

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Уральский колледж технологий и предпринимательства»
(ГАПОУ СО «УКТП»)

Преподаватель (1КК /ВКК) Петунина Анна Григорьевна

Обратная связь осуществляется: +79049851412, e mail: nurap2011@mail.ru

Профессиональный модуль ПМ.03 УЧАСТИЕ В ПРОВЕДЕНИИ
ВETERИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ, СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО И
РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

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

Занятие № 7 (8 часа)

Тема 3.1. Морфологический и химический состав мяса убойных животных и птицы.
Изменения, происходящие в мясе после убоя. Пороки мяса при хранении.

Вид учебного занятия: Изучение нового материала, закрепление изученного материала
СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ

1. Изучить новый материал по теме лекции, электронного пособия, представленного ниже.
2. Составляем конспект в тетрадях по данной теме
3. Отвечаем на следующие вопросы:
 - Факторы, влияющие на морфологический и химический состав мяса.
 - Укажите факторы, влияющие на качество мяса убойных животных.
 - Назовите изменения в мясе при неправильном хранении мяса. Дайте санитарную оценку.
0. Конспекты высылаем на представленные выше ресурсы.
0. Ниже представлены материалы лекции и презентация по данной теме.
0. Критерии оценки:
 - Выполненный индивидуальный конспект и полные четкие ответы на все 3 вопроса - Оценка 5 (отлично)
 - Написанный конспект и ответы на два вопроса - Оценка 4(хорошо)
 - Написанный конспект без ответов на вопросы - Оценка 3(удов)
 - Не написанный конспект - оценка 2(неуд.)

Работу сдать по предоставленным источникам обратной связи не позднее 14.12.2023 г. до 16:00.

лекционный материал:

1. Морфологический и химический состав мяса.

<https://docs.google.com/document/d/103jLeFseVTAIxHRSfduY8A2zJKgcFMh4/edit?usp=sharing&oid=115340188977722107801&rtpof=true&sd=true>

2. Изменения в мясе при хранении.

<https://docs.google.com/document/d/1xiQjU1IDOk1MSulrG490HGI6SJQmO7U4/edit?usp=sharing&oid=115340188977722107801&rtpof=true&sd=true>

3.Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебно-методическое пособие / А. Х. Волков, Г. Р. Юсупова, Н. В. Николаев, И. Т. Вафин. — Казань: Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/177641> Режим доступа: для авториз. пользователей. — С. 8.

Ведомость учета результатов теоретического (дистанционного) обучения
Группа № В-417

Дисциплина/ МДК 03.01 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

№ п/п	ФИО							
1.	Аверкиева Александр							
2.	Ведерникова Полина							
3.	Воложенина Дарья							
4.	Дуркина Юлия							
5.	Исмаилова Лейла							
6.	Клещенок Надежда							
7.	Кострикина Анастас							
8.	Кривошеева Карина							
9.	Куликовская Ксения							
10.	Махмудова Екатерина							
11.	Мерзлякова Диана							
12.	Незговорова Ксения							
13.	Ненашева Диана							
14.	Нурматова Ойгун							
15.	Пазникова Влада							
16.	Подкорытова Алина							
17.	Попов Никита							
18.	Размазина Анастасия							
19.	Сафарова Елизавета							
20.	Смирнов Александр							
21.	Соболева Надежда							
22.	Соколова Александра							
23.	Старцева Марина							
24.	Шиляева Юлия							
25.	Шишкина							
26.	Яковлева							