наводящих» вопросов преподавателя.	Дан недостаточно полный ответ. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	Не получены ответы по базовым вопросам дисциплины или дан неполный ответ и допущены грубые ошибки. Речь неграмотная. Уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

Пересчет полученной суммы баллов по дисциплине в оценку производится в соответствии с действующим локальным нормативным актом.

Студенты, получившие в ходе текущего и рубежного контроля 50-70 баллов, автоматически получают зачет.

8.2. Примерный вариант рубежной контрольной работы (теста) (30 баллов-1 балл за каждое задание)

Срок публичного обсуждения проекта национального стандарта со дня размещения уведомления о его разработке на официальном сайте Росстандарта: не менее чем шестьдесят дней не более чем шестьдесят дней один месяц три месяца
Срок проведения экспертизы проекта национального стандарта техническим комитетом со дня его поступления составляет: не менее чем девяносто дней не более чем девяносто дней не менее чем шестьдесят дней не более чем шестьдесят дней
При пересмотре национального стандарта: вносят поправки в национальный стандарт разрабатывают новый стандарт взамен действующего разрабатывают изменения к национальному стандарту
При утверждении и введении в действие взамен стандарта другого национального стандарта осуществляется: отмена национального стандарта

пересмотр национального стандарта нет правильного варианта
Единые для организаций правила создания и функционирования служб стандартизации, а также рекомендуемое типовое положение о службе стандартизации организации устанавливает ГОСТ Р 1.2–2016 ГОСТ Р 1.15–2017 ГОСТ Р 1.4–2004
Может ли служба стандартизации организовать разработку стандарта организации силами других подразделений? не может может может в исключительных случаях
Документ по стандартизации, утвержденный юридическим лицом, в том числе государственной корпорацией, саморегулируемой организацией, а также ИП для совершенствования производства и обеспечения качества продукции, выполнения работ, оказания услуг стандарт организации положение службы стандартизации свод правил
При наличии в организации разногласий по содержанию проекта стандарта служба стандартизации организует экспертизу проекта нормоконтроль проекта согласительное совещание
Порядок разработки, утверждения, учета, изменения и отмены стандартов организаций устанавливается: организациями самостоятельно техническим регламентом федеральным законодательством
В каком случае при утверждении стандарта организации дату введения стандарта в действие приводят на его первой странице? при утверждении стандарта личной подписью руководителя при утверждении стандарта приказом руководителя дата введения в действие всегда приводится на первой странице
Технические условия (ТУ) на пищевую продукцию разрабатывают только в случае отсутствия национального стандарта РФ или межгосударственного стандарта, действующего в РФ в качестве национального стандарта верно неверно
Технические условия на пищевую продукцию применяются: изготовителем продукции разработчиком ТУ всеми участниками оборота пищевой продукции
Укажите правильный вариант. На титульном листе ТУ указывают дату введения их в действие в виде: «Дата введения - 15.02.2016» «Дата введения - 15.02.16» «Дата введения с 15 февраля 2016 г.»
Укажите правильное обозначение технологической инструкции изготовителя, требования к которой установлены стандартом ТТИ ГОСТ Р 52090–021 ТТИ ГОСТ Р 52090–021 ТТИ ГОСТ Р 52090–2014–021

8.3. Вопросы для подготовки к промежуточной аттестации

1. Технический регламент: определение, цели принятия, правовой статус
2. Формы принятия технического регламента. Порядок разработки технического регламента, принимаемого в форме ФЗ.
3. Особый порядок принятия технического регламента
4. Публичное обсуждение и экспертиза проектов технических регламентов

