

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ**

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведения  
потребительских товаров

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

**Троицк**

**2019**

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

## 1.1 Цель и задачи освоения дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза должен быть подготовлен к производственной, технологической и организационно-управленческой деятельности.

**Цель** изучения дисциплины – формирование у обучающихся теоретических и практических знаний, приобретение умений и навыков в области технического регулирования, стандартизации и сертификации, а также формирование практических навыков и умений по оценке соответствия сырья животного и растительного происхождения в соответствии с формируемыми компетенциями.

**Задачи** дисциплины включают изучение основных понятий, целей, принципов и объектов в области технического регулирования;

- целей, принципов и основных документов в области стандартизации;
- правовых основ и формирования технических навыков проведения подтверждения соответствия сырья животного и растительного происхождения;
- особенностей управления качеством сырья животного и растительного происхождения продукции на основе процедур подтверждения соответствия;
- нормативных и технических документов, регламентирующих качество и безопасность сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления;
- правил ветеринарно-санитарной оценки сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения;
- способов организации и разработки методов и средств повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции

## 1.2 Компетенции и индикаторы их достижений

ОПК-3. Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД – 1, ОПК 3 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленног	знания	Обучающийся должен знать как осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в области стандартизации, сертификация сырья животного и растительного происхождения (Б1.0.12, ОПК-3, 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в области стандартизации, сертификация сырья животного и растительного происхождения (Б1.0.12, ОПК-3, У.1)

о комплекса	навыки	Обучающийся должен владеть навыками профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в области стандартизации, сертификация сырья животного и растительного происхождения (Б1.0.12, ОПК-3, Н.1)
-------------	--------	---

## 2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Стандартизация, сертификация сырья животного и растительного происхождения» относится к части формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы бакалавриата.

## 3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины составляет 5 зачетных единицы (ЗЕТ), 180 академических часов (далее часов). Дисциплина изучается в 4 семестре.

### 3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Контактная работа (всего)</b>	79
<i>В том числе:</i>	
<i>Лекции (Л)</i>	36
<i>Практические занятия (ЛЗ)</i>	36
<i>Контроль самостоятельной работы (КСР)</i>	7
<b>Самостоятельная работа обучающихся (СР)</b>	101
<b>Контроль</b>	Зачет с оценкой
<b>Итого</b>	180

## 4. Содержание дисциплины

### Раздел 1. Техническое регулирование

Техническое регулирование в России и в рамках таможенного союза (ТС): понятие, объекты, участники. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии: функции, области деятельности. Цели и принципы технического регулирования.

Правовая база технического регулирования. Федеральный закон «О техническом регулировании»: структура, содержание, цели принятия, значение.

Технические регламенты: понятие содержание, виды применение, порядок разработки: понятие, структура, содержание, виды, применение. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента. Федеральный информационный фонд технических регламентов и стандартов. Нормативное и техническое обеспечение выполнения требований технических регламентов. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов. Информация о нарушении требований технических регламентов и отзыв продукции.

Организация надзора за соблюдением требований Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011на основе принципов ХАССП.

Нормативное и техническое обеспечение выполнения требований технических регламентов на основе принципов ХАССП.

Федеральный информационный фонд технических регламентов и стандартов  
Нормативное и техническое обеспечение выполнения требований технических регламентов. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов  
Государственный контроль и надзор (ГКиН) за соблюдением требований технических регламентов: права, обязанности и ответственность органов ГКиН, информация о нарушениях требований ТР и отзыв продукции.

## **Раздел 2. Стандартизация**

Основы стандартизации. Система органов и служб стандартизации Российской Федерации. Государственная система стандартизации Российской Федерации. Общая характеристика системы. Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Объекты стандартизации: продукция, процесс (работа), услуга. Цели и принципы стандартизации.

История развития стандартизации.

Порядок разработки и обновления национальных стандартов: Документы в области стандартизации: виды, условия применения. Указатель «Национальные стандарты».

Категории стандартов: национальные стандарты и стандарты организаций. Обозначение стандартов. Структурные элементы стандартов.

Виды стандартов: содержание, цели принятия, область применения. Общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации: понятие, виды, категории, структура.

Виды и разновидности стандартов. Категории стандартов

Структура национальных стандартов

Методы стандартизации: унификация, агрегатирование, дифференциация, систематизация, типизация, систематизация, селекция и пр. Показатели стандартизации и унификации. Параметрическая стандартизация. Ряды предпочтительных чисел. Комплексная стандартизация. Опережающая стандартизация.

Международное сотрудничество России в области стандартизации: Международная стандартизация: цели, принципы, задачи. Международные организации по стандартизации: задачи и сферы деятельности, организационная структура. Региональная стандартизация. Межгосударственная система стандартизации.

Общие требования к оформлению технических условий: Объекты технических условий.

Порядок разработки и принятия. Общие требования к оформлению.

Общий порядок разработки системы ХАССП на предприятии.

Построение блок-схем технологических процессов производства мясного сырья

Анализ опасных факторов и рисков

Выявление критических контрольных точек (ККТ) на стадии входного контроля сырья и материалов

## **Раздел 3. Сертификация**

Оценка и подтверждение соответствия: понятие, формы, значение, основные термины и определения. Подтверждение соответствия: понятие, цели, принципы, формы. Участники подтверждения соответствия. Нормативно-правовая база подтверждения соответствия сырья животного и растительного происхождения.

Порядок проведения сертификации сырья животного и растительного происхождения  
Схемы сертификации. Основные этапы проведения сертификации. Правила оформления сертификата соответствия. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией. Условия приостановки и (или) отмены действия сертификата соответствия.

Обязательное и добровольное подтверждение соответствия: понятие, объекты, формы, схемы и знаки: *Обязательная сертификация*: понятие, особенности, объекты. Схемы сертификации. Основные этапы проведения сертификации. Правила оформления сертификата соответствия. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией. Условия приостановки и (или) отмены действия сертификата соответствия.

Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий.

*Добровольное подтверждение соответствия*. Понятие сертификации. Добровольная сертификация: объекты, субъекты, средства. Системы добровольной сертификации.

Формы обязательного подтверждения соответствия. Подтверждение соответствия требованиям технических регламентов. Знак обращения на рынке.

Порядок принятия и регистрации декларации о соответствии сырья животного и растительного происхождения: понятие, объекты, формы. Схемы декларирования соответствия. Декларация о соответствии.

Сертификация импортируемого сырья животного и растительного происхождения, подлежащего обязательному подтверждению соответствия. Признание результатов подтверждения соответствия.

Гигиеническая оценка: понятие, порядок проведения. Санитарно-эпидемиологическое заключение.

Экологическая сертификация сырья животного и растительного происхождения: понятие, порядок проведения. Санитарно-эпидемиологическое заключение. Признание результатов подтверждения соответствия.