

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

Кафедра Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы

Аннотация рабочей программы дисциплины
**Б1.0.12 СТАНДАРТИЗАЦИЯ, СЕРТИФИКАЦИЯ СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО И
РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

Направление подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Профиль: Производственный ветеринарно-санитарный контроль

Уровень высшего образования - **бакалавриат**
Квалификация – **бакалавр**

Форма обучения: очная, заочная

Троицк
2021

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

1.1 Цель дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственный, технологический, организационно-управленческий.

Цель дисциплины – сформировать у обучающихся систему фундаментальных знаний, необходимых для последующей подготовки бакалавра, способного к эффективному решению практических задач ветеринарно-санитарной экспертизы, а также способствующих дальнейшему развитию личности.

Задачи дисциплины:

- изучить нормативно-правовые документы в области стандартизации, метрологии и сертификации, обеспечивающие ветеринарно-санитарную безопасность и качество сырья животного и растительного происхождения;
- уметь использовать нормативно-правовую документацию для проведения мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности сырья животного и растительного происхождения;
- овладеть практическими навыками проведения оценки и подтверждения соответствия, в том числе сертификации и декларирования сырья животного и растительного происхождения.

1.2. Компетенции и индикаторы их достижений

ОПК-1. Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

| Код и наименование индикатора достижения компетенции | Формируемые ЗУН | | |
|---|--|--|---|
| | знания | умения | навыки |
| ИД-1.ОПК-3 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса | Обучающийся должен знать: нормативные правовые акты в сфере агропромышленного комплекса в соответствии профессиональной деятельностью – (Б1.О.12-3.1) | Обучающийся должен уметь: использовать основные нормативные правовые акты в сфере агропромышленного комплекса в соответствии профессиональной деятельностью - (Б1.О.12-У.1) | Обучающийся должен владеть: навыками: использования знаний нормативных правовых актов в сфере агропромышленного комплекса в соответствии профессиональной деятельностью - (Б1.О.12-Н.1) |

ОПК-7. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

| Код и наименование индикатора достижения компетенции | Формируемые ЗУН | | |
|--|-----------------|--------|--------|
| | знания | умения | навыки |
| | | | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| ИД-1 ОПК-7. Понимает принципы работы современных информационных технологий и использует их для решения задач профессиональной деятельности | Обучающийся должен знать принципы работы современных информационных технологий (Б1.0.12, ОПК-7, 3.2) | Обучающийся должен уметь использовать принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности (Б1.0.12, ОПК-7, У.2) | Обучающийся должен владеть навыками работы с современными информационными технологиями для решения задач профессиональной деятельности (Б1.0.12, ОПК-7, Н.2) |
|--|--|---|--|

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Стандартизация, сертификация сырья животного и растительного происхождения» относится к обязательной части программы бакалавриата.

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины составляет 5 зачетных единиц (ЗЕТ), 180 академических часов (далее часов).

Дисциплина изучается:

- очная форма обучения в 4 семестре;
- заочная форма обучения в 5 и 6 семестрах.

3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

| Вид учебной работы | Количество часов | |
|--|-------------------------|---------------------------|
| | по очной форме обучения | по заочной форме обучения |
| Контактная работа (всего), в том числе практическая подготовка* | 79 | 18 |
| Лекции (Л) | 36 | 10 |
| Практические занятия (ПЗ) | 36 | 8 |
| Контроль самостоятельной работы (КСР) | 7 | - |
| Контроль – контрольные работы | - | 9 |
| Самостоятельная работа обучающихся (СР) | 101 | 153 |
| Контроль | Зачет с оценкой | Зачет с оценкой |
| Итого | 180 | 180 |

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы стандартизации и технического регулирования

Понятие стандартизации, ее объекты (продукция, процессы, услуги), области, уровни (международный, межгосударственный, национальный, административно-территориальный, отраслевой, предприятий), и правовые основы (федеральные законы). Национальная система стандартизации (НСС): методическая структура (основополагающие документы) и организационная структура (органы и службы на национальном, отраслевом уровне и уровне предприятий). Документы в области стандартизации: нормативные (стандарты, правила, рекомендации, нормативы, классификаторы, своды правил), технические (технические условия, технологические

