

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Российский университет дружбы народов»

Аграрно-технологический институт

Рекомендовано МССН

РАБОЧАЯ ПРОГРАМММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины Ветеринарная стандартизация и сертификация продукции

Рекомендуется для направления подготовки /специальности

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цели и задачи дисциплины:

Целью изучения ветеринарной стандартизации и сертификации продукции является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области стандартизации и сертификации, необходимых для решения задач обеспечения единства измерений и контроля качества продукции.

Задачи предмета:

- планирование и выполнение работ по стандартизации и сертификации продукции и процессов разработки и внедрения систем управления качеством, использование современных информационных технологий при проектировании и применения средств и технологий управления качеством продукции.
- подготовка материалов для сертификации продукции, изучение законодательной базы обязательной и добровольной сертификации;
- освоение основных положений систем управления качеством и безопасностью продукции питания на принципах ИСО и ХАССП;
- изучение правовых основ стандартизации и сертификации, отечественных и международных стандартов и нормы в области технологии общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ОП ВО:

Дисциплина «Ветеринарная стандартизация и сертификация продукции» относится к базовой части Блока 1 учебного плана «Дисциплины (модули)».

В таблице №1 приведены предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций дисциплины в соответствии с матрицей компетенций ОП ВО.

Таблица №1.

Предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций

| № п/п | Шифр и наименование компетенции | Предшествующие дисциплины | Последующие дисциплины (группы дисциплин) |
|-------|--|--|---|
| 1. | ОПК-3 - Способность осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК. | Производственный ветеринарно-санитарный контроль. Организация ветеринарно-санитарных лабораторий. Инспекционный контроль (аудит). Ветеринарная санитария. | |

| | | | |
|----|--|---|--|
| 2. | <p>ОПК-4 - Способность обосновать и реализовать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач.</p> | <p>Производственный ветеринарно-санитарный контроль. Организация ветеринарно-санитарных лабораторий. Инспекционный контроль (аудит). Ветеринарная санитария.</p> | |
| 3. | <p>ОПК-5 - Способность оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности.</p> | <p>Производственный ветеринарно-санитарный контроль. Организация ветеринарно-санитарных лабораторий. Инспекционный контроль (аудит). Ветеринарная санитария.</p> | |
| 4. | <p>ПК-7 - Способность к осуществлению ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей, оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также оценки возможности транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе данных осмотра и лабораторных исследований.</p> | <p>Производственный ветеринарно-санитарный контроль. Организация ветеринарно-санитарных лабораторий. Инспекционный контроль (аудит). Ветеринарная санитария.</p> | |

| | | | |
|----|---|--|--|
| 5. | ПК-8 - Способность оформлять по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документы, подтверждающие безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры. | Производственный ветеринарно-санитарный контроль. Организация ветеринарно-санитарных лабораторий. Инспекционный контроль (аудит). Ветеринарная санитария. | |
|----|---|--|--|

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

УК-8

ОПК-1

ОПК-3 Способность осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК.

ОПК-4 Способность обосновать и реализовать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач.

ОПК-5 Способность оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности.

ОПК-6

ПК-7 Способность к осуществлению ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей, оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также оценки возможности транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе данных осмотра и лабораторных исследований.

ПК-8 Способность оформлять по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документы, подтверждающие безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- цели и принципы сертификации как процедуры подтверждения соответствия;
- правовую и нормативную базу стандартизации и сертификации;

- нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности;

Уметь:

- использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении;
- давать обоснованные заключения по оценке гигиены цехов и доброкачественной продукции;

Владеть:

- общеправовыми знаниями в различных сферах деятельности;
- правилами по проведению работ в области сертификации;
- навыками по контролю сырья и продукции животного происхождения на всех этапах производства.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы.

Очная форма обучения

| Вид учебной работы | Всего часов | Семестры | | | | |
|---------------------------------------|-------------|----------|-----|---|---|---|
| | | 7 | - | - | - | |
| Аудиторные занятия (всего) | 54 | 54 | - | - | - | |
| В том числе: | | | - | - | - | |
| <i>Лекции</i> | 18 | 18 | - | - | - | |
| <i>Практические занятия (ПЗ)</i> | | | - | - | - | |
| <i>Семинары (С)</i> | | | - | - | - | |
| <i>Лабораторные работы (ЛР)</i> | 36 | 36 | - | - | - | |
| Самостоятельная работа (всего) | 74 | 74 | - | - | - | |
| Контроль | 16 | 16 | - | - | - | |
| Общая трудоемкость | час | 144 | 144 | - | - | - |
| | зач.ед. | 4 | 4 | - | - | - |

Очно-заочная форма обучения

| Вид учебной работы | Всего часов | Семестры | | | | |
|---------------------------------------|-------------|----------|-----|---|---|---|
| | | 8 | - | - | - | |
| Аудиторные занятия (всего) | 36 | 36 | - | - | - | |
| В том числе: | | | - | - | - | |
| <i>Лекции</i> | 18 | 18 | - | - | - | |
| <i>Практические занятия (ПЗ)</i> | | | - | - | - | |
| <i>Семинары (С)</i> | | | - | - | - | |
| <i>Лабораторные работы (ЛР)</i> | 18 | 18 | - | - | - | |
| Самостоятельная работа (всего) | 92 | 92 | - | - | - | |
| Контроль | 16 | 16 | - | - | - | |
| Общая трудоемкость | час | 144 | 144 | - | - | - |
| | зач.ед. | 4 | 4 | - | - | - |

Заочная форма обучения

| Вид учебной работы | Всего часов | Семестры | | | |
|-----------------------------------|-------------|----------|---|---|---|
| | | 8 | - | - | - |
| Аудиторные занятия (всего) | 15 | 15 | - | - | - |
| В том числе: | | | - | - | - |
| <i>Лекции</i> | 5 | 5 | - | - | - |
| <i>Практические занятия (ПЗ)</i> | | | - | - | - |

| | | | | | |
|---------------------------------------|---------|-----|-----|---|---|
| <i>Семинары (С)</i> | | | - | - | - |
| <i>Лабораторные работы (ЛР)</i> | 10 | 10 | - | - | - |
| Самостоятельная работа (всего) | 113 | 113 | - | - | - |
| Контроль | 16 | 16 | - | - | - |
| Общая трудоемкость | час | 144 | 144 | - | - |
| | зач.ед. | 4 | 4 | - | - |

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание разделов дисциплины

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Содержание раздела (темы) |
|-------|---------------------------------|---|
| 1. | Ветеринарная стандартизация. | <ul style="list-style-type: none">- Цели и задачи изучения дисциплины, ее место в учебном процессе. Проблемы безопасности и контроля качества продукции и сырья.- Правовая и нормативная база стандартизации и сертификации. Условия обеспечения качества и безопасности продукции.- Метрологические аспекты единства измерений.- Развитие стандартизации в России.- Нормативные документы по стандартизации и их характеристика. Правила разработки и утверждения национальных стандартов.- Международная стандартизация. |
| 2. | Ветеринарная сертификация. | <ul style="list-style-type: none">- Цели и принципы сертификации как процедуры подтверждения соответствия. Термины и определения сертификации.- Классификация и номенклатура показателей качества и безопасности.- Добровольная и обязательная сертификация ее роль в повышении качества продукции.- Правила и документы по проведению работ в области сертификации.- Сертификация систем качества на предприятии.- Обязательная сертификация, схемы сертификации и декларирование соответствия продукции.- Органы по сертификации и испытательные лаборатории и их аккредитация. |

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

Очная форма обучения

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Лекц. | Практ. зан. | Лаб. зан. | Семина. | СРС | Контр. | Всего часов |
|-------|---------------------------------|-------|-------------|-----------|---------|-----|--------|-------------|
| 1. | Ветеринарная стандартизация | 9 | | 18 | | 37 | 8 | 72 |
| 2. | Ветеринарная сертификация | 9 | | 18 | | 37 | 8 | 72 |

Очно-заочная форма обучения

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Лекц. | Практ. зан. | Лаб. зан. | Семина. | СРС | Контр. | Всего часов |
|-------|---------------------------------|-------|-------------|-----------|---------|-----|--------|-------------|
| 1. | Ветеринарная стандартизация | 9 | | 9 | | 46 | 8 | 72 |
| 2. | Ветеринарная сертификация | 9 | | 9 | | 46 | 8 | 72 |

Заочная форма обучения

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Лекц. | Практ. зан. | Лаб. зан. | Семина. | СРС | Контр. | Всего часов |
|-------|---------------------------------|-------|-------------|-----------|---------|-----|--------|-------------|
|-------|---------------------------------|-------|-------------|-----------|---------|-----|--------|-------------|

| | | | | | | | | |
|----|-----------------------------|-----|--|---|--|------|---|----|
| 1. | Ветеринарная стандартизация | 2,5 | | 5 | | 56,5 | 8 | 72 |
| 2. | Ветеринарная сертификация | 2,5 | | 5 | | 56,5 | 8 | 72 |

6. Лабораторный практикум

Очная форма обучения

| № п/п | № раздела дисциплины | Наименование лабораторных работ | Трудоёмкость (час.) |
|-------|----------------------|--|---------------------|
| 1. | 1 | Цели и задачи изучения дисциплины, ее место в учебном процессе. Проблемы безопасности и контроля качества продукции и сырья. | 3 |
| 2. | | Правовая и нормативная база стандартизации и сертификации. Условия обеспечения качества и безопасности продукции. | 3 |
| 3. | | Метрологические аспекты единства измерений. | 3 |
| 4. | | Развитие стандартизации в России. | 3 |
| 5. | | Нормативные документы по стандартизации и их характеристика. Правила разработки и утверждения национальных стандартов. | 3 |
| 6. | | Международная стандартизация. | 3 |
| 7. | 2 | Цели и принципы сертификации как процедуры подтверждения соответствия. Термины и определения сертификации. | 1 |
| 8. | | Классификация и номенклатура показателей качества и безопасности. | 2 |
| 9. | | Добровольная и обязательная сертификация ее роль в повышении качества продукции. | 3 |
| 10. | | Правила и документы по проведению работ в области сертификации. | 3 |
| 11. | | Сертификация систем качества на предприятии. | 3 |
| 12. | | Обязательная сертификация, схемы сертификации и декларирование соответствия продукции. | 3 |
| 13. | | Органы по сертификации и испытательные лаборатории и их аккредитация. | 3 |

Очно-заочная форма обучения

| № п/п | № раздела дисциплины | Наименование лабораторных работ | Трудоёмкость (час.) |
|-------|----------------------|--|---------------------|
| 1. | 1 | Цели и задачи изучения дисциплины, ее место в учебном процессе. Проблемы безопасности и контроля качества продукции и сырья. | 1 |
| 2. | | Правовая и нормативная база стандартизации и сертификации. Условия обеспечения качества и безопасности продукции. | 1 |
| 3. | | Метрологические аспекты единства измерений. | 1 |
| 4. | | Развитие стандартизации в России. | 2 |

| | | | |
|-----|---|--|---|
| 5. | | Нормативные документы по стандартизации и их характеристика. Правила разработки и утверждения национальных стандартов. | 2 |
| 6. | | Международная стандартизация. | 2 |
| 7. | 2 | Цели и принципы сертификации как процедуры подтверждения соответствия. Термины и определения сертификации. | 1 |
| 8. | | Классификация и номенклатура показателей качества и безопасности. | 1 |
| 9. | | Добровольная и обязательная сертификация ее роль в повышении качества продукции. | 1 |
| 10. | | Правила и документы по проведению работ в области сертификации. | 1 |
| 11. | | Сертификация систем качества на предприятии. | 1 |
| 12. | | Обязательная сертификация, схемы сертификации и декларирование соответствия продукции. | 2 |
| 13. | | Органы по сертификации и испытательные лаборатории и их аккредитация. | 2 |

Заочная форма обучения

| № п/п | № раздела дисциплины | Наименование лабораторных работ | Трудоёмкость (час.) |
|-------|----------------------|---|---------------------|
| 1. | 1 | Цели и задачи изучения дисциплины, ее место в учебном процессе. Проблемы безопасности и контроля качества продукции и сырья. | 1 |
| 2. | | Правовая и нормативная база стандартизации и сертификации. Условия обеспечения качества и безопасности продукции. | 1 |
| 3. | | Метрологические аспекты единства измерений. | 1 |
| 4. | | Развитие стандартизации в России. | 1 |
| 5. | | Нормативные документы по стандартизации и их характеристика. Правила разработки и утверждения национальных стандартов. Международная стандартизация. | 1 |
| 6. | 2 | Цели и принципы сертификации как процедуры подтверждения соответствия. Термины и определения сертификации. | 1 |
| 7. | | Классификация и номенклатура показателей качества и безопасности. | 1 |
| 8. | | Добровольная и обязательная сертификация ее роль в повышении качества продукции. | 1 |
| 9. | | Правила и документы по проведению работ в области сертификации. Сертификация систем качества на предприятии. | 1 |
| 10. | | Обязательная сертификация, схемы сертификации и декларирование соответствия продукции. Органы по сертификации и испытательные лаборатории и их аккредитация. | 1 |

7. Практические занятия (семинары)

Не предусмотрено.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

- Персональный компьютер.
- Мультимедийное оборудование.

9. Информационное обеспечение дисциплины

а) Программное обеспечение:

- Windows 7 Корпоративная.
- Microsoft Office.
- Adobe Acrobat.

б) Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

1. www.cnshb.ru,
2. www.elibrary.ru,
3. www.vet.purdue.edu,
4. www.allvet.ru,
5. www.glossary.ru,
6. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed>
7. <http://www.uchvuz.ru>
8. <http://www.veterinarka.ru>
9. <https://www.medlit.biz>
10. <http://effect3.ru>
11. <https://cyberleninka.ru/>

10. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

а) основная литература:

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Учебник / Под ред. проф. М. Ф. Боровкова. - 3-е изд., доп. и перераб. — СПб. : Издательство «Лань», 2010. — 480 с. <https://e.lanbook.com/reader/book/5703/?previewAccess=1#1>
2. "Меркурий" и электронная ветеринарная сертификация. — Ставрополь : СПГУ, 2020. — 248 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/142438>

б) дополнительная литература:

1. Никитченко, В. Е. Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов НАССР : Учебное пособие / В. Е. Никитченко, И. Г. Серегин. - М. : Изд-во РУДН, 2010. - 205 с. <http://lib.rudn.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/1067>
2. Пронин В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный

- ресурс] : Учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. - 3-е изд., стер. - СПб. : Издательство "Лань", 2018. - 240 с.
http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=464867&idb=0
3. Белопухов С.Л. Стандартизация и сертификация кормов и кормовых добавок: Информационно-справочные материалы: Учебное пособие / С.Л. Белопухов, Н.П. Буряков, М.А. Бурякова. - М. : БИБКМ : ТРАНСЛОГ, 2017. - 248 с.
 4. Ершов Александр Константинович
Управление качеством [Текст] : Учебное пособие / А.К. Ершов. - М. : Университетская книга, 2016. - 383 с.
 5. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс] : Учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов [и др.]. - 3-е изд., стер. - СПб. : Издательство "Лань", 2016. - 624 с.
http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=465081&idb=0

11. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

1. Гурина Р. Р. Управление качеством в пищевой промышленности [Текст/электронный ресурс] : Учебно-методическое пособие по выполнению практических работ для студентов, обучающихся по направлению "Стандартизация и метрология" / Р.Р. Гурина, Н.Г. Хоменец. - Электронные текстовые данные. - М. : Изд-во РУДН, 2018. - 35 с.
http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=465569&idb=0

12. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Материалы для оценки уровня освоения учебного материала дисциплины «Ветеринарная стандартизация и сертификация продукции» (оценочные материалы), включающие в себя перечень компетенций с указанием этапов их формирования, описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания, типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, разработаны в полном объеме и доступны для обучающихся на странице дисциплины в ТУИС РУДН.

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО РУДН.

Разработчики:

Доцент департамента
ветеринарной медицины

_____ (подпись)

Друковский С.Г.

Руководитель программы:

Профессор департамента
ветеринарной медицины

_____ (подпись)

Ватников Ю.А.

**Директор департамента
ветеринарной медицины**

(подпись)

Ватников Ю.А.