**Горохівський коледж**

**Львівського національного аграрного університету**

**ІНСТРУКЦІЙНА КАРТКА № 4**

для проведення практичного заняття з дисципліни

**«Стандартизація продукції тваринництва»**

Робоче місце: лабораторія «Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії»

**Тривалість заняття:** 2 год.

**Тема заняття:** **Ознайомлення із національними стандартами на м’ясо різних видів тварин, мед, рибу, яйця**

**Дидактична мета:** Ознайомити із національними стандартами на м’ясо різних видів тварин, мед, рибу, яйця, їх класифікацією, органолептичними та фізико-хімічними показниками якості, правилами приймання, умовами транспортування і зберігання.

Набуття практичних навичок і професійних умінь в роботі з стандартами, розпізнавання категорій та видів стандартів. Навчити студентів самостійно здобувати знання, пошуку нових надходжень нормативних документів. Виявити рівень знань, умінь, здібностей, поглибити теоретичні знання, закріпити та узагальнити практичні навички.

**Виховна мета:** Виховувати науковий підхід, любов до обраної професії, зацікавленість дисципліною, мотивувати необхідність сучасних знань, формувати загальні компетенції, творчу особистість, працелюбність, відповідальність, точність і акуратність в записах.

**Розвивальна:** розвивати студентів в умовах педагогіки співпраці, толерантності, сприяти розвитку пошукових інтересів, формуванню фахових практичних умінь та навичок, правової грамотності, нових ідей, професійної, інтегральної компетентностей.

**Матеріально-технічне забезпечення робочого місця:** інструкційні картки, інструкції з охорони праці при роботі з ПК, національні стандарти основоположні ДСТУ 1.1:2015, на продукцію: м’ясо різних видів тварин, мед, рибу живу, морожену, яйця курячі харчові, методів контролю, Закон України «Про стандартизацію», декларація виробника, посвідчення про якість, акти відбору зразків, схеми, індивідуальні та тестові завдання.

***Підручники з дисципліни:***

**Дерев’янко Ю.П. , Шмельов І.І.** Стандартизація продукції тваринництва. Навчально-методичний посібник з контрольними завданнями. НМЦ, 2007, ст.

**Павлов В.І., Павліха Н.В., Мишко О.В., Опьонова І.В.** Основи стандартизації, сертифікації та ідентифікації товарів. Луцьк: Надстир’я, 2002.

**Топольник В.Г., Котляр М.А.** Метрологія, стандартизація, сертифікація і управління якістю: Навчальний посібник. - Донецьк: ДонДУЕТ, 2006. - 211 с.

**Основні правила безпеки:**

1. Дотримуватись інструкції з охорони праці та правил безпечної поведінки при роботі в кабінеті «Інформатики та комп’ютерної техніки» та з ПК.

2. Під час проведення заняття студенти повинні дотримуватись тиші, коректної поведінки, що сприяє ефективній роботі.

**Зміст і послідовність виконання завдань:**

*Розподіл студентів в малі групи за власним бажанням.*

Розподіл ролей у групах.

***Спікер (керівник групи):***

* Зачитує завдання групи;
* Організовує порядок виконання;
* Пропонує учасникам висловитися по черзі;
* Заохочує групу до роботи;
* Підводить підсумки роботи.

***Секретар:***

* коротко і чітко, охайно веде записи результатів роботи своєї групи;
* як член групи має бути готовим висловити думку групи при підведенні підсумків або допомогти доповідачеві.

***Спостерігач:***

* стежить за часом;
* заохочує групу до роботи.

***Доповідач:***

* чітко висловлює думку групи;
* доповідає про результати роботи групи.

**Завдання 1.**

**Варіант 1. Група №1.** Ознайомитись із національним стандартом на мед. Визначити вид і категорію стандарту. Записати в робочий зошит таблицю: вимоги стандарту щодо якості натурального меду. Ознайомитись зі способами фальсифікації меду та методами її розпізнавання. Зробити порівняльний аналіз стандартів на мед натуральний ДСТУ та ГОСТ, який скасовано. Зробити висновок.

**Завдання 1.**

**Варіант 2. Група № 2.** Ознайомитись з державним стандартом на яйця курячі харчові. Визначити вид і категорію стандарту. В робочий зошит записати категорії; які яйця відносяться до дієтичних, а які до столових, маркування яєць та їх дефекти. Зробити порівняльний аналіз стандартів ДСТУ на яйця курячі харчові та колишнього ГОСТ, який скасовано. Зробити висновок.

**Завдання 1.**

**Варіант 3. Група №3.** Ознайомитись з національними стандартами на м’ясо різних видів тварин: свинини, яловичини, птиці. Технічні вимоги. Визначити вид і категорію стандарту. В робочий зошит записати категорії. Зробити порівняльний аналіз стандартів ДСТУ та колишніх ГОСТ, які скасовані.

**Завдання 1.**

**Варіант 4. Група №4.** Ознайомитись із національними стандартами на рибу океанічну заморожену, живу рибу, солену. Визначити вид і категорію стандарту ПРОДУКТИ РИБНІ Пакування ДСТУ 2641:2007. Записати органолептичні і фізико-хімічні показники, яким повинна відповідати риба океанічна заморожена, риба жива, солена згідно вимог стандартів.

**Завдання 2. Для усіх малих груп.**

За допомогою мережі Інтернет знайти стандарти на відповідну продукцію та вивчити вимоги до її якості:

**Група 1**. ДСТУ 4497:2005 Мед натуральний. Технічні умови

**Група 2**. ДСТУ 5028:2008 Яйця курячі харчові Технічні умови

**Група 3.** ДСТУ 3143-95 М’ясо птиці. Технічні умови. ДСТУ4718:2007 Свині для забою

**Група 4**. ДСТУ 2284:2010 Риба жива. Загальні технічні вимоги, ДСТУ 4868:2007 Риба заморожена. Технічні умови, ДСТУ 2641:2007 ПРОДУКТИ РИБНІ Пакування.

**Для усіх груп:** основоположний стандарт **ДСТУ 1.1:2015 Національна стандартизація** та **СОУ КЗПС 74.-02568182-003:2016 «Технічні умови України.** Настанови щодо типової побудови, викладення, оформлення, позначення, прийняття та надання чинності» на сайті **Департаменту технічного регулювання**, ДП «Українського науково-дослідного і навчального центру проблем стандартизації, сертифікації та якості» (**ДП «УкрНДНЦ**»), **ДП «УКРМЕТРТЕСТСТАНДАРТ**» та інших. Зробити висновок щодо розробки і впровадження технічних умов виробнику.

Знайти Наказ Мінекономрозвитку України від 25.10.2016 № 1784 яким  затверджені **Методичні рекомендації щодо формування переліків національних стандартів, відповідність яким надає презумпцію відповідності продукції, пов’язаних з нею процесів або методів виробництва чи інших об’єктів вимогам технічних регламентів.**

**Користуючись ПК дати відповідь на запитання:**

**Група № 1.** Чи потрібно проводити державну реєстрацію технічних умов?

**Група №2**. Стандарти, кодекси усталеної практики, технічні умови, прийняті підприємствами, застосовуються на обов’язковій чи добровільній основі?

**Група№ 3.** Як перевірити чинність технічних умов? Чи є необхідність перевірки технічних умов на відповідність законодавству, технічним регламентам, національним стандартам і кодексам усталеної практики?

**Група № 4.** Як перевірити якість продукції на відповідність вимогам нормативних документів? Хто проводить незалежну експертизу товарів та послуг?

**Хід роботи і методичні вказівки до виконання завдань:**

При виконанні завдань користуйтесь інструкційними картками, інструкціями з охорони праці, схемами, таблицями, стандартами на продукцію: технічні умови, підручниками з дисципліни, ПК та мережею Інтернет. Використовуйте міжпредметні зв’язки з технологією переробки продукції тваринництва, технологією виробництва та ін. дисциплінами професійного напрямку. Дотримуйтесь інструкції з ОП та правил безпечної поведінки при роботі з ПК.

**Запитання для самоконтролю і перевірки знань:**

**1.** Як класифікують мед?

**2.** Як визначити натуральність меду?

**3.** Назвіть органолептичні і фізико-хімічні показники якості меду?

**4.** Назвіть найважливішу ознаку зрілості меду?

**5.** Що таке діастазне число меду? Яким воно має бути?

**6.** Як фальсифікують мед, назвіть методи розпізнавання фальсифікації?

**7.** Назвіть показники якості та строк зберігання замороженої риби.

**8.** Як розпізнатинедозрілі, дозрілі і перезрілі солені оселедці?

**9.** Як поділяється солена риба на товарні сорти?

**10.** Які яйця відносять до дієтичних?

**11.** Які яйця відносять до столових?

**12.** Як поділяють яйця на категорії?

**13.** Як маркують яйця?

**Після виконання роботи студент повинен знати:**

* вимоги стандартів до якості м’яса, меду, риби, яєць;
* зміст стандартів на м’ясо, мед, рибу, яйця , їх види;
* органолептичні та фізико-хімічні показники якості м’яса, меду, риби, яєць;
* правила приймання та ветеринарно-санітарні вимоги до м’яса, меду, риби, яєць;
* умови транспортування і зберігання м’яса, меду, риби, яєць.

**Після виконання завдань студент повинен вміти:**

- користуватись стандартами на продукцію: м'ясо, мед, рибу, яйця;

- застосовувати національні стандарти на підприємствах, в малому і середньому бізнесі;

- визначати якість м’яса, меду, риби, яєць, використовуючи національний стандарт.

**Домашнє завдання:**

**Література: основна**

**1. Дерев’янко Ю.П., Шмельов І.І.** Стандартизація продукції тваринництва. Навчально-методичний посібник з контрольними завданнями, НМЦ, 2007.

**2. Якименко Т. П., Яцишин Я. С.** Технологія переробки продукції тваринництва. - К.: Аграрна освіта, 2009.

**3.** **Сукач М.К.** Основи стандартизації: навчальний посібник. – К.: Видавництво Ліра-К, 2017.- 324 с.

**4.** **Закон України «Про стандартизацію»**, конспект лекцій, повторити всі теми, опрацювати питання для самоконтролю, тестові завдання, підготовка до заліку

*Розробник: С. О. Савченко*

*Розглянуто і затверджено на засіданні*

*циклової технологічних дисциплін*

*Протокол № 1\_ від «30\_» серпня 2018\_ р.*

*Голова комісії \_\_\_\_\_\_\_Г.А. Сальнікова*