


Департамент агропромышленного комплекса, торговли и продовольствия ЯНАО  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение среднего  
профессионального образования Ямало – Ненецкого автономного округа «Ямальский  
полярный агроэкономический техникум»

Утверждаю:

Зам. директора по УР

ГБПОУ ЯНАО «ЯПАТ»

 Халимова И.В.

« 19 » 03 2016 г.

### МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА

учебного занятия по теме: « Мясо убойных животных »

ПМ.03 «Участие в проведении ветеринарно – санитарной экспертизы продуктов и сырья  
животного происхождения »

Специальность: 36.02.01 Ветеринария

Автор – составитель: Кустова В.И.

Согласовано:

Методист Еросланова Р.И.

Рассмотрено и утверждено

на заседании подкомиссии «Ветеринария»

ПЦК общепрофессиональных и  
специальных дисциплин

Протокол № 8 от «18» 03 2016 г.

Председатель подкомиссии

Кустова В.И.

Учебное занятие проведено в форме групповой работы с применением элементов самостоятельности, анализа полученных результатов.

В данной работе показаны пути применения активных форм обучения на различных этапах занятия. Адресовано методистам, преподавателям и студентам

Автор – составитель: Кустова В.И.

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| ВВЕДЕНИЕ                         | 4  |
| ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ                   | 5  |
| ЗАКЛЮЧЕНИЕ                       | 14 |
| СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ | 16 |
| ПРИЛОЖЕНИЯ                       | 17 |
| Приложение 1                     | 17 |
| Приложение 2                     | 20 |
| Приложение 3                     | 26 |

## ВВЕДЕНИЕ

«Скажи мне и я забуду  
Покажи мне и я запомню  
Дай мне действовать самому  
и я научусь»  
Китайская мудрость

Познавательная самостоятельность является высшей формой активности и сознательности, важнейшей характеристикой деятельности студентов в процессе учения.

Цель активизации познавательной самостоятельности студентов состоит в том, чтобы поднять уровень самостоятельной мыслительной деятельности студента и обучить его системе умственных действий, которая характерна для самостоятельного решения задач, требующего применения творческой мыслительной деятельности.

Применяя нетрадиционные формы урока и новые педагогические технологии, можно добиться активизации познавательной активности студентов, повышения эмоциональной насыщенности урока, которая помогает раскрыться их способностям, формировать самостоятельность, творческую активность, инициативу как устойчивые качества личности, умение творчески решать задачи; вырабатывать умения самостоятельно учиться, приобретать и углублять или пополнять знания, работать с книгой, овладевать навыками и умениями и творчески применять их на практике

В целом же, самостоятельная работа студента под управлением преподавателя является педагогическим обеспечением развития целевой готовности к профессиональному самообразованию и представляет собой дидактическое средство образовательного процесса, искусственную педагогическую конструкцию организации и управления деятельности обучающихся.

## ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

### 1.1 Методическое обоснование темы

Данную тему студенты изучают по профессиональному модулю 03 «Участие в проведении ветеринарно – санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения».

Пищевая ценность мяса животных обусловлена в основном наличием полноценных белков, богатых незаменимыми аминокислотами. Некоторые из них организму человека трудно получить за счет потребления других продуктов. Именно поэтому мясо является важным продуктом в системе сбалансированного рационального питания человека. Мясо относится к скоропортящимся продуктам, которые при обычных условиях не выдерживают длительного хранения и подвергаются различным изменениям.

Данная тема позволяет студентам усвоить значение мяса для питания человека, его изменения в процессе хранения, изучить классификацию мяса по виду, полу, возрасту животных, термическому состоянию и пищевому назначению.

### 1.2 Методические рекомендации по проведению занятия

Цель занятия показать разнообразные виды работы на уроке с использованием ИКТ (мультимедийного проектора): чтобы вызвать интерес у учащихся к теме, настроить на продуктивную работу на уроке.

Работа на уроке планируется индивидуальная и групповая, работа с учебником, частично объясняет преподаватель, частично, после работы в группах докладывают студенты, поясняя и обобщая материал. Студентам выдается опережающее задание, повторить строение костей и органов разных видов домашних животных для работы в группе.

### 1.3 Паспорт занятия. Опорная карта занятия. План - хронокарта занятия

#### Паспорт занятия

Целевая аудитория: студенты 4 курса, специальности 111801 Ветеринария

ФИО преподавателя: Кустова Валентина Ивановна

Группа/специальность: В-41, Ветеринария

1. ПМ03 «Участие в проведении ветеринарно – санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения».

