Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
дополнительного профессионального образования
«Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий»
(ФГБОУ ДПО СПИУПТ)

ПРИНЯТО
На заседании Ученого совета

«29» января 2026 г.

Протокол № 01

УТВЕРЖДАЮ
Врио ректора ФГБОУ ДПО СПИУПТ

_____ И.П. Прохорчик

«30» января 2026 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«РАЗРАБОТКА НОРМАТИВНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ НА НОВЫЕ ВИДЫ ПРОДУКЦИИ. ТУ ИЛИ СТО НА ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИДУМАННЫХ НАЗВАНИЙ»

Общий объем: 16 часов

Санкт-Петербург
2026 г.

1. ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Цель реализации программы

Целью реализации программы является совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности специалистов предприятий пищевой промышленности в сфере разработки нормативной документации. Программа направлена на формирование навыков создания технических условий (ТУ) или стандартов организаций (СТО) на новые виды продукции с использованием придуманных названий, что позволит специалистам эффективно разрабатывать техническую документацию, обеспечивать соответствие продукции требованиям законодательства и повышать конкурентоспособность предприятия.

В результате освоения образовательной программы планируется формирование профессиональных компетенций:

- **ПК-1.** Способен разрабатывать и оформлять техническую документацию (ТУ, СТО) на новые виды пищевой продукции с использованием оригинальных наименований.
- **ПК-2.** Умеет выбирать оптимальные схемы стандартизации в зависимости от особенностей продукта и требований законодательства ЕАЭС/РФ.
- **ПК-3.** Владеет навыками проведения технохимического контроля сырья и готовой продукции для обеспечения соответствия требованиям нормативных документов.
- **ПК-4.** Способен интегрировать разработанную нормативную документацию в систему менеджмента качества предприятия и обеспечивать ее актуализацию по мере изменения законодательных норм.

1.2. Основные характеристики

- Федеральный закон от 29.06.2015 № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации».
- ГОСТ Р 1.4–2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения».
- ГОСТ Р 51740-2016 «Национальный стандарт Российской Федерации. Документы технические условия. Требования к построению, изложению, оформлению и содержанию».
- Решение Коллегии Евразийской экономической комиссии от 20.06.2012 № 293 (с учетом Решения Коллегии ЕЭК № 198) — о единых формах декларации о соответствии и порядке ее оформления.
- Постановление Правительства РФ от 12.03.2022 № 353 (в актуальной редакции) — об особенностях разрешительной деятельности.
- Технические регламенты Таможенного союза: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки».

1	**Общий объём программы:**	16 академических часов, включая все виды контактной и самостоятельной учебной работы. Режим занятий: не более 8 часов в день.
2	**Целевая аудитория (категория обучающихся):**	Начинающие и действующие руководители и специалисты служб стандартизации, контроля качества и безопасности продукции, производственных лабораторий
3	**Форма обучения:**	Очная /очная с применением дистанционных образовательных технологий
4	**Образовательные технологии:**	Применение современных информационных образовательных технологий; активные формы и методы преподавания: лекции с разбором практических примеров; разбор конкретных ситуаций.

5	**Вступительные испытания:**	Не предусмотрены.
6	**Документ о квалификации:**	Лицам, успешно освоившим программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдаётся документ о квалификации — Удостоверение о повьппении квалификации.

1.3.Содержание профессиональной программы

Программа охватывает три тематических раздела: нормативно-правовые основы разработки нормативной документации, методику создания стандартов организаций (СТО) и технических условий (ТУ), а также практические аспекты работы с придуманными названиями продукции.

Обучающиеся систематизируют знания о требованиях законодательства в сфере стандартизации пищевой промышленности. Они детально изучат правила оформления ТУ и СТО на новые виды продуктов питания, освоят методы выбора оригинальных наименований для маркировки и научатся разрабатывать техническую документацию с учетом требований безопасности и качества.

В практической части предусмотрен разбор кейсов по разработке нормативных документов для вымышленных видов пищевых продуктов, анализу ошибок в оформлении технической документации и подготовке предприятия к регистрации новой продукции.

