

20.12.2022

Очная форма обучения

ТЭК 3/1

МДК 02. 01 Оценка качества и основы экспертизы

Инструкционная карта

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА**

Тема: Органолептическая оценка качества мясных консервов на соответствие требованиям стандарта

Учебные цели:

- ознакомление студентов с целями и задачами оценки качества, методикой отбора проб мясных консервов для оценки качества, требованиями к качеству, условиями и сроками хранения;
- 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

Формируемые компетенции: ПК 1.1-ПК 1.4

уметь:

- владеть методикой отбора проб для оценки качества и экспертизы;
- проводить идентификацию мясных консервов при товароведной экспертизе или оценке качества;
- распознавать разные виды фальсификации мясных консервов;

знать:

- правила и методы отбора проб для оценки качества и экспертизы;
- основные понятия, назначение и виды идентификации мясных консервов;
- нормативно-правовую базу идентификации мясных консервов;
- признаки и показатели идентификации мясных консервов;
- условия и сроки хранения.

**Оборудование:** образцы мясных консервов, нормативно-техническая документация, «Справочник товароведа» том II, учебник «Товароведения», тарелки, вилки, салфетки, весы.

**Ход занятия**



Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. —930 с.

2. Дмитриенко М.И. Экспертиза качества и обнаружение фальсификации продовольственных товаров. - СПб: Питер, 2003. -160с.

3. Николаева М.А., Положишникова М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие. -М.: ИД «ФОРУМ»-ИФРА-М, 2009. -464с.

**Вывод:**

**Преподаватель**

**С.А. Полозюк**

Скрин прислать:

<https://vk.com/id243967631> или [polozyuk90@bk.ru](mailto:polozyuk90@bk.ru)

На фотографии вверху должна быть фамилия, дата задания, группа, дисциплина. Например: «Иванов И.И, 20.12.2022, группа ТЭК 3\1,

Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров».

## МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ

Оценка качества представленных образцов мясных консервов проводится в следующей последовательности:

1. По ГОСТ изучите правила отбора проб мясных консервов и подготовку их к испытанию.

2. По ГОСТ изучите состояние упаковки и маркировки. Запишите в тетрадь фактическую характеристику упаковки образцов мясных консервов, обратив внимание на ее вид, материал изготовления, целостность, отсутствие загрязнений, качество наклеивания этикетки, красочность и качество печати, маркировочные обозначения.

3. Определите герметичность банки мясных консервов

Герметичность определяют погружением, освобожденных от смазки, загрязнений и этикеток, банок в 4-кратное количество горячей воды. Температура воды после погружения банок должна быть не менее 85°C. Выделение струйки пузырьков указывает на не герметичность продукта.

4. Взвесьте банки с консервами.

5. Снимите этикетку.

6. Вымойте банку мясных консервов и вытрите досуха ее полотенцем.

7. Вскройте консервным ножом банку мясных консервов и тотчас же определите выделяющийся запах.

Слейте жидкую часть консервов в стакан, мясо осторожно выложите в одну из чашек или тарелок, а жир (в том числе и находящиеся на мясе кусочки жира) — в другую.

8. Осмотрите мясо и выясните, нет ли в нем хрящей, грубой соединительной ткани, разварившихся или грубых кусков, количество довесков. Определите цвет мяса и запах каждого куска, наличие или отсутствие посторонних запахов.

От каждого куска мяса отломите пинцетом кусочек и, разжевывая его, установите вкус, а также наличие или отсутствие посторонних привкусов. Нажимая пальцем (ложкой и т. д.) на мясо, установите его консистенцию.

9. Определите цвет, запах и вкус жира.

10. Определите цвет, запах, вкус и прозрачность бульона. Цвет и прозрачность определяют в проходящем свете.

11. Определите внутреннее состояние банки. Банку, освобожденную от содержимого, тщательно вымойте, особенно изнутри, и вытрите досуха. Осмотрите ее внутреннюю поверхность, обратив внимание на наличие и степень распространения темных пятен.

Эти пятна появляются в результате растворения полуды и обнажения железа или в результате образования сернистых и других соединений.

12. Результаты работы запишите в таблице.

13. Сделайте заключение о качестве.