5. Процедура внесения изменений или отмены технических регламентов
6. Согласованная политика государств - членов ТС в области технического регулирования
7. Основа для разработки технических регламентов таможенного союза (ТС). Примеры ТР ТС в области производства пищевых продуктов. Цели разработки ТР ТС.
8. Охарактеризуйте структуру технического регламента на примере конкретного ТР ТС на продукты питания
9. Порядок разработки технических регламентов таможенного союза (ТС). Функции ЕЭК при разработке ТР ТС.
10. Этапы разработки и утверждения национальных стандартов РФ
11. Порядок принятия, утверждения и регистрации национального стандарта
12. Роль технических комитетов (ТК) в разработке национальных стандартов
13. Цели разработки межгосударственных стандартов. Задачи межгосударственных ТК (МТК).
14. Порядок разработки межгосударственных стандартов (стадии разработки).
15. Свод правил - документ в области стандартизации. Его правовой статус. Порядок разработки и утверждения сводов правил
16. ОКТЭСИ: определение. С какой целью разрабатываются ОКТЭСИ?
17. Основные ОКТЭСИ, применяемые в пищевой промышленности
18. Федеральный информационный фонд технических регламентов и стандартов
19. Создание и ведение Федерального информационного фонда технических регламентов и стандартов
20. Службы стандартизации на предприятии, ее основные задачи.
21. Правила создания служб стандартизации на предприятии
22. Типовое положение о службе стандартизации на предприятии
23. Правила функционирования службы стандартизации на предприятии
24. Сущность и содержание стандартов организаций. Цели разработки СТО. Объекты стандартизации.
25. Порядок разработки, утверждения, учета и изменения и отмены СТО
26. ТУ- разновидность стандарта организации и как доказательная база при подтверждении соответствия
27. Порядок разработки, утверждения, учета и изменения, отмены ТУ на пищевые продукты
28. Порядок согласования ТУ с территориальными органами Росстандарта
29. Виды технологических инструкций: технологическая инструкция (ТИ), типовая технологическая инструкция (ТТИ), технологическая инструкция изготовителя (ТИИ), технологическая инструкция к техническим условиям (ТИ ТУ)
30. Общие требования к оформлению, построению и содержанию технологических инструкций по производству пищевых продуктов
31. Требования к содержанию основной части технологических инструкций.
26. Руководство по документированию систем менеджмента качества

8.4 Методические рекомендации по написанию рефератов

Реферат — письменная работа по определенной научной проблеме, краткое изложение содержания научного труда или научной проблемы. Он является действенной формой самостоятельного исследования научных проблем на основе изучения текстов, специальной литературы, а также на основе личных наблюдений, исследований и практического опыта. Реферат помогает выработать навыки и приемы самостоятельного научного поиска, грамотного и логического изложения избранной проблемы и способствует приобщению студентов к научной деятельности.

Последовательность работы:

1. Выбор темы исследования. Тема реферата выбирается студентом на основе его научного интереса. Также помощь в выборе темы может оказать преподаватель.

2. Планирование исследования. Включает составление календарного плана научного исследования и плана предполагаемого реферата. Календарный план исследования включает следующие элементы: выбор и формулирование проблемы, разработка плана исследования и предварительного плана реферата; сбор и изучение исходного материала, поиск литературы; анализ собранного материала, теоретическая разработка проблемы; сообщение о предварительных результатах исследования; литературное оформление исследовательской проблемы; обсуждение работы (на семинаре и т. п.).

План реферата характеризует его содержание и структуру. Он должен включать в себя: введение, где обосновывается актуальность проблемы, ставятся цель и задачи исследования; основная часть, в которой раскрывается содержание проблемы; заключение, где обобщаются выводы по теме и даются практические рекомендации.

3. Поиск и изучение литературы. Для выявления необходимой литературы следует обратиться в библиотеку или к преподавателю. Подбранную литературу следует зафиксировать согласно ГОСТ по библиографическому описанию произведений печати.

Для разработки реферата достаточно изучение 4-5 важнейших статей по избранной проблеме. При изучении литературы необходимо выбирать материал, не только подтверждающий позицию автора реферата, но и материал для полемики.

4. Обработка материала. При обработке полученного материала автор должен: систематизировать его по разделам; выдвинуть и обосновать свои гипотезы; определить свою позицию, точку зрения по рассматриваемой проблеме; уточнить объем и содержание понятий, которыми приходится оперировать при разработке темы; сформулировать определения и основные выводы, характеризующие результаты исследования; окончательно уточнить структуру реферата.

5. Оформление реферата. При оформлении реферата рекомендуется придерживаться следующих правил: Следует писать лишь то, чем автор хочет выразить сущность проблемы, ее логику; Писать строго последовательно, логично, доказательно (по схеме: тезис – обоснование – вывод); Писать ярко, образно, живо, не только вскрывая истину, но и отражая свою позицию, пропагандируя полученные результаты; Писать осмысленно, соблюдая правила грамматики, не злоупотребляя наукообразными выражениями.

