

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области

«Уральский колледж технологий и предпринимательства»

(ГАПОУ СО «УКТП»)

Преподаватель /ВКК: Черемных Елена Александровна

Обратная связь осуществляется: эл.почта (elena.cheremnyx.87@bk.ru)

МДК 03.01 Методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы
продуктов и сырья животного происхождения.

Тема: определение степени свежести мяса животных

Вид учебного занятия: изучение нового материала.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ

Срок выполнения 11.12.21 до 16.00

Задание: изучить дидактический материал электронного пособия, пройдя по
ссылке <https://studfile.net/preview/5709875/page:38/>

Составить таблицы:

1. Органолептические показатели мяса различной степени свежести
2. Признаки свежего замороженного, размороженного и повторно замороженного мяса
3. Микроскопические и химические показатели при исследовании свежести мяса
4. Органолептические показатели мяса птицы различной степени свежести
5. Микроскопические и химические показатели при исследовании свежести мяса птиц
6. Органолептические показатели мяса кроликов различной степени свежести

7. Микроскопические и химические показатели при исследовании свежести мяса кроликов

ФОТО ДОЛЖНО БЫТЬ ЧИТАЕМО И НЕ ПЕРЕВЕРНУТЫМ!

Критерии оценивания:

7 ответов (освещены все критерии компонентов в полном объеме по указанной схеме на основании дидактического материала, указанного в задании) – «5»;

6 ответов (освещены все критерии компонентов в полном объеме по указанной схеме на основании дидактического материала, указанного в задании) – «4»;

5 ответа (освещены все критерии компонентов в полном объеме по указанной схеме на основании дидактического материала, указанного в задании) – «3»;
менее 5 ответов – «2».

При условии несоблюдения сроков выполнения задания на 1 день оценка снижается на 1 балл; более 1 дня – на 2 балла!!!