инструкции, рецептуры) методические (руководства, методические указания, методические указания по методам контроля. Методы стандартизации: упорядочение объектов, параметрическая стандартизация, унификация, агрегатирование. Комплексная стандартизация. Опережающая стандартизация. Международное сотрудничество в области стандартизации: задачи международного сотрудничества. Международная организация по стандартизации ИСО (сфера деятельности, структура членство). Международная организация МЭК (сфера деятельности, структура). Категории стандартов: национальные, предварительные стандарты и стандарты организаций. Виды стандартов: основополагающие, на продукцию (услуги), на процессы (работы), на термины и определения. Структурные элементы стандартов разных видов (общие и основной части). Общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации: понятие, виды, категории, структура. Классификатор ОКПД.

Понятие о техническом регулировании, его объекты. Технические регламенты (понятие, цели принятия, виды). Техническое регулирование в рамках ЕАЭС. Технические условия: объекты технических условий, общие требования к оформлению. Государственный контроль и надзор (ГКН) за соблюдением требований технических регламентов. Основные положения закона «О техническом регулировании». Федеральный информационный фонд технических регламентов и стандартов. Основные положения технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Раздел 2. Оценка и подтверждение соответствия

Основные термины и определения в области оценки и подтверждения соответствия: подтверждение соответствия, обязательное подтверждение соответствия, сертификация, декларирование соответствия, добровольное подтверждение соответствия знак соответствия, первая сторона, вторая сторона, ОС, ИЛ, аккредитация, заявитель, система сертификации, схемы сертификации, ИК за сертифицированной продукцией, ИК за соблюдением правил обязательной сертификации. Оценка и подтверждение и соответствия: понятие, формы (обязательное: сертификация и декларирование; добровольное: сертификация добровольная), участники, знаки соответствия, порядок проведения. Разновидности сертификата соответствия (сертификат требованиям НД; сертификат требованиям ТР ЕАЭС). Виды сертификатов: сертификат соответствия, экспертное заключение, Свидетельство о государственной регистрации, ветеринарное свидетельство, ветеринарный сертификат, ветеринарное удостоверение, фитосанитарный сертификат, карантинный сертификат, сертификат о происхождении товара, сертификат качества, экологический сертификат). Оформление документов в области оценки соответствия: сертификата соответствия и декларации о соответствии. Становление сертификации в России. Анализ опасных факторов и рисков. Выявление критических контрольных точек (ККТ) на стадии входного контроля сырья и материалов. Методы и средства измерения, используемые при оценке и подтверждении соответствия сырья животного и растительного происхождения. Единицы физических величин. Шкалы и разновидности измерений. Обработка результатов измерений.

Раздел 3. Особенности подтверждения соответствия отдельных групп сырья и продукции животного и растительного происхождения

Общие положения подтверждения соответствия однородных групп сельскохозяйственного сырья и продукции. Схемы подтверждения соответствия сырья и продукции животного и растительного происхождения. Общие требования к безопасности сырья и продукции животного и растительного происхождения. Особенности подтверждения соответствия мясной, молочной, масложировой, рыбной, плодовоовощной продукции, зерна и продуктов переработки, напитков. Подтверждение соответствия импортируемых сырья и продукции животного и растительного происхождения. Признание зарубежных сертификатов и испытаний. Декларирование

соответствия сырья и продукции животного и растительного происхождения: порядок и сроки проведения.

Оценка соответствия сырья и продукции животного и растительного происхождения, полученных на основе ГМИ. Сертификация систем менеджмента на пищевых производствах. Особенности подтверждения соответствия сырья и продукции отечественного и импортного производства. Оценка соответствия и качества сырья и продукции растительного происхождения требованиям нормативных документов. Оценка соответствия и качества сырья и продукции животного происхождения требованиям нормативных документов. Санитарно-эпидемиологическая оценка сырья и продукции. Государственная регистрация сырья и продукции. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продукции животного происхождения.

Сертификация систем менеджмента на пищевых производствах. Особенности проведения санитарно-гигиенической оценки социально-значимых и потенциально-опасных групп сырья и продукции животного и растительного происхождения