

УП.02 Производство и первичная обработка продукции животноводства

Дата занятия: 23.03.2020 г.

Продолжительность занятия: 6 часов

Группа: 36

Специальность: 35.02.06 Технология производства и переработки продукции животноводства

Наименование работы: Выбор различных методов оценки и контроля качества продукции животноводства

Цель занятия: Освоить общие характеристики видов меда и их свойства, показатели оценки качества шкур, сформировать умения лабораторного анализа контроля качества продукции животноводства

Выполните задания и ответьте на вопросы в рабочей тетради; вышлите на электронную почту преподавателя выполненную работу
butusova.valentina@yandex.ru

Задание 1: Изучите ГОСТ 19792-2017 Мед натуральный. Технические условия, законспектируйте п.4-8
<http://docs.cntd.ru/document/1200157439>

Задание 1. Определите качество меда органолептическим методом, заполните таблицу 1.

Порядок выполнения задания

1. Взвесьте в стеклянном стаканчике или на часовом стекле 10 г меда.
2. Накройте стаканчик с медом (или часовое стекло) обычным стеклом и оставьте на столе на 5 мин. Быстро снимите обычное стекло и определите запах меда. Определите, какой это мед — липовый, гречишный, акациевый и другой.
3. Возьмите в рот небольшое количество меда и подержите его несколько секунд. Определите наиболее характерный вкус меда и привкусы (если они имеются).
4. Налейте в пробирку из бесцветного стекла 10 г меда. Установите пробирку на уровне глаз и в проходящем свете определите цвет меда.
5. Возьмите на шпатель немного меда и, медленно поднимая его над стаканчиком или часовым стеклом, наблюдайте, какой длины получается нить до ее разрыва.
6. Возьмите шпателем немного меда, размешайте его в стаканчике с холодной и с горячей (70-80 °С) водой и установите время его полного растворения. Сравните, в какой воде мед лучше растворяется.
7. Сопоставьте полученные результаты с требованиями стандарта и сделайте вывод о качестве меда.

Таблица 1 – Результаты опыта

Показатель	Результат
Вид меда	
Цвет меда	

Аромат	
Вкус	
Консистенция	
Наличие механических примесей	
Наличие признаков брожения	
Вывод	

1. Какой мед называют натуральным?
2. Как классифицируют мед по способу получения?
3. От чего зависит цвет меда?

Задание 2. Посмотрите фильмы, Сделайте выводы о натуральности и фальсификации меда

Промышленное производство меда

<https://www.youtube.com/watch?v=3Wjw0DoOnTQ>

Ветеринарно-санитарная экспертиза меда

<https://www.youtube.com/watch?v=08EJmY-457E>

Качество меда <https://www.youtube.com/watch?v=MbqmsDZynvw>

Задание3. Изучите ГОСТ 28425-90 Сырье кожевенное. Технические условия, законспектировать в тетради основные пункты стандарта, зарисовать рисунки

<https://internet-law.ru/gosts/gost/7394/>

Задание 4. Посмотрите фильмы, сделайте выводы о кожевенном производстве

Производство кожи https://www.youtube.com/watch?v=6Zzya_rV68

Рязанское кожевенное дело <https://www.youtube.com/watch?v=uCaooZbFvu8>