

20.12.2022

Очная форма обучения

ТЭК 3/2

МДК 02. 01 Оценка качества и основы экспертизы

Инструкционная карта

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА**

Тема: Органолептическая оценка качества мясных копченостей на соответствие требованиям стандарта

Учебные цели:

- ознакомление студентов с целями и задачами оценки качества, методикой отбора проб мясных копченостей для оценки качества, требованиями к качеству, пороками, 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 копченостей при товароведной экспертизе или оценке качества;
  - распознавать разные виды фальсификации мясных копченостей;
- знать:

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

**Оборудование:** образцы мясных копченостей, нормативно-техническая документация, «Справочник товароведа» том II, учебник «Товароведения», металлическая линейка, ножи для разделки и нарезки окороков, горячая вода, полотенце, деревянная шпилька.

**Ход занятия**

**Задание 1.** Дать органолептическую оценку качества образцам мясных копченостей.

- 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 мясных копченостей необходимо заполнить таблицу 1.

Таблица 1. Анализ состояния упаковки и маркировки мясных копченостей.

|                            |            |            |            |
|----------------------------|------------|------------|------------|
| Информация для потребителя | Образец №1 | Образец №2 | Образец №3 |
|                            |            |            |            |

- 1.3. Определите массу нетто и органолептические показатели.

На основании полученных данных об исследовании образцов мясных копченостей необходимо заполнить таблицу 2.

Таблица 2. Оценка качества образцов мясных копченостей

|                     |  |                 |   |                                 |  |
|---------------------|--|-----------------|---|---------------------------------|--|
| Образец № 1 «       |  |                 | » |                                 |  |
| Название показателя |  | Требования ГОСТ |   | Фактические показатели качества |  |
|                     |  |                 |   |                                 |  |
| Образец № 2 «       |  |                 | » |                                 |  |
|                     |  |                 |   |                                 |  |
| Образец № 3 «       |  |                 | » |                                 |  |
|                     |  |                 |   |                                 |  |

- 1.4 Полученные результаты исследования мясных копченостей сопоставьте с данными стандарта и дайте заключение о качестве.

## Контрольные вопросы

- 1.Какой должен быть объем выборки мясных копченостей , которая упакована в ящики?
- 2.Что такое партия?
- 3.Перечислите требования к качеству мясных копченостей, согласно ГОСТ.
- 4.Как маркируют мясных копчености?

## Список рекомендованных источников

1. Елисеева Л.Г.Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В.

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**

## **МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ**

Порядок выполнения задания.

1. Осмотрите образцы свинокопченостей. Установите вид их термической обработки, состояние поверхности, форму, консистенцию, вид на разрезе, запах и вкус мяса. Для этого чистой, предварительно вымытой горячей водой деревянной шпилькой проколите изделие и, вынув ее, тотчас определите запах как на шпильке, так и в месте прокола.
2. Измерьте металлической линейкой толщину шпика.
3. Сравните полученные результаты с данными стандарта и сделайте вывод.
4. Результаты запишите в таблицу.

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\2, Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров».