

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Дагестанский государственный аграрный  
университет имени М.М. Джамбулатова»**

**Аграрно-экономический техникум**



Утверждаю:

Первый проректор

*М.Д. Мукайлов* М.Д. Мукайлов

26. 12. 2024г.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО К ПРАКТИЧЕСКИМ  
ЗАНЯТИЯМ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Метрология и стандартизация»**

**для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из  
растительного сырья**

**Махачкала 2024**

Методические указания к практическим занятиям для студентов специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Практические занятия являются обязательной частью образовательной программы среднего профессионального образования, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) и представляют собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М. Джембулатова»  
Аграрно-экономический техникум.

**СОГЛАСОВАНО:**



Директор АЭТ  
Д.А.

подпись

Магомедов

Одобрено на заседании ПЦК общепрофессиональных и специальных дисциплин №9 от 20.12.2024г.



Председатель ПЦК

Ашурбекова Ф.А.

# МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ ДИСЦИПЛИНЫ

## «Метрология и стандартизация»

### Тематический план практических занятий

п/п	Темы занятий	К-во часов
1.	<b>Практическое занятие №1.</b> <b>Практическое занятие №1.</b> 1. Изучить современные стандарты мясной промышленности; 2. Усвоить новые положения в нормировании качества сырья и мясных продуктов.	6
2.	<b>Практическое занятие №2.</b> 1. Нормативные документы мясной промышленности. Стандартизация и сертификация колбасных изделий и субпродуктов 2. Изучение нормативных документов в сфере стандартизации и сертификации колбасных изделий и субпродуктов	6
3.	<b>Практическое занятие №3.</b> 1 Технические документы, применяемые в мясной промышленности 2. Разработка и изучение технической документации в мясной промышленности 3. Технические условия (ТУ)	6
4.	<b>Практическое занятие №4.</b> 1. Техническое регулирование 2. Изучить структуру и содержание закона «О техническом регулировании», содержание, порядок разработки, принятия и применения технических регламентов.	4
5.	<b>Практическое занятие №5.</b> 1. Санитарные правила и нормативы. Инструкции по обеспечению и оценке безвредности продукции 2. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (СанПиН 2.3.2.1078-01)	4

6.	<b>Практическое занятие №6.</b> 1. Сертификация продукции животноводства 2. Общие понятия сертификации продукции животноводства 3. Правила сертификации мяса и мясных продуктов 4. Схемы сертификации	6
7.	<b>Практическое занятие №7.</b> 1. Формы подтверждения соответствия 2. Новые положения в области подтверждения соответствия 3. Международные стандарты ИСО серии 9000 на системы качества 4. Стандарты ИСО	4
8.	<b>Практическое занятие №8.</b> 1. Органолептическая и санитарная оценка вяленой и копченой рыбы. 2. Опасные вредители рыбных продуктов. Пороки икорных товаров	4
<i>Всего часов</i>		<i>40</i>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся
1	2
<b>Раздел 1. Стандартизация, сертификация и управление качеством</b>	
<b>Тема 1.</b> Стандартизация, сертификация и управление качеством в условиях рынка	<b>Содержание учебного материала</b>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Цели и направления стандартизации</li> <li>2. Основные задачи стандартизации</li> <li>3. Государственная система стандартизации</li> </ol>
	<b>Практическое занятие №1.</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучить современные стандарты мясной промышленности;</li> <li>2. Усвоить новые положения в нормировании качества сырья и мясных продуктов</li> </ol>
<b>Тема 2.</b> Стандартизация и сертификация мяса и мясопродуктов	<b>Содержание учебного материала</b>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Стандартизация мяса и мясопродуктов</li> <li>2. Сертификация мяса и мясопродуктов</li> <li>3. Идентификация и экспертиза</li> <li>4. Перечень основных нормативных документов:</li> </ol>
	<b>Практическое занятие №2.</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нормативные документы мясной промышленности. Стандарты сертификация колбасных изделий и субпродуктов</li> <li>2. Изучение нормативных документов в сфере стандартизации и сертификации колбасных изделий и субпродуктов.</li> </ol>
<b>Тема 3.</b> Стандартизация и сертификация колбасных изделий и субпродуктов	<b>Содержание учебного материала</b>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ГОСТ 23670-2019 Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия</li> <li>2. Сертификация колбасы, сосисок, и колбасных изделий</li> <li>3. Технические регламенты и ГОСТы на колбасу</li> </ol>
	<b>Практическое занятие №3.</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технические документы, применяемые в мясной промышленности</li> <li>2. Разработка и изучение технической документации в промышленности</li> <li>3. Технические условия (ТУ)</li> </ol>
<b>Тема 4.</b> Стандартизация и сертификация молока и молочных продуктов и контроль за качеством	<b>Содержание учебного материала</b>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Стандартизация молока и молочных продуктов</li> <li>2. Сертификация молока и молочных продуктов</li> <li>3. Контроль за качеством молока и молочных продуктов</li> </ol>

	<b>Практическое занятие № 4.</b>
	1. Техническое регулирование 2. Изучить структуру и содержание закона «О техн регулировании», содержание, порядок разработки, прин применения технических регламентов.
<b>Тема 5.</b> Стандартизация, сертификация и управление качеством яичной и мясной продукции птицеводства Стандартизация яичной и мясной продукции птицеводства	<b>Содержание учебного материала</b>
	1. Стандартизация яичной и мясной продукции птицеводства 2. Сертификация и управление качеством яичной и мясной продукции птице 3. Управление качеством продукции птицеводства
	<b>Практическое занятие №5.</b>
	<b>1. Санитарные правила и нормативы. Инструкции по обеспечению безвредности продукции</b> <b>2. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенные требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» 2.3.2.1078-01)</b>
<b>Раздел 2. Нормативные документы по стандартизации, сертификации и управлению к</b>	
<b>животноводческой продукции</b>	
<b>Тема 6.</b> Стандартизация и сертификация шерсти, овчинной и смушковой продукции	<b>Содержание учебного материала</b>
	1.Классификация и стандартизация овечьей шерсти 2. Сертификация шерсти, овчинной и смушковой продукции
	<b>Практическое занятие №6.</b>
	1. Сертификация продукции животноводства 2. Общие понятия сертификации продукции животноводства 3. Правила сертификации мяса и мясных продуктов 4. Схемы сертификации
<b>Тема 7. Системы обеспечения качества</b>	<b>Содержание учебного материала</b>
	1. Системы обеспечения качества 2. Современные концепции качества 3. Стандарт ISO 22000:2005 «Система менеджмента безопасности и питания» 4. Качество и безопасность пищевых продуктов, материалов и изделий 5. Государственное регулирование в области обеспечения качества безопасн пищевых продуктов
	<b>Практическое занятие №7.</b>
	1. Формы подтверждения соответствия 2.Новые положения в области подтверждения соответствия 3. Международные стандарты ИСО серии 9000 на системы качества 4. Стандарты ИСО