2. Вид учебного занятия: Урок получения и обобщения новых знаний

3. Тема занятия: Мясо убойных животных.

4. Формируемые ОК:

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководителем, потребителями;

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий;

Формируемые ПК:

ПК 3.4. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства;

В результате изучения данной темы студенты должны знать:

-правила ветеринарно – санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;

уметь:

-проводить анализ продуктов, сырья животного происхождения;

5. Методы обучения: словесные, наглядные, частично-поисковые;

6. Форма проведения: групповая, фронтальная, индивидуальная.

7. Цели занятия:

Образовательные:

-способствовать формированию у обучающихся профессиональных умений по проведению ветеринарно – санитарной экспертизы мяса животных;

Воспитательные:

-воспитание интереса к своей будущей профессии;

-формирование необходимых коммуникативных качеств, связанных с особенностями профессии ветеринарный фельдшер;

Развивающие:

-способствовать развитию познавательных умений, познавательного интереса;

8. Задачи занятия:

-организовать деятельность студентов по формированию профессиональных компетенций;

-вызвать интерес к занятию, придать ему частично - поисковый характер, что отвечает личностным интересам и потребностям студентов;

-освоить морфологический состав мяса, отличия у разных видов животных по строению мышечных волокон, отличие туш животных по строению костей, органов;

9. Материально техническое обеспечение занятия: мультимедийный проектор, компьютер, электронная презентация, образцы костей и фотографии органов животных разных видов

10. Используемая литература:

1. Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А. Ветеринарно – санитарная экспертиза с основами технологиями и стандартизации продуктов животноводства: Учебник / Под ред.проф. М. Ф. Боровкова. 3-е изд., доп. и перераб. – СПб.: Издательство «Лань» 2010. – 409с.

2. Пронин В. В., Фисенко С.П., Мазилкин И.А. Технология первичной переработки продуктов животноводства: Учебное пособие./ Пронин В. В., Фисенко С.П., Мазилкин И.А. – СПб.: Издательство «Лань», 2013. – 132 – 139с.

#### Опорная карта занятия

| УВМ занятия            | Задачи УВМ  | СУМ и Д   | МО                                       | ФОПД                        |
|------------------------|---|---|--|-----------------------------|
| Организационный момент | Готовность к уроку                                      | Отметка отсутствующих, наличие халатов, учебных принадлежностей   | словесный                                | фронтальный                 |
| Актуализация знаний    | Повторение материала необходимого для восприятия нового | Ставит проблемный вопрос: «Почему парное мясо употребляют только в промышленности для производства колбас, но не рекомендуют готовить из него блюда и употреблять в пищу?» <b>(на доске)</b> . Ответ на него нужно выявить в течение урока. | Словесный, частично-поисковый. наглядный | Фронтальная, индивидуальная |
| Постановка             | Принятие  | Сообщение темы:   | Словесный                                | Фронтальная,                |

|      |      |  |                      |                |
|------|------|--|----------------------|----------------|
| цели | цели | <p>мясо убойных животных.</p> <p>Задаёт вопросы: «Как вы думаете, почему нужно употреблять мясо в пищу? Ну и питались бы вы растительной пищей. «У нас на Севере мы можем обойтись без мяса? «Почему нам необходимо его употреблять, особенно в такие морозы, как у нас?</p> <p>Кому ещё не обойтись без мяса? «Что мясо даёт организму? (<i>энергию</i>)</p> <p>Прослеживает связь с физиологией.</p> <p>1. Понятие о мясе (2 слайд).</p> <p>Информирует.</p> <p>2. Изучение сырья (3 слайд).</p> <p>Задаёт вопросы: 1. Что является сырьём для производства мяса?</p> <p>2. Мясо каких животных употребляют у нас?</p> <p>3. А какое мясо не первостепенно в употреблении?</p> <p>(3 слайд – демонстрирует опорную схему для подтверждения ответов уч-ся и их дополнения).</p> | , частично-поисковый | индивидуальная |
|------|------|--|----------------------|----------------|



|                           |                           |  |                               |                             |
|---------------------------|---------------------------|--|-------------------------------|-----------------------------|
|                           |                           | <p>3. Классификация мяса (4 и 5 слайды).</p> <p>Прослеживает связь с кулинарией.</p> <p>4. Химический состав мяса (6 и 7 слайды).</p> <p>Вопрос: Что нового узнали о хим. составе мяса?</p>  |                               |                             |
| Изучение нового материала | Организация работы группы | <p>1. Понятие о мясе (2 слайд).</p> <p>Информирует.</p> <p>2. Изучение сырья (3 слайд).</p> <p>Задаёт вопросы: 1. Что является сырьём для производства мяса?</p> <p>2. Мясо каких животных употребляют у нас?</p> <p>3. А какое мясо не первостепенно в употреблении?</p> <p>(3 слайд – демонстрирует опорную схему для подтверждения ответов уча и их дополнения).</p> <p>3. Классификация мяса (4 и 5 слайды).</p> <p>Прослеживает связь с кулинарией.</p> <p>4. Химический состав мяса (6 и 7 слайды).</p> <p>5. Как различить мясо животных по внешнему виду</p> | Словесный, частично-поисковый | Фронтальная, индивидуальная |

|   |   |   |   |  |
|---|---|---|---|--|
|   |   | туши, костям, органам-предлагает изучить этот вопрос в группах, раздает демонстрационный материал.                            |   |  |
| Работа в группах                        | Формирование знаний, умений направленных на развитие интеллектуальных и коммуникативных умений и профессиональной компетенции | Группы работают по отличию мяса разных животных. Преподаватель консультирует студентов по ходу работы.                        | Самостоятельная работа, практический, дискуссионный, частично-поисковый | Групповая, индивидуальная              |
| Работа в группах, подготовка к докладу. | Формирование умений по работе с ветеринарной документацией  | Каждая группа готовит вывод и докладывает остальным студентам, описывая основные признаки, по которым они установили вид мяса | Самостоятельная работа, практический, дискуссионный, частично-поисковый | Групповая, индивидуальная              |
| Обсуждение групповых докладов           | Формирование знаний, умений, развитие коммуникативных умений, ответственность за работу                                       | От группы выступают два докладчика, они передают групповое содержание, другие группы фиксируют ответ в таблице                | Словесный дискуссионный, практический                                   | Групповая, индивидуальная, фронтальная |

|  |   |   |  |  |
|--|---|---|--|--|
|  | других членов команды   |   |  |  |
| Предварительное определение уровня полученных знаний | Формирование знаний, умений направленных на развитие интеллектуальных и коммуникативных умений и профессиональной компетенции | <p>Ответы на вопросы преподавателя:</p> <p>Состав мяса (ткани) (8 слайд).</p> <p>А сейчас мы узнаем, из каких тканей состоит мясо.</p> <p>Записать только верхнюю схему.</p> <p>Почему мясо делят на ткани?</p> <p>Какая ткань самого высокого качества?</p> <p>Что такое мраморность?</p> <p>Где используют кровь</p> <p>Послеубойные изменения в мясе (Приложение № 3).</p> <p>Раздаёт раздаточный материал по теме и таблицу.</p> <p>Проверяет уровень понимания предоставленной информации: □ Что такое посмертное окоченение?</p> <p>Что такое созревание?</p> <p>□ Когда наступает порча мяса?</p> <p>8. Виды мяса по термическому состоянию (13 слайд).</p> <p>Поясняет схему.</p> <p>Чем отличаются все</p> | Словесный, дискуссионный, практический | Групповая, индивидуальная, фронтальная |

|             |  |  |  |  |
|-------------|--|--|--|--|
|             |  | <p>эти виды мяса?</p> <p>9. Требования к качеству мяса и условия хранения (Приложение № 4).</p>  |  |  |
| Обобщение   | Развитие интеллектуальных и коммуникативных умений | Преподаватель предлагает обобщить знания по изученному материалу   | Словесный, дискуссионный, практический, частично-поисковый | Групповая, индивидуальная, фронтальная |
| Рефлексия   | Установление обратной связи                        | <p>Что узнали нового</p> <p>Какие трудности встречали</p> <p>Как их преодолевали</p>   | рефлексивный   | Групповая, индивидуальная, фронтальная |
| Закрепление | Формирование знаний                                | <p>Закрепление нового материала.</p> <p>Задаёт вопросы:</p> <p>«Какие требования к качеству мяса предъявляют?»</p> <p>«Почему мясо подразделяют по тканям? При какой температуре хранят мясо?»</p> <p>И кто же всё-таки ответит на вопрос, заданный мной в начале занятия? «Почему парное мясо употребляют только в промышленности для производства колбас, но не рекомендуют готовить из него блюда и употреблять в пищу?»»</p> <p>Оценивает знания и умения учащихся, качество</p> | словесный  | фронтальный                            |

|                         |                            |   |           |             |
|-------------------------|----------------------------|---|-----------|-------------|
|                         |                            | выполнения задания.   |           |             |
| Подведение итогов урока | Обратная связь             | Подведение общего итога, выставление оценок (за работу в группе студенты оценивают себя сами) | словесный | фронтальная |
| Домашнее задание        | Развитие самостоятельности | Найти интересный факт о мясе  | словесный | фронтальная |

### План - хронокарта занятия

| Этапы урока                                  | Время, мин | Деятельность преподавателя  | Деятельность студентов   |
|--|------------|---|--|
| Организационный момент                       | 3          | Приветствует студентов, проверяет отсутствующих, отмечает их в журнале, обеспечивает оптимальный психологический настрой  | Приветствуют преподавателя. Староста группы называет отсутствующих.  |
| Актуализация и постановка целей урока        | 15         | Осуществляет первичное введение материала при постановке проблемного вопроса, создает мотивацию обучения и запоминания, называет цели урока   | Отвечают на поставленный проблемный вопрос. Воспринимают цели урока. Выполняют тестовые задания.   |
| Работа студентов под контролем преподавателя | 100-115    | Ставит проблемные вопросы, организует эвристическую беседу и активизацию студентов при работе с раздаточным текстовым материалом, контролирует самостоятельную работу студентов. Выполнение работы по | Группа работает с преподавателем, записывает информацию, студенты образуют микрогруппы, определяют видовую принадлежность мяса. готовят доклады, |

|                      |              |   |  |
|----------------------|--------------|---|--|
|                      |              | звеньям<br>.  | выступают.   |
| Закрепление          | <b>10-20</b> | Организует и проводит обобщение изученного материала, путем постановки проблемных вопросов. | От группы выступают два докладчика, они передают групповое содержание, другие группы фиксируют ответ в таблице |
| Аттестация студентов | <b>1 -2</b>  | Преподаватель корректирует оценки   | Студенты оценивают свою работу на уроке, выставляют оценки.  |
| Домашнее задание.    | <b>3-4</b>   | Называет домашнее задание, объясняет правила его выполнения.                                | Записывают домашнее задание.   |

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

При проведении урока получения и обобщения новых знаний на тему « Мясо убойных животных» по профессиональному модулю 03 «Участие в проведении ветеринарно – санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения» были поставлены и реализованы следующие цели и задачи:

Образовательные:

- способствовать формированию у обучающихся профессиональных умений по проведению ветеринарно – санитарной экспертизы мяса животных;

Воспитательные:

- воспитание интереса к своей будущей профессии;
- формирование необходимых коммуникативных качеств, связанных с особенностями профессии ветеринарный фельдшер;

Развивающие:

- способствовать развитию познавательных умений, познавательного интереса;

Задачи занятия:

- организовать деятельность студентов по формированию профессиональных компетенций;
- вызвать интерес к занятию, придать ему частично - поисковый характер, что отвечает личностным интересам и потребностям студентов;
- освоить морфологический состав мяса, отличия у разных видов животных по строению мышечных волокон, отличие туш животных по строению костей, органов;

Формируемые ОК:

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководителем, потребителями;

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий;

Формируемые ПК:

ПК 3.4. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства;

В результате изучения данной темы студенты должны знать:

-правила ветеринарно – санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;

уметь:

-проводить анализ продуктов, сырья животного происхождения;

Методы обучения: словесные, наглядные, частично-поисковые. Форма проведения: групповая, фронтальная, индивидуальная.

Материально техническое обеспечение занятия: мультимедийный проектор, компьютер, электронная презентация, образцы костей и фотографии органов животных разных видов

Количество студентов в группе: 25, количество присутствующих: 24

Группа довольно сильная, из 24 учащегося можно выделить 5 человек, которые работают слабее и медленнее, но за счет работы в группах, у них есть стимул к повышению качества своей работы.

Есть сильные учащиеся, которые показывают хорошие результаты на протяжении всего периода обучения, именно они являются негласными лидерами в своих командах, которые всегда помогут и поддержат ребят в своих группах.

Урок был очень насыщенным и интересным, все поставленные задачи были реализованы.



В конце урока, ребята высказывают свое мнение, и делают соответствