



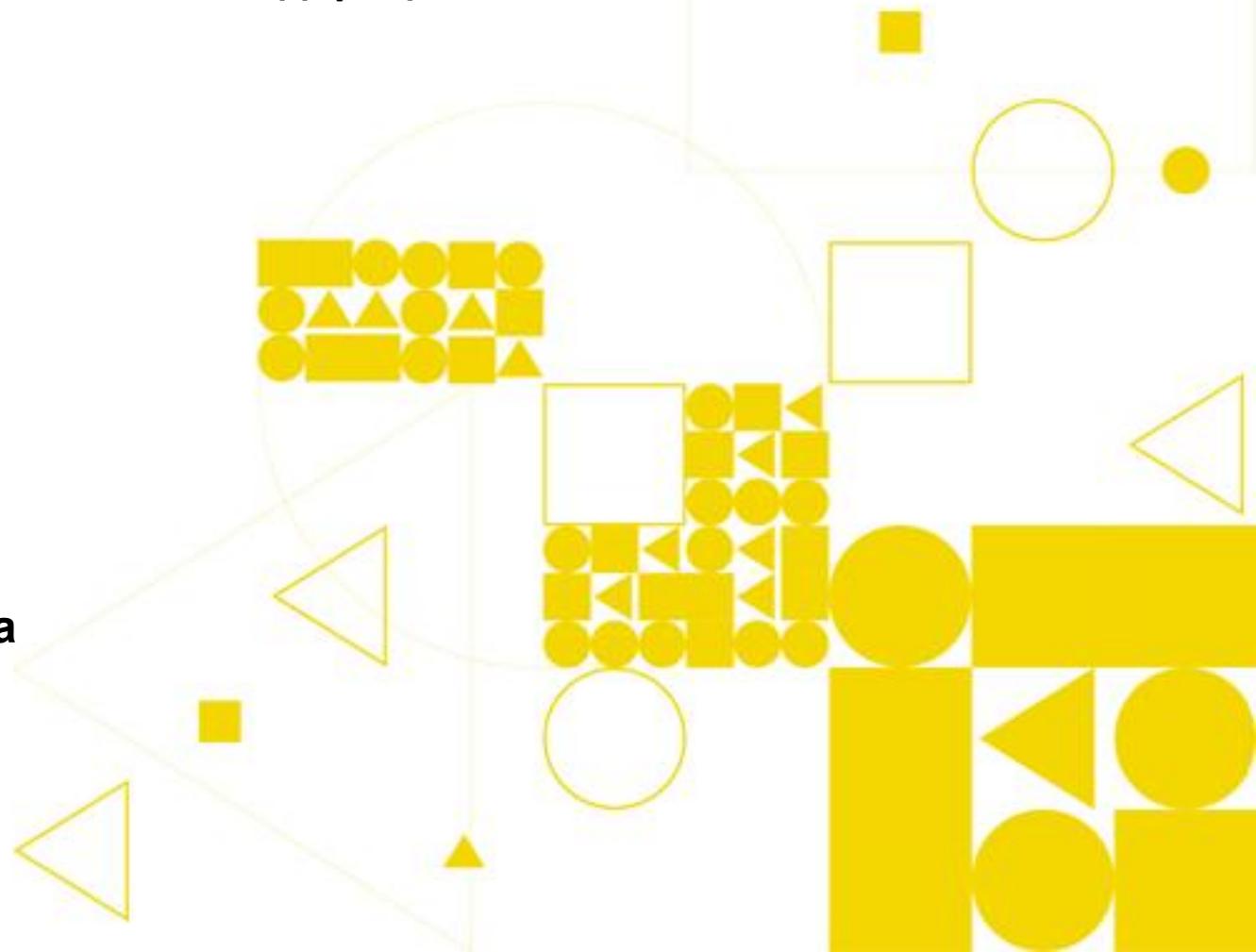
Г О Д А

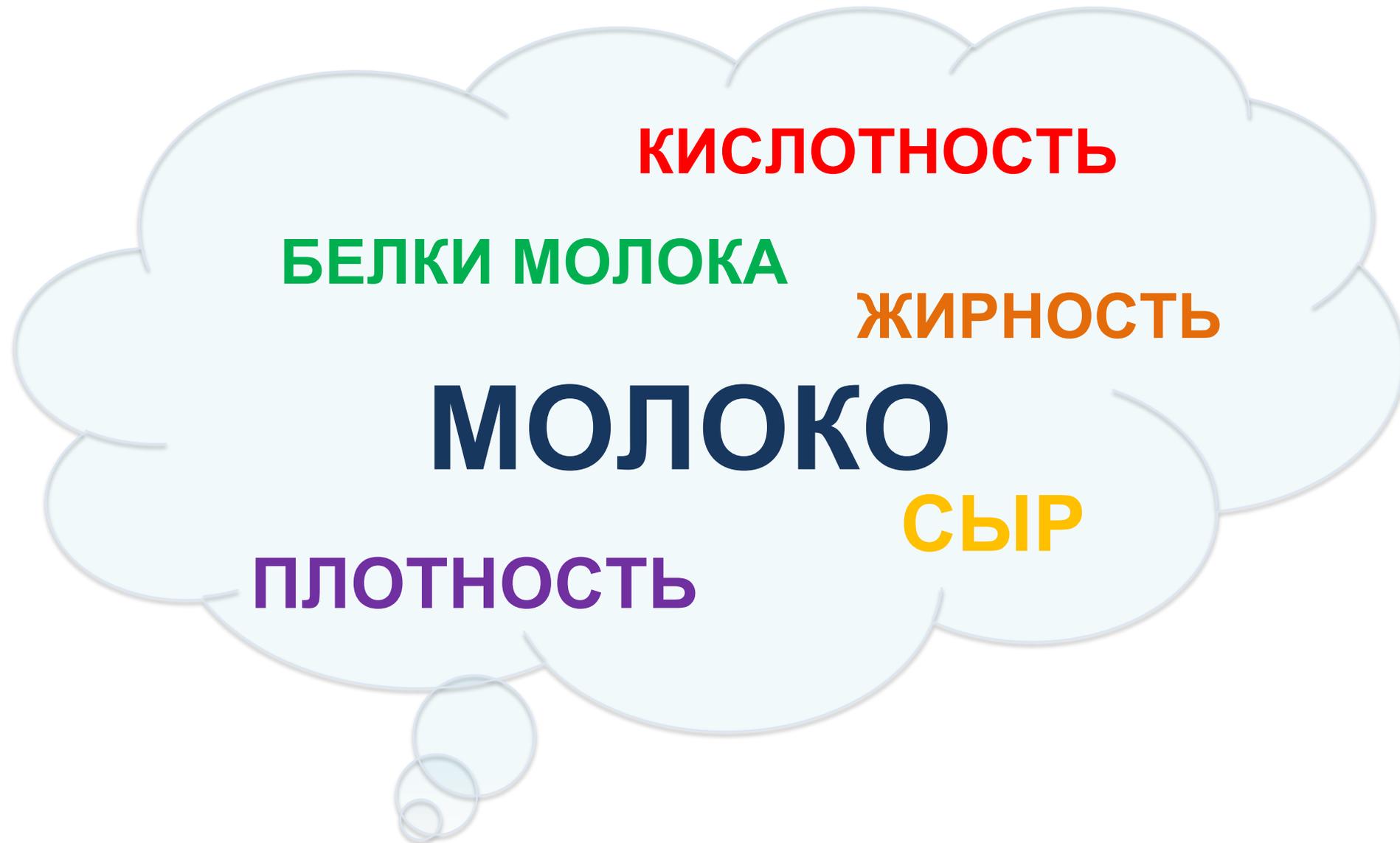
Всероссийский конкурс «Мастер года»

среди мастеров производственного обучения профессиональных образовательных организаций Российской Федерации

МАСТЕР-КЛАСС

Докладчик - Литвинова Татьяна Леонидовна







Тема урока



**Определение кислотности
и плотности, как показатели
сыропригодности молока**



Цель урока



**Научиться определять кислотность,
плотность молока как показатели
его сыропригодности , формировать
мягкий сыр моцарелла**



ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

1. Внимательно изучить содержание и порядок выполнения работы.
2. Приготовить рабочее место: освободить его от посторонних предметов.
3. Не загромождать проходы сумками и рюкзаками.
4. Категорически запрещается пить воду из химической посуды.
5. При использовании реактивами соблюдать особую аккуратность: банки с сухими реактивами и склянки с растворами держать закрытыми, открывать их только во время употребления; использованные растворы выливать в специальные банки.
6. Реактивы должны стоять на определенных местах.
7. Необходимо соблюдать порядок в расстановке реактивов.
8. Бумагу, фильтры, битую посуду выбрасывать в специальные сосуды или ведра.
9. Нельзя пробовать реактивы на вкус.
10. Использованное молоко выливать в специальную посуду.
11. Все манипуляции выполнять в перчатках.





ДОРОЖНАЯ КАРТА





Таблица №1

«Показатели сыропригодности молока»





Таблица №2

«Требования к кислотности молока для высшего, первого и второго сортов»





Тест самопроверка «Определение плотности и кислотности, как показатели сыропригодности молока»

Инструкция по прохождению теста:

Вам предоставлена одна попытка для прохождения теста.

Время попытки ограничено – **до 3 минут.**

Тест состоит из 3 вопросов по данной тема урока.

Внимательно прочитайте вопрос, ставьте галочку напротив правильного ответа.

После выполнения заданий теста Вы увидите две кнопки: Отправить все и закончить выполнение теста – после нажатия этой кнопки у Вас больше не будет возможности пройти тест! Вы получите окончательную оценку!

После завершения выполнения теста вы сможете просмотреть оценку.



Тест самопроверка «Определение плотности и кислотности, как показатели сыропригодности молока»



[Определение плотности и кислотности, как показатели сыропригодности молока» - Online Test Pad](#)



Контактная информация

Группа ФАБЛАБ «Лаборатория молока.
Сыроварение»
во ВКонтакте
<https://vk.com/agrodriveksht>



Группа КСХТ во ВКонтакте
<https://vk.com/korsht>



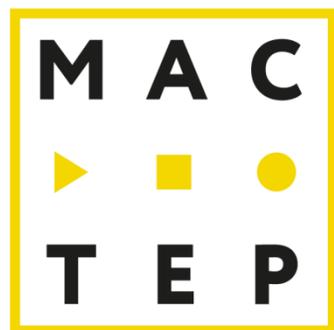
Наши хэштеги

#Агродрайв **#КСХТ**

ОГАПОУ «Корочанский сельскохозяйственный техникум»
Адрес:
Белгородская область, г.Короча, ул.Интернациональная,
62; тел. +7(47 231) 5-52-74



СПАСИБО
ЗА ВНИМАНИЕ!



Г О Д а