Реферат выполняется в соответствии с требованиями стандартов, разработанных для данного вида документов. Работа должна быть выполнена на белой бумаге стандартного листа А4. Текст должен быть отпечатан на компьютере в текстовом редакторе Microsoft Word и отвечать следующим требованиям: параметры полей страниц должны быть в пределах: верхнее и нижнее – по 20 мм, правое – 10 мм, левое – 30 мм, шрифт – Times New Roman, размер шрифта – 14, межстрочный интервал – полуторный. Лента принтера – только чёрного цвета. Нумерация страниц в реферате должна быть сквозной, начиная с третьей страницы. Номер проставляется арабскими цифрами вверху каждой страницы справа.

При изложении материала необходимо придерживаться принятого плана.

Библиографический список составляется на основе источников, которые были просмотрены и изучены студентом при написании реферата. Данный список отражает самостоятельную творческую работу студента, что позволяет судить о степени его подготовки и углублении в выбранную тематику. Вся использованная литература размещается в следующем порядке: законодательные акты, постановления, нормативные документы; вся учебная литература в алфавитном порядке, затем средства периодической печати в алфавитном порядке; источники из сети Интернет.

Примерные темы рефератов

1. Роль стандартизации в обеспечении качества продукции.
2. Эволюция стандартизации и тенденции ее развития в XXI веке.
3. Определение целесообразности и организация проведения работ по стандартизации
4. Структура межгосударственных, региональных, национальных стандартов. Общность и различия на примере конкретных стандартов на продукты питания из

растительного сырья

5. Принципы организации и порядок проведения экспертизы национальных стандартов

6. Правила разработки стандартов и технических условий. Общность и различия

7. Методы унификации и агрегатирования, применяемые при разработкеноормативных документов и стандартов

8. Методы разработки ивнедрения нормативных документов и стандартов

9. Требования к изложению и оформлению технических условий.

10.Правила внесения изменений в технические условия.

11. Выбор приоритетов при разработке стандартов и нормативных документов.

12. Порядок разработки изменений к стандартам и техническим регламентам.

Общность и различия.

13. Руководящие документы, используемые при разработке стандартов РФ.

14. Разработка технических условий на продукцию пищевой промышленности.

15. Порядок разработки технологических инструкций на пищевые продукты.

16. Организация и проведение экспертизы национальных стандартов экспертами.

17. Виды основных и специализированных экспертиз проектов стандартов.

Содержание экспертного заключения.

18. Требования к экспертам при проведении экспертиз национальных стандартов.

19. Требования к проектной и рабочей документациипри проектировании пищевых предприятий в соответствии с ГОСТ Р 21.1101–2013.

19. Содержание документированных процедур при разработке систем качества и безопасности пищевых продуктов.

20. Классификация и идентификация документации системы качества на предприятии.

21. Основные положения ГОСТ Р ИСО/ТО 10013–2007 «Менеджмент организации. Руководство по документированию системы менеджмента качества».

8.5Методические рекомендации по созданию мультимедийной презентации

1. Структура и содержание презентации – это личное творчество автора. Однако полезно использовать шаблоны для оформления и подготовки компьютерной презентации.

2. Слайды не рекомендуется перегружать текстом, лучше разместить короткие тезисы. Наиболее важный материал необходимо выделить.

3. Цифровой материал, плохо воспринимаемый со слайдов, лучше представить в виде графиков и диаграмм.

4. Желательно подготовить к каждому слайду заметки по докладу. Затем распечатать их и использовать при подготовке или на самой презентации.

5. Необходимо соблюдать единый стиль оформления презентации и обратить внимание на стилистическую грамотность.

6. Следует пронумеровать слайды. Это позволит быстро обращаться к конкретному слайду в случае необходимости.

7. Главные выводы по материалу презентации целесообразно поместить на отдельном слайде

Критерии оценивания презентаций

За выполнение данного вида работы максимальное количество баллов составляет 5 баллов, из них:

Наименование критерия	Критерии оценивания			
	5	4	3	2
Содержание презентации	Четко сформулирована цель и раскрыта тема исследования. В	Сформулирована цель и тема исследования.	Сформулирована цель и тема исследования.	Не сформулирована цель и тема. Проблема не

	краткой форме дана полная информация по теме и дан ответ на проблемный вопрос. Даны ссылки на используемые ресурсы.	Частично изложена информация по теме и дан ответ на проблемный вопрос. Даны ссылки на используемые ресурсы.	Содержание полностью не раскрыто. Информация по теме неточна. Проблема до конца не решена. Не даны ссылки на используемые ресурсы.	решена.
Дизайн презентации	Соблюдается единый стиль оформления. Презентация красочная и интересная. Используются эффекты анимации, фон, фотографии. В презентации присутствуют авторские находки.	Соблюдается единый стиль оформления. Слайды просты в понимании. Используются некоторые эффекты и фон.	Не соблюдается единый стиль оформления. Слайды просты в понимании. Эффекты и фон не используются.	Не соблюдается стиль оформления. Слайды просты в понимании.
Представление презентации	Автор хорошо владеет материалом по теме. Использует научную терминологию. Обладает навыками ораторского искусства. Полно и точно цитируется использованная литература	Автор владеет материалом по теме, но не смог заинтересовать аудиторию. Недостаточно цитируется литература.	Автор не показал компетентности в представлении презентации. Использованные факты не вызывают доверия. Недостаточно цитируется литература.	Представлены искаженные данные

Перечень тем для подготовки презентаций

1. Формирование и ведение фонда документов, применяемых в организациях пищевой промышленности в сфере стандартизации
2. Основные задачи службы стандартизации на конкретном пищевом предприятии
3. Правила создания служб стандартизации на пищевом предприятии
4. Типовое положение о службе стандартизации на предприятиях пищевой промышленности
5. Сущность и содержание стандартов организаций. Объекты стандартизации на предприятиях, производящих пиво и безалкогольную продукцию
6. Роль корпоративной стандартизации при разработке стандартов организаций
7. ТУ - как доказательная база при подтверждении соответствия пива и безалкогольной продукции
8. Требования к изложению, оформлению и согласованию технических условий (ТУ) на пищевые продукты

Критерии оценивания самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

№	Наименование оценочного средства	Шкала оценивания
1.	Составление опорного конспекта	2 балла выставляется студенту, если: - конспект содержателен и соответствует разработанному плану; - в конспекте полностью отражены основные положения и результаты работы автора; - студент излагает мысли своими словами в ясной и лаконичной форме; - соответствие оформления конспекта требованиям;

		- наличие схем и графическое выделение особо значимой информации; - самостоятельно сформулировано резюме по прочитанному и законспектированному материалу; 1,5 балла выставляется студенту, если: - конспект достаточно содержателен и соответствует плану; - в конспекте достаточно полно отражены основные положения и результаты работы автора; - конспект составлен словами, заимствованными из первоисточника; - соответствие оформления конспекта требованиям; - наличие схем и графическое выделение особо значимой информации; - резюме по прочитанному и законспектированному материалу составлено с помощью преподавателя; 1 балл выставляется студенту, если: - конспект недостаточно содержателен и частично соответствует плану; - в конспекте недостаточно полно отражены основные положения и результаты работы автора; - конспект составлен словами, заимствованными из первоисточника; - не полное соответствие оформления конспекта требованиям; - отсутствие в конспекте схем и графического выделения особо значимой информации; - резюме по прочитанному и законспектированному материалу отсутствует; 0 баллов выставляется студенту, если: - конспект не содержателен и не соответствует плану; - в конспекте не отражены основные положения и результаты работы автора; - конспект составлен словами, полностью заимствованными из первоисточника; - оформление конспекта не соответствует требованиям; - отсутствие в конспекте схем и графического выделения особо значимой информации; - резюме по прочитанному и законспектированному материалу отсутствует.
2.	Составление схемы	3 балла выставляется студенту, если: - содержание схемы полностью соответствует содержанию темы; - структура логична; правильный отбор информации; - наличие обобщающего характера изложения информации; 1–2 балла выставляется студенту, если: - содержание схемы не в полной мере раскрывает содержание темы; - изучаемый материал проработан фрагментарно; - отсутствует обобщающий характер изложения информации; 0 баллов выставляется студенту, если: - содержание схемы не раскрывает содержание темы; - демонстрируется фрагментарный объем знаний в рамках освещаемого вопроса; - отсутствует обобщающий характер изложения информации.
3.	Анализ ситуаций	2 балла выставляется студенту, если: - проводится комплексная оценка предложенной ситуации; - знание теоретического материала с учетом междисциплинарных связей; - правильный выбор тактики действий; 1 балл выставляется студенту, если: - проводится комплексная оценка предложенной ситуации; - незначительные затруднения при ответе на теоретические вопросы; - неполное раскрытие междисциплинарных связей; - правильный выбор тактики действий; - логическое обоснование теоретических вопросов с дополнительными комментариями педагога; 0 баллов выставляется студенту, если: - происходит неверная оценка ситуации; - неправильно выбрана тактика действий.
4.	Подготовка информационного	3 балла выставляется студенту, если: - содержание сообщения полностью соответствует освещаемому вопросу;

	сообщения	- сообщение отличается глубиной проработки изучаемого материала; - выделены основные понятия; - в текст сообщения введены дополнительные данные, характеризующие объект изучения; - точное использование научной терминологии, стилистически грамотное, логически правильное изложение ответа на вопрос; - умение делать обоснованные выводы; - сообщение отличается грамотностью и полнотой использования источников; - наличие элементов наглядности; 2 балла выставляется студенту, если: - содержание сообщения соответствует освещаемому вопросу; - выделены основные понятия; - использование необходимой научной терминологии, стилистически грамотное, логически правильное изложение ответа на вопрос; - умение делать обоснованные выводы при наличии несущественных недочетов; - сообщение отражает полноту использования источников; - наличие элементов наглядности; 1 балл выставляется студенту, если: - содержание сообщения частично соответствует освещаемому вопросу; - использование необходимой научной терминологии; - стилистически грамотное, логически правильное изложение ответа на вопрос; - умение делать выводы при наличии исправленных с помощью преподавателя недочетов; - элементы наглядности отсутствуют; - сообщение не отражает полноту использования источников; 0 баллов выставляется студенту, если: - содержание сообщения не соответствует освещаемому вопросу; - демонстрируется фрагментарный объем знаний в рамках освещаемого вопроса; - неверное использование научной терминологии, нарушение в стилистическом и логическом изложении ответа на вопрос; - выводы излагаются с существенными ошибками.
--	-----------	---

8.7 Критерии оценки устного и/или письменного ответа на практическом занятии

За выполнение данного вида работы максимальное количество баллов составляет **5 баллов**, из них:

Оценка	Критерии оценки устного и/или письменного ответа на практическом занятии
5	Содержание ответа соответствует освещаемому вопросу, полностью раскрыта в ответе тема, ответ структурирован, даны правильные аргументированные ответы на уточняющие вопросы, демонстрируется высокий уровень участия в дискуссии.
4	Содержание ответа соответствует освещаемому вопросу, полностью раскрыта в ответе тема, даны правильные, аргументированные ответы на уточняющие вопросы, но имеются неточности, при этом ответ структурирован и демонстрируется средний уровень участия в дискуссии.
3	Содержание ответа соответствует освещаемому вопросу, но при полном раскрытии темы имеются неточности, даны правильные, но не аргументированные ответы на уточняющие вопросы, демонстрируется низкий уровень участия в дискуссии, ответ неструктурирован, информация трудна для восприятия.
2	Содержание ответа соответствует освещаемому вопросу, но при полном раскрытии темы имеются неточности, демонстрируется слабое владение категориальным аппаратом, даны правильные, но не аргументированные ответы на уточняющие вопросы, участие в дискуссии отсутствует, ответ неструктурирован, информация трудна для восприятия.

Критерии и шкала оценивания устного ответа обучающегося на экзамене (зачете)

Максимальное количество баллов на зачете – 30, из них:

1. Ответ на первый вопрос – 10 баллов.
2. Ответ на второй вопрос – 10 баллов.
3. Ответ на третий вопрос – 10 баллов.

Расчет итоговой рейтинговой оценки

До 50 баллов	«неудовлетворительно» / «не зачтено»
От 50 до 70 баллов	«удовлетворительно» / «зачтено»
От 71 до 85 баллов	«хорошо» / «зачтено»
От 86 до 100 баллов	«отлично» / «зачтено»

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) нормативно-правовые документы

1. Федеральный закон «О техническом регулировании» [Текст]: от 27.12.2002 №184-ФЗ: (с изм. и доп.): [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
2. Федеральный закон «О стандартизации в Российской Федерации» от 29.06.2015 № 162-ФЗ (ред. 03.07.2016 г.): [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_181810
3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна». Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 г. № 874 (с изменениями на 15 сентября 2017 года). [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320395>
4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 № 880. [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>
5. ГОСТ Р 1.0–2012 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения». [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200102193>
6. ГОСТ Р 1.1–2020 «Стандартизация в Российской Федерации. Технические комитеты по стандартизации и проектные технические комитеты по стандартизации. Правила создания и деятельности». [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/566068325>
7. ГОСТ Р 1.2 -2020 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила разработки, утверждения, обновления, внесения поправок и отмены». [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200174018>
8. ГОСТ Р 1.4–2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения». [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200038434>
9. ГОСТ Р 1.5–2012 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные. Правила построения, изложения, оформления и обозначения». [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200101156>
10. ГОСТ Р 1.6–2013 «Стандартизация в Российской Федерации. Проекты стандартов. Правила организации и проведения экспертизы». [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200104891>
11. ГОСТ Р 1.7-2014 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила оформления и обозначения при разработке на основе применения международных стандартов». [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200116040>

12. ГОСТ Р 1.8–2011 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты межгосударственные. Правила проведения в Российской Федерации работ по разработке, применению, обновлению и прекращению применения». [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200085792>

13. ГОСТ Р 1.10-2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Правила стандартизации и рекомендации по стандартизации. Порядок разработки, утверждения, изменения, пересмотра и отмены». [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200038799>

14. ГОСТ Р 1.12-2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Термины и определения». [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200174077>

15. ГОСТ Р 1.15-2017 «Стандартизация в Российской Федерации. Службы стандартизации в организациях. Правила создания и функционирования». [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200146619>

16. ГОСТ 1.0-92 «Межгосударственная система стандартизации (МГСС). Основные положения» (с изм.). [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200006531>

17. ГОСТ 1.2-2009 «Межгосударственная система стандартизации (МГСС). Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены». [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200076496>

18. ГОСТ Р 51740—2016 «Технические условия на пищевую продукцию. Общие требования к разработке и оформлению». М.: Стандартинформ, 2018. -32 с. [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <https://files.stroyinf.ru/Data2/1/4293749/4293749798.pdf>

19. Р 50.1.044–2003 Рекомендации по стандартизации. Рекомендации по разработке технических регламентов. М.: ИПК Издательство стандартов. 2003. — 60 с. [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <https://meganorm.ru/Index2/1/4294816/4294816410.htm>

б) основная литература:

1. Рензеева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. В. Рензеева. - 2-е изд., стер. - Электрон. дан. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 360 с. - (Учебники для вузов) (Специальная литература). - Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/130191>

2. Боларев, Б. П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия: учеб. пособие / Б. П. Боларев. – Москва: Изд-во ИНФРА-М, 2021. – 365 с [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=370818>

3.. Сучкова Е.П. Разработка технической документации на новые пищевые продукты специального назначения: Учеб.-метод. пособие. СПб.: Университет ИТМО; ИХиБТ, 2015. - 43 с. [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <https://books.ifmo.ru/file/pdf/2201.pdf>

в) дополнительная литература:

4. Николаева, М. А. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебник / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2022. – 297 с. – Текст: электронный. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1864125> – Режим доступа: по подписке.

5. Бессонова, Л. П. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения: учебник [Текст] / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2013. – 592 с.

6. Крылова, Г. Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии: учеб. пособие для вузов. / Г. Д. Крылова. – 3-е перераб. и доп. –Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. – 672 с.

7. Сергеев А. Г. Метрология, стандартизация и сертификация: учебник для бакалавров / А. Г. Сергеев, В. В. Терегеря. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2014. – 838 с.

8. Эрастов В. Е. Метрология, стандартизация и сертификация: учебное пособие / В. Е. Эрастов. – М.: ФОРУМ, 2014. – 208 с.

9. Сучкова Е.П. Разработка технической документации на новые пищевые продукты специального назначения: Учеб.-метод. пособие. СПб.: Университет ИТМО; ИХиБТ, 2015. - 43 с. [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <https://books.ifmo.ru/file/pdf/2201.pdf>

10. Лифиц, И.М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.М.Лифиц. - 15-е изд., перераб. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2024.— 462с.— (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15928-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:<https://urait.ru/bcode/537200>

11. Тихонов, Б. Б. Законодательные основы технического регулирования. Технические регламенты [Электронный ресурс]: учебное пособие / Б. Б. Тихонов, Г. Н. Демиденко, М. Г. Сульман. - Электрон. дан. - Тверь: ТвГТУ, 2020. - 96 с. - Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/171307>

г) программное обеспечение, ЭБС, профессиональные базы и Интернет-ресурсы:

- необходимый для обеспечения данной дисциплины комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, а также электронные библиотечные системы, с которыми у СОГУ имеется действующий договор:

№ п/п	Наименование	№ договора(лицензия)	Страна-производитель
1	Windows 10 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г	США
2	Windows 10 Pro for Workstations	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г	США
3	Windows 7 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г	США
4	Windows 7 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г	США
5	Office Standard 2016	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г	США
6	Office Standard 2013	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г	США
7	Office Standard 2010	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г	США
8	Корпоративная электронная почта (Яндекс.Почта)	№КИС-1965-2025 от 12.01.2026	Россия
9	Программное обеспечение 1С: Предприятие. Бухгалтерский Учет. Типовая конфигурация 8 сетевая версия	№ СД/108 от 29.08.2017 «МАКСИМУМ-СОФТ СОФТ» бессрочно	Россия
10	Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат. ВУЗ»	№ SBR003-2600–10357500001 с 06.02.2026 по 05.02.2027	Россия
11	Программное обеспечение 1С: Предприятие 8.3 Управление торговлей	№КП /108 от 29.08.2017 с ООО «Максимум» (бессрочно)	Россия
12	Программное обеспечение 1С: Зарплата и кадры государственного учреждения 8	№СД./ №9., 08.06.2025 г. «МАКСИМУМ-СОФТ СОФТ» бессрочно	Россия
13	1С: Бухгалтерия 8. Базовая версия	№9 от 21.05.2019, «МАКСИМУМ-СОФТ СОФТ» бессрочно	Россия
14	Планы	№2191–24, от 09.01.2025 г. (тех. поддержка до 26.02.2026 г.) ООО ЛММИС	Россия
15	ПО Лаборатории ММИС (Деканат, ПК, Ведомости, Тестирование, интернет	№2435–24 от 04.03.2025 ООО ЛММИС	Россия

	расширение и др.)		
1	VSDESK	№ 210406/01 от 06.04.2021г. ИП И.А.Сергеевич	Россия
1	DIRECTUMRX – Система электронного документооборота	ООО Галактика ИТ договор № 120320/Д/А от 14.03.2022	Россия
1	MOODLE	Бесплатное	-
1	ЭБС «Консультант студента»	http://www.studentlibrary.ru Требуется регистрация в библиотеке СОГУ	Россия
2	РусГард	Бесплатное	Россия
2	Система веб-конференций (bigbluebutton)	Бесплатное	-
2	Средства криптографической защиты (КриптоПро CSP, Крипто АРМ)	№120680, от 21.01.2025ООО «Цифровые технологии»	Россия
2	Средства криптографической защиты (ViPNet)	№0000–000008 от 17.01.2025ООО Экспресс-линк	Россия
2	Средства криптографической защиты (Континент TLS)	№25/08/22 СЛ от 04.09.2025ООО СКБ-Сервис	Россия
2	Kaspersky Endpoint Security	№ СФ00-001239 от 13.02.2025 ООО Системный Софт	Россия

Реестр электронных библиотечных систем (ЭБС) и электронных образовательных ресурсов, доступ к которым обеспечен для обучающихся по образовательным программам, реализуемым в 2026–2027 учебном году

Название базы данных	Платформа и (или) адрес в сети Интернет	Реквизиты	Правообладатель	Количество ключей
«Университетская библиотека Online» Базовая коллекция	https://biblioclub.ru Требуется регистрация.	Договор № 571–12/2025 от 12.01.2027 г. С 01.01.2026 г. - 31.12.2026 г.	ООО «НексМедиа»	Без ограничения количества пользователей
Информационно-аналитическая система SCIENCE INDEX: рефераты и полные тексты научных статей и публикаций, российские научные и научно-технические журналы	eLIBRARY.RU http://elibrary.ru/org Требуется регистрация.	Лицензионный договор № 310–5051/2025 от 31.03. 2025 г. С 14.04.2025 г.- 20.04.2026 г.	ООО «Научная электронная библиотека eLibrary.ru»	Доступ по IP адресам вуза без ограничений по количеству пользователей
eLIBRARY.RU - интегрированный научный информационный портал в российской зоне сети Интернет, включающий базы данных научных изданий и сервисы для информационного обеспечения науки и высшего образования.	eLIBRARY.RU http://elibrary.ru/org Требуется регистрация.	Ресурс открытого доступа	ООО «Научная электронная библиотека eLibrary.ru»	Доступ осуществляется по IP адресам вуза без ограничений по количеству пользователей
«Юрайт» - Учебники по всем	«Юрайт» https://urait.ru/info/co	Договор № 6237 от 05.12.2023 г.	ООО «Электронное	Доступ по IP адресам

специальностям и направлениям подготовки. - ЦУМК по федеральному проекту «Кадры для цифровой экономики»	urses? utm_sour...m_campa Требуется регистрация.	С 31.12.2023 - 31.12.2026 г.	издательство ЮРАЙТ»	вуза без ограничений по количеству пользователей
Универсальная база данных East View - полнотекстовый доступ к научным журналам	https://dlib.eastview.com Логин: Khetagurov. Пароль: Khetagurov.	№210-П от 12.01.2026 г. С 01.01.2026 г.- 31.12.2026 г.	ООО «ИВИС»	Без ограничения количества пользователей
«SocHum» - электронная библиотека социогуманитарного знания (коллекция учебно-методической литературы и научных журналов социогуманитарной коллекции научно-исследовательских институтов РАН	https://sochum.ru	Ресурс открытого доступа	Государственный академический университет гуманитарных наук (ГАУГН)	Доступ осуществляется по IP адресам вуза без ограничений по количеству пользователей.
Polpred.com - открытая электронная библиотечная система и интернет-сервисы «Деловые средства массовой информации». Доступ к статьям 600 газет, журналов информагентств с архивом за 20 лет: - обзор СМИ; - Россия и зарубежье; - Федеральные округа РФ. - внешняя экономика, право.	https://www.polpred.com/	Ресурс открытого доступа		Доступ осуществляется по IP адресам вуза без ограничений по количеству пользователей.
Национальная электронная Библиотека «НЭБ»	https://rusneb.ru/ Требуется регистрация.	Договор № 4513-п от 26.12.2023 г. (на 10 лет с последующей автоматической пролонгацией) Без ограничения срока	Российская государственная библиотека	Доступ осуществляется по IP адресам вуза без ограничений по количеству пользователей

д) рекомендуемые интернет-адреса:

1. <https://ria-stk.ru/stq/about.php> Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс];
2. <https://www.vniis.ru/> Официальный сайт Всероссийского научно-исследовательского института сертификации, содержащий информацию об основополагающих документах в области подтверждения соответствия [Электронный ресурс];

3. <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>—официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт);
4. <https://eec.eaeunion.org/comission/departement/deptexreg/tr/bezpoZerna.php> - официальный сайт Евразийской экономической комиссии (ЕЭК).

10. Материально-техническое оснащение дисциплины

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	Местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
Аудитория для проведения лекционных занятий Оборудование: преподавательский стол; стул; столы обучающихся; стулья; кафедра; классная доска, мультимедийный комплекс (проектор, экран), ноутбук, колонки. Программное обеспечение: ЭБС «Университетская библиотека Online» ООО «Некс-Медиа»; ЭБС «Юрайт»; Электронная библиотека диссертации и авторефератов РГБ(ЭБД РГБ); Система тестирования Sunrav WEB Class; Система компьютерной верстки MikTex Лицензия FSF/Debian (свободное программное обеспечение) (бессрочно); Интегрированная среда разработки Eclipse; демонстрационные и учебно-наглядные пособия (видеопрезентация).	362025, Республика Северная Осетия – Алания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, дом 44–46, учебный корпус № 7, ауд. № 604
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также самостоятельной работы обучающихся: Оборудование: преподавательский стол; стул; столы обучающихся, стулья, классная доска, компьютер для офиса в комплекте; ноутбук Acer Aspire; колонки, веб. камера, кафедра, интерактивное мультимедийное оборудование (Доска FOX IB82 проектор Aser U5200), МФУ EpsonWorkForceProWF- M5690DWF в комплекте с доп. картриджем.	362025, Республика Северная Осетия – Алания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, дом 44–46, учебный корпус № 7, ауд. № 107
Лаборатории: компьютерные классы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, а также самостоятельной работы обучающихся: преподавательский стол, стул, столы и стулья для обучающихся. Оборудование: Интерактивное мультимедийное оборудование (доска, проектор), компьютеры для компьютерного класса в комплекте - с программным обеспечением, выходом в сеть Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду СОГУ;	362025, Республика Северная Осетия – Алания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, дом 44–46, учебный корпус № 7, ауд. № 602
Библиотека, в том числе читальный зал: столы и стулья для обучающихся, компьютеры в комплекте – с программным обеспечением, выходом в сеть Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду СОГУ	362025, Республика Северная Осетия – Алания, г. Владикавказ, ул. Церетели/Ватутина, дом 16/19, учебный корпус № 6

11. Лист обновления/актуализации