1.4. Планируемые результаты обучения

Программа реализуется в рамках вида профессиональной деятельности «Обеспечение технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия пищевой и перерабатывающей промышленности». Профессиональный стандарт по данному узкоспециализированному виду деятельности в реестре отсутствует; планируемые результаты обучения сформулированы как профессиональные компетенции (ПК) настоящей программы.

Характеристика вида профессиональной деятельности

Компонент характеристики	**Содержание**
Наименование вида профессиональной деятельности	Разработка и сопровождение нормативной документации в пищевой промышленности (СТО, ТУ).
Основная цель вида профессиональной деятельности	Обеспечение выпуска и вывода на рынок новых видов пищевой продукции с соблюдением требований законодательства, безопасности и качества за счет разработки и сопровождения нормативной документации (СТО и ТУ).
Возможные наименования должностей	Руководители подразделений по научным исследованиям и разработкам; Инженеры в области промышленных и технологических процессов (технологи, инженеры по качеству); Специалисты в области техники, не входящие в другие группы (специалисты

	по стандартизации, специалисты по подтверждению соответствия).
Требования к образованию и обучению	Лица, имеющие или получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.
Основные виды трудовых (функции) профессиональной деятельности	• Р**азработка нормативной документации:** создание технических условий и стандартов организаций на новые виды пищевой продукции с использованием оригинальных наименований, оформление каталожных листов и спецификаций. • **Внедрение технической документации:** организация внедрения СТО и ТУ в производственный процесс, контроль соблюдения требований при производстве новых продуктов питания. • **Подготовка к регистрации новой продукции:** формирование комплекта документов для декларирования соответствия, взаимодействие со сторонними лабораториями, работа во ФГИС Росаккредитации. • **Анализ рынка и трендов:** мониторинг потребительских предпочтений, изучение возможностей использования вымышленных названий для повышения конкурентоспособности продукта.

Требования к результатам обучения

Соотношение с трудовыми функциями	Результаты обучения
ПК-1. Способен разрабатывать и оформлять техническую документацию (ТУ, СТО) на новые виды пищевой продукции с использованием оригинальных наименований.	

Разработка и оформление технической документации (ТУ, СТО) на новые виды пищевой продукции с использованием оригинальных наименований.	**Знать:Нормативную базу:** требования ГОСТ Р 51740–2016 к оформлению технических условий; правила создания стандартов организаций по ГОСТ Р 1.4–2004; порядок регистрации деклараций о соответствии в ФГИС Росаккредитации. **Требования безопасности:** основные положения ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции») и ТР ТС 022/2011 («Пищевая продукция в части ее маркировки»), касающиеся разработки новых продуктов питания. **Правила наименования:** принципы выбора оригинальных названий для пищевых продуктов, ограничения и рекомендации по их использованию в технической документации и маркировке. **Уметь:Разрабатывать нормативные документы:** составлять проекты ТУ или СТО на новую продукцию, включая описание состава, рецептуры, технологии производства и требований к упаковке. **Оформлять оригинальное наименование:** интегрировать вымышленные названия в текст документов так, чтобы они соответствовали требованиям законодательства и не вводили потребителя в заблуждение. **Анализировать риски:** выявлять потенциальные несоответствия между придуманным названием продукта и его реальным составом или свойствами. **Владеть:Методами технохимического контроля:** навыками расчета показателей качества сырья и готовой продукции для включения их в технические условия. **Навыком подготовки доказательной базы:** формированием комплекта документов для подтверждения соответствия новой продукции техническим регламентам ЕАЭС. **Практикой взаимодействия со сторонними лабораториями:** организацией испытаний образцов продукции для получения протоколов, необходимых для оформления декларации.
• **ПК-2.** Умеет выбирать оптимальные схемы стандартизации в зависимости от особенностей продукта и требований законодательства ЕАЭС/РФ.	

