

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

**«Уральский колледж технологий и предпринимательства»**

(ГАПОУ СО «УКТП»)

Преподаватель /ВКК: Манучарова Елена Александровна

Обратная связь осуществляется: электронная программа мастер-тест

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

Тема: сортовой разруб мяса, клеймение и маркировка мяса и мясопродуктов

Вид учебного занятия: контроль знаний.

#### СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ

**Срок выполнения 11.12.21 10.00**

**Задание:** изучить материал конспекта по указанным темам, войти в личный кабинет мастер-тест с 10.00 до 11.00 и за 30 минут выполнить тестовое задание.

#### **Критерии оценивания:**

12-11 правильных ответов – «5»;

10-9 правильных ответов – «4»;

8 – 5 правильных ответов – «3»;

менее 5 правильных ответов – «2».

## Ведомость учета результатов теоретического (дистанционного) обучения

Группа № В-407

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

№ п/п	ФИО студента	24.11.21/ Ответы на вопросы сортовой разруб мяса	27.11.21 Ответы на вопросы ВСЭ туш и органов животных при инфекционных заболеваниях	4.12.21 Таблицы свежести мяса и мясопродуктов
1.	Амбарова Е.С.	4		
2.	Бочкарева М.А.	4	5	
3	Долгополова Т.А.	4		
4	Елтышева К.С.	5	5	
5	Ермишкина А.А.	5	5	5
6	Журавлев Д.Д.	4		
7	Зайцев К.К.	5		
8	Зянкина И.М.	5	5	
9	Карасева П.В.	4		
10	Каркавин Д.А.			
11	Кириллова И.В.	5	5	
12	Королева Е.М.	5	5	5
13	Краснова Д.Е.	4	5	
14	Кудина Е.А.	4	5	5
15	Кузнецова Л.И.			
16	Мазетова А.Ф.	5	5	
17	Нелюбина Е.Е.	5	5	5
18	Панкова А.А.	4		
19	Рыбьянская М.Д.	5	4	

20	Сумарокова С.М.	3		
21	Сучкова Д.А.	5		
22	Тамчугова М.В.	5		5
23	Шаханова Е.Н.	5	5	5
24	Яндуганова Н.М.	5	5	
25	Губина А.Д.	5	5	5
26	Гордиянова Д.А.	4	5	
27	Романова М.А.			

