

ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров
МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы
18.03.2024г
Группа ТЭК 3/1
Полозюк С.А.
Инструкционная карта

Тема: Органолептическая оценка качества масла коровьего на соответствие требованиям стандарта

- ознакомление студентов с методикой отбора проб масла коровьего;
- развивать умение применять знания теории на практике, делать выводы, развивать самостоятельность, наблюдательность;
- прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией, прививать интерес к выбранной специальности

УМЕТЬ:

- владеть методикой отбора проб для оценки качества и экспертизы;
 - проводить идентификацию масла коровьего при товароведной экспертизе или оценке качества;
 - распознавать разные виды фальсификации масла коровьего;
- знать:
- правила и методы отбора проб для оценки качества и экспертизы;
 - основные понятия, назначение и виды идентификации масла коровьего;
 - нормативно-правовую базу идентификации масла коровьего;
 - признаки и показатели идентификации масла коровьего.

Оборудование: образцы масла коровьего, тарелки, вилки, салфетки, весы, нормативно-техническая документация.

Задание 1. Дайте оценку качества образцу масла коровьего:

1.1. Ознакомьтесь с техническими требованиями стандартов к упаковке, маркировке.

1.2. Определите внешний вид, герметичность тары и состояние ее внутренней поверхности представленных образцов.

На основании полученных данных об исследовании образцов масла коровьего необходимо заполнить таблицу 1.

2. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие. – Ростов – на – Дону: Издательский центр» МарТ», 2001.-680с
3. Николаева М.А., Положишникова М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие.-М.:ИД «ФОРУМ»-ИФРА-М, 2009.-464с.

Дополнительная литература:

1. Дмитриенко М.И. Экспертиза качества и обнаружение фальсификации продовольственных товаров.- СПб: Питер, 2003.-160с.
2. Кондрашова Е.А., Коник Н.В., Пешкова Т.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебное пособие. - М.: АльфаМ: ИНФРА-М.2007. -416с.

Выполненную работу переслать на электронный адрес:

<https://vk.com/id243967631> или polozyuk90@bk.ru

На фотографии вверху должна быть фамилия, дата задания, группа, дисциплина. Например: «Иванов И.И, 18.03.2024, группа ТЭК 3\1, Оценка качества товаров и основы экспертизы».

Вывод:

Преподаватель

С.А. Полозюк

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ

Таблица 1 – Балльная оценка качества масла

Наименование и характеристика показателя	Баллы	
	Сливоч-ног о	Топле-ног о
1	2	3
Вкус и запах (10 баллов)		
1.Отличный (выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов)	10	10
2.Хороший (выраженный сливочный вкус, но недостаточно выраженный привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов)	9	9
3.Удовлетворительный (чистый, но недостаточно выраженный)	8	8
4.Невыраженный (пустой)	7-6	7-4
5.Слабокормовой	6-4	3-2
6.Слабопригорелый	4	-

7.Привкус растопленного масла	3	-
8.Незначительная горечь	3	3-2
9.Кислый вкус для сладкосливочного излишнекислый для кисло-сливочного	3	-
10.Неравномерная посолка для соленого масла	3	-
11.Слабозатхлый	2	2
12.Слабосалистый	2	2
Консистенция и внешний вид (5 баллов)		
13.Отличная	5	5
14.Хорошая: однородная, но недостаточно пластичная и плотная, с наличием мельчайших капелек влаги на срезе – для сливочного масла; недостаточно зернистая – для топленого масла	4	4
15.Удовлетворительная: Мелкие капельки на срезе масла – для сливочного масла; слабовыраженная крошливая, рыхлая – для крестьянского масла; слегка однородная и мучнистая, наличие жидкого жира – для топленого масла	3	3
16.Слабовыраженная для несоленого, соленого и любительского масла: Крошливая Рыхлая	2 3	- -
17.Слабовыраженные: слоистая, мучнистая, мягкая – для сливочного масла	3-2	-
18.Рыхлая и крошливая – для крестьянского масла; неоднородная – для топленого масла	2	2
19.Слабовыраженная засаленная	2	-
20.Крупные капли влаги на срезе сливочного масла	1	-
21.Нерастворившаяся соль в соленом масле	1	-
Цвет (2 балла)		
23.Однородный	2	2
24.Неоднородный	1	1
Упаковка и маркировка (3 балла)		
25. Хорошая: упаковка правильная, маркировка четкая.	3	3
26. Удовлетворительная: наличие небольших, одиночных раковин внутри монолита, незначительные дефекты в заделке упаковочного материала	2	2
27. Неудовлетворительная: вмятины на поверхности монолита	1	1

Таблица 2 – Балльная оценка масла по сортам

Наименование сорта	Количество баллов	Оценка по вкусу и запаху, не менее
Высший	13-20	6
Первый	6-12	2