Выбор оптимальных схем стандартизации в зависимости от особенностей продукта и требований законодательства ЕАЭС/РФ.	**Знать:** **Виды стандартов:** различия между национальными, межгосударственными (ГОСТ), отраслевыми стандартами и стандартами организаций (СТО). **Критерии выбора стандарта:** когда целесообразно разрабатывать СТО вместо ТУ или ГОСТ; условия применения национальных стандартов по принципу добровольности. **Требования к продукции:** специфические требования технических регламентов ЕАЭС (например, ТР ТС 021/2011) и национального законодательства РФ, которые должны быть учтены при выборе формы стандартизации. **Порядок разработки СТО:** этапы создания стандартов организации согласно ГОСТ Р 1.4–2004 и правила их регистрации в системе менеджмента качества предприятия. **Уметь:** Анализировать состав и рецептуру нового продукта с целью определения оптимальной формы нормативного документа (ТУ или СТО). Оценивать риски использования стандартных рецептур из национальных стандартов для уникальных продуктов с вымышленными названиями. Формулировать технические требования в документах так, чтобы они соответствовали законодательству и не противоречили выбранному оригинальному наименованию. Взаимодействовать со службами стандартизации и контроля качества на предприятии для внедрения разработанных документов. **Владеть:** Методикой проведения внутреннего аудита технической документации на соответствие требованиям безопасности пищевой продукции. Навыками адаптации типовых форматов нормативных документов под уникальные продукты питания. Практическими навыками работы с системами менеджмента качества (СМК) для интеграции новых СТО в производственный процесс.
• **ПК-3.** Владеет навыками проведения технохимического контроля сырья и готовой продукции для обеспечения соответствия требованиям нормативных документов.	

Проведение технохимического контроля сырья и готовой продукции для обеспечения соответствия требованиям нормативных документов.	**Знать:**Методы анализа состава пищевой продукции (определение массовой доли белка, жира, углеводов, витаминов, минеральных веществ). Критерии безопасности пищевых продуктов согласно ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»). Требования к микробиологическим показателям и допустимым уровням содержания токсичных элементов в сырье и готовых изделиях. Порядок отбора проб для лабораторных исследований и правила оформления протоколов испытаний. **Уметь:** Проводить расчёт показателей качества на основе данных лабораторного анализа или справочных материалов. Оценивать соответствие фактических показателей сырья и готового продукта требованиям ТУ, СТО и технических регламентов ЕАЭС. Выявлять критические контрольные точки (ККТ) при производстве новых видов продукции с учётом их оригинального наименования и рецептуры. Формировать доказательственную базу для подтверждения соответствия продукции установленным нормативам. **Владеть:** Навыком работы со стандартными методиками измерений (ГОСТами), применяемыми в пищевой промышленности. Методикой расчёта энергетической ценности (калорийности) и КБЖУ (белки-жиры-углеводы) для новых продуктов питания. Практическими приёмами организации входного контроля сырья и операционного контроля на производстве. Умением интерпретировать результаты анализов и принимать решения о допуске продукции к выпуску.
• **ПК-4.** Способен интегрировать разработанную нормативную документацию в систему менеджмента качества предприятия и обеспечивать ее актуализацию по мере изменения законодательных норм.	
Интегрирование разработанной нормативной документации в систему менеджмента качества предприятия и обеспечение ее актуализации по мере изменения законодательных норм.	**Знать:** **Структуру системы менеджмента качества (СМК):** принципы построения, требования ГОСТ Р ИСО 9001, порядок ведения документации. **Порядок внедрения СТО/ТУ:** этапы регистрации документов во внутренних реестрах СМК, правила присвоения регистрационных номеров и внесения изменений. **Законодательные процедуры:** сроки вступления в силу новых технических регламентов ЕАЭС и национальных стандартов РФ; механизмы мониторинга нормативных актов. **Требования к маркировке:** как изменение ТР ТС 022/2011 или других регламентов влияет на оформление продукции с оригинальными наименованиями. **Уметь:** Проводить аудит внутренней документации для выявления устаревших ссылок и несоответствий законодательству. Вносить корректировки в действующие ТУ/СТО при изменении рецептуры продукта или требований безопасности. Обеспечивать своевременное обновление каталожных листов и спецификаций. Подготавливать предприятие к прохождению сертификации СМК с учётом новой нормативной базы. **Владеть:** Навыками работы с корпоративным порталом или системой электронного документооборота для управления нормативной документацией. Методами контроля исполнения приказов о введении обновлённых

2. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

2.1. Учебный план

Наименование раздела (модуля), темы занятия	Труд о ём-кость, час. всего	Контактная работа, в т.ч. час.			СРС, час.	Промежуточная аттестация	
		всего	лекции	практич. занятия		час.	форма
Нормативное регулирование при разработке, утверждении и регистрации нормативных документов на пищевую продукцию: базовые требования к документации в сфере технического регулирования	**2**	2	2	0			
Разработка стандартов организаций: продукция или отдельные компоненты; система менеджмента, организации производственного процесса и управления; характеристики и последовательность технологических процессов, эксплуатации оборудования; инфраструктура, способы производства; схемы контроля качества на предприятии и на отдельных участках; система безопасности и охраны труда, обеспечения сохранности сырья, материальных запасов и готовой продукции.	2	2	2	0			
Разработка ТУ. Обязательные требования к оформлению, содержанию, внешнему виду и идентификации ТУ: требования к титульному листу и к наименованию; требования к области применения, требования к качеству и безопасности продукции; требования к маркировке, упаковке и правилам приемки продукции; требования к методам контроля, к правилам транспортирования и хранения; оформление приложений и требования к перечню ссылочных документов.	4	4	2	2			

Формирование и оценка придуманных названий хлебобулочной продукции. Защита придуманных названий товарными знаками. Термины и определения. Действующее законодательство в области интеллектуальной собственности, в том числе товарных знаков и других средств индивидуализации.	**4**	4	2	2			
Практические аспекты и основные ошибки при разработке ТУ и СТО	2	2	0	2			
Итоговая аттестация	**2**						
ИТОГО	16		8	6			2

2.2. Календарный учебный график

Наименование раздела	**Трудоёмкость, час.**
Нормативное регулирование при разработке, утверждении и регистрации нормативных документов на пищевую продукцию	**2**
Разработка стандартов организаций	**2**
Разработка ТУ. Обязательные требования к оформлению, содержанию, внешнему виду и идентификации ТУ	**4**
Формирование и оценка придуманных названий	**4**
Практические аспекты и основные ошибки при разработке ТУ и СТО	**2**
Консультация и итоговая аттестация	**2**
ИТОГО	**16**

** Конкретные даты обучения определяются расписанием занятий при наборе группы.*

2.3 Учебно-тематический план

Наименование модуля (раздела), тема занятия	Кол-во часов	Краткое содержание лекций	Тема и/или содержание практических работ/ конкретных ситуаций
Нормативное регулирование при разработке, утверждении и регистрации нормативных документов на пищевую продукцию	2	«Нормативное регулирование при разработке, утверждении и регистрации нормативных документов на пищевую продукцию: базовые требования к документации в сфере технического регулирования. Федеральный закон № 184-ФЗ. Федеральный закон № 162-ФЗ. Система документов по стандартизации. Роль ТУ, СТО в системе документов по стандартизации. Критерии к разработке и утверждению ГОСТ Р 51740-2016, ГОСТ Р 1.3-2018, ГОСТ Р 1.4-2004, ГОСТ Р 1.5-2012.Общероссийский классификатор продукции (товаров) по видам экономической деятельности (ОКПД2) ОК 034-2014 (КПЕС 2008), выбор кода продукции и формирование номера документа»	
Разработка стандартов организаций	2	Разработка стандартов организаций: продукция или отдельные компоненты; система менеджмента, организации производственного процесса и управления; характеристики и последовательность технологических процессов, эксплуатации оборудования; инфраструктура, способы производства; схемы контроля качества на предприятии и на отдельных участках; система безопасности и охраны труда, обеспечения сохранности сырья, материальных запасов и готовой продукции. Обязательные требования к оформлению, содержанию, внешнему виду и идентификации СТО. Согласование проектов СТО, их утверждение, обновление, внесение изменений и отмена. Перечень сокращений и обозначений в СТО. Обязательные требования ИСО при написании СТО	

Разработка ТУ. Обязательные требования к оформлению, содержанию, внешнему виду и идентификации ТУ	4	Разработка ТУ. Обязательные требования к оформлению, содержанию, внешнему виду и идентификации ТУ: требования к титульному листу и к наименованию; требования к области применения, требования к качеству и безопасности продукции; требования к маркировке, упаковке и правилам приемки продукции; требования к методам контроля, к правилам транспортирования и хранения; оформление приложений и требования к	
Формирование и оценка придуманных названий	4	Формирование и оценка придуманных названий хлебобулочной продукции. Защита придуманных названий товарными знаками. Термины и определения. Действующее законодательство в области интеллектуальной собственности, в том числе товарных знаков и других средств индивидуализации. Охраноспособность обозначения. Понятие тождества и сходства до степени смешения обозначений. Самостоятельная проверка придуманных названий на сходство с товарными знаками. Поисковые базы данных – проведение поиска. Оформление и подача заявки в Роспатент на регистрацию придуманного названия в качестве товарного знака	
Практические аспекты и основные ошибки при разработке ТУ и СТО	4		Практические аспекты и основные ошибки при разработке ТУ и СТО

2.4 Рабочие программы учебных дисциплин

По завершению освоения дисциплин обучающиеся должны:

ЗНАТЬ:

- Базовые требования к нормативной документации в сфере технического регулирования (ФЗ № 184-ФЗ, ФЗ № 162-ФЗ).
- Критерии разработки ТУ и СТО по стандартам ГОСТ Р 51740-2016, ГОСТ Р 1.3–2018, ГОСТ Р 1.4–2004, ГОСТ Р 1.5–2012.
- Правила выбора кода продукции из ОКПД2 для формирования номера документа.
- Обязательные разделы технических условий (ТУ) и стандартов организаций (СТО): наименование, область применения, качество и безопасность, маркировка, упаковка, методы контроля.
- Порядок регистрации нормативных документов во ФГИС Росстандарта и Федерального информационного фонда стандартов.
- Законодательство РФ об интеллектуальной собственности, товарных знаках и других средствах индивидуализации.

УМЕТЬ:

- Разрабатывать структуру и содержание ТУ или СТО с учетом требований безопасности пищевой продукции.
- Оформлять титульный лист, приложения и перечень ссылочных документов.
- Согласовывать проекты документов внутри предприятия и проводить их экспертизу.
- Проводить проверку патентной чистоты придуманного названия продукта.
- Анализировать совпадения между собственными наименованиями и зарегистрированными объектами интеллектуальной собственности.

ВЛАДЕТЬ:

- Навыками идентификации новых видов продукции и правильного выбора кодов классификации.
- Методами экспертизы проектов нормативных документов.
- Практическими навыками оформления запросов о наличии зарегистрированных прав на схожие объекты.
- Умением защищать оригинальные названия продуктов средствами правовой охраны (товарные знаки).

2.5 Формы аттестации

После успешного завершения программы проводится итоговая аттестация, которая подтверждает полученные знания, умения и навыки. Итоговая аттестация проводится в форме круглого стола.

Цель круглого стола – раскрыть широкий спектр мнений по выбранным для обсуждения проблемам с разных точек зрения, обсудить неясные и спорные моменты,связанные с данными проблемами, обобщить идеи и мнения, относительно обсуждаемых проблем и достичь консенсуса.

Задачей круглого стола является мобилизация и активизация слушателей –участников на решение конкретных актуальных проблем. Все участники круглого стола равноправны; никто не имеет права диктовать свою волю и решения.

Заседание круглого стола имеет большие возможности для обсуждения острых,сложных и актуальных на текущий момент вопросов в профессиональной сфере, обмена опытом и творческих инициатив.

Обсуждение проблем, обмен мнениями, ценным опытом, налаживание тесных контактов, поиск дополнительных возможностей и дискуссия при обсуждении особых,«горячих» вопросов придаёт круглому столу динамичность и эксцентричность.

Круглый стол предполагает:

– готовность участников к обсуждению проблем с целью определения возможных путей её решения;

– наличие определённой позиции, теоретических знаний и практического опыта делового иноязычного общения.

Выделяют три этапа в организации и проведении круглого стола: подготовительный, дискуссионный и завершающий (постдискуссионный).

К итоговой аттестации допускаются лица, вьшолнившие требования, предусмотренные программой дополнительного образования, посетившие все темы, предусмотренные учебным планом.

Лицам, успешно освоившим дополнительную профессиональную программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдается документ о квалификации - Удостоверение о повышении квалификации. Лицам, не прошедшим итоговую аттестацию, а также лицам, освоившим часть программы и (или) отчисленным в ходе освоение программы, выдается Справка об обучении или о периоде обучения.

2.6 Оценочные и методические материалы

Вопросы для обсуждения на итоговой аттестации в формате круглого стола:

1. Нормативное регулирование при разработке документации

- Какие нормативные акты регулируют разработку технических условий (ТУ) и стандартов организаций (СТО)?
- В чем принципиальное отличие между ГОСТом, ТУ и СТО? Когда целесообразно разрабатывать СТО вместо ТУ?
- Как правильно выбрать код продукции из ОКПД-2 для оформления нормативных документов?

2. Требования к оформлению технической документации

- Перечислите обязательные разделы в структуре технических условий (ТУ). Что обязательно должно быть указано в разделе о безопасности продукции?
- Каковы требования к наименованию продукта в ТУ/СТО? Можно ли использовать вымышленные названия?
- Какие документы должны входить в перечень ссылочных документов в ТУ/СТО?

3. Порядок регистрации и актуализации документов

- Какой порядок согласования и утверждения ТУ/СТО установлен стандартами РФ?
- Как осуществляется регистрация ТУ/СТО во ФГИС Росстандарта и Федеральном информационном фонде стандартов?
- Каков алгоритм внесения изменений в действующие технические условия после изменения рецептуры или законодательства?

4. Интеллектуальная собственность и экспертиза

- Чем отличается экспертиза проекта документа от нормоконтроля?
- Как провести проверку патентной чистоты придуманного названия пищевой продукции?
- При каких условиях использование оригинального наименования может привести к нарушению исключительных прав третьих лиц?

5. Практические кейсы и защита продуктов

- Приведите примеры ситуаций, когда оригинальное название продукта было признано сходным до степени смешения с зарегистрированным товарным знаком. Как этого избежать?
- Каким образом можно защитить оригинальный дизайн упаковки или этикетки как объект авторского права?
- Какие действия необходимо предпринять предприятию, если оно обнаружило нарушение своих исключительных прав на наименование продукта?

Учебно-методические материалы

Нормативно-правовые акты:

- Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (в актуальной редакции).
- Федеральный закон от 29.06.2015 № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации».
- ГОСТ Р 51740–2016 «Национальный стандарт РФ. Документы технические условия. Требования к построению, изложению, оформлению и содержанию».
- ГОСТ Р 1.3-2018 «Стандартизация в Российской Федерации. Технические условия. Общие требования к построению, изложению, оформлению и содержанию».
- ГОСТ Р 1.4-2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения».
- ГОСТ Р 1.5-2012 «Стандартизация в Российской Федерации. Термины и определения».
- Постановление Правительства РФ от 12.03.2022 № 353 «Об особенностях разрешительной деятельности» (редакция от 19.11.2025 г.).

Учебные пособия и методические рекомендации:

- *«Техническое регулирование: теория и практика».* Под ред. В.В. Тарасова.
- Методическое пособие «Порядок разработки стандартов организации (СТО)», утвержденное Росстандартом.
- Пособие «Практика применения технических условий (ТУ): типичные ошибки и способы их устранения».

Справочные материалы:

- Общероссийский классификатор продукции ОКПД-2 (ОК 034-2014).
- Перечень национальных стандартов, включенных в перечни стандартов к техническим регламентам ЕАЭС.
- Сборник решений Коллегии Евразийской экономической комиссии о порядке регистрации деклараций о соответствии.

2.7. Материально-технические условия

Наименование специализированных учебных помещений	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Лекции	Комплект специализированной мебели: столы, стулья; технические средства обучения: персональный компьютер с выходом в сеть «Интернет»; учебная доска, плазменная панель.