

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования «Дагестанский государственный
аграрный университет им. М.М.Джамбулатова»
Аграрно-экономический техникум



МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 «Метрология и стандартизация»

**для специальности 19.02.12 «Технология продуктов
питания животного происхождения»**

Форма обучения: очная

Квалификация: техник- технолог

Нормативный срок освоения: 2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Махачкала 2022

Методические рекомендации к практическим занятиям дисциплины разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности (профессии) среднего профессионального образования 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения», утвержденного 18 мая 2022 года приказом № 343 Министерства образования и науки Российской Федерации.

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

СОГЛАСОВАНО:



Директор АЭТ

подпись

Магомедов Д.А.

Одобрено на заседании ПЦК общепрофессиональных и специальных дисциплин от 10 марта 2023 года протокол №7



Председатель ПЦК

подпись

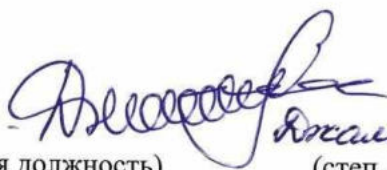
Бариев Ю.А.

Эксперт:

Кафедра ветеринарной
стационарной
в к. в. Малага
(место работы)



(занимаемая должность)



Джамалутдинов Ж. М.
(степ., инициалы, фамилия)

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ К ПРАКТИЧЕСКИМ
ЗАНЯТИЯМ ДИСЦИПЛИНЫ**

ПООП.02 «Метрология и стандартизация»

**для специальности 19.02.12 «Технология продуктов
питания животного происхождения»**

Тематический план практических занятий

п/п	Темы занятий	К-во часов
1.	Практическое занятие №1. Практическое занятие №1. 1. Изучить современные стандарты мясной промышленности; 2. Усвоить новые положения в нормировании качества сырья и мясных продуктов.	6
2.	Практическое занятие №2. 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.	Практическое занятие №3. 1 Технические документы, применяемые в мясной промышленности 2. Разработка и изучение технической документации в мясной промышленности 3. Технические условия (ТУ)	6
4.	Практическое занятие №4. 1. Техническое регулирование 2. Изучить структуру и содержание закона «О техническом регулировании», содержание, порядок разработки, принятия и применения технических регламентов.	4
5.	Практическое занятие №5. 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.	Практическое занятие №6. 1. Сертификация продукции животноводства 2. Общие понятия сертификации продукции животноводства 3. Правила сертификации мяса и мясных продуктов 4. Схемы сертификации	6
7.	Практическое занятие №7. 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.	Практическое занятие №8. 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
Раздел 1. Стандартизация, сертификация и управление качеством	
Тема 1. Стандартизация, сертификация и управление качеством в условиях рынка	Содержание учебного материала
	1. Цели и направления стандартизации 2. Основные задачи стандартизации 3. Государственная система стандартизации
	Практическое занятие №1. 1. Изучить современные стандарты мясной промышленности; 2. Усвоить новые положения в нормировании качества сырья и мясных продуктов
Тема 2. Стандартизация и сертификация мяса и мясопродуктов	Содержание учебного материала
	1. Стандартизация мяса и мясопродуктов 2. Сертификация мяса и мясопродуктов 3. Идентификация и экспертиза 4. Перечень основных нормативных документов:
	Практическое занятие №2. 1. Нормативные документы мясной промышленности. Стандарты сертификация колбасных изделий и субпродуктов 2. Изучение нормативных документов в сфере стандартизации и сертификации колбасных изделий и субпродуктов.
Тема 3. Стандартизация и сертификация колбасных изделий и субпродуктов	Содержание учебного материала
	1. ГОСТ 23670-2019 Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия 2. Сертификация колбасы, сосисок, и колбасных изделий 3. Технические регламенты и ГОСТы на колбасу
	Практическое занятие №3. 1. Технические документы, применяемые в мясной промышленности 2. Разработка и изучение технической документации в промышленности 3. Технические условия (ТУ)
Тема 4. Стандартизация и сертификация молока	Содержание учебного материала
	1. Стандартизация молока и молочных продуктов 2. Сертификация молока и молочных продуктов

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

--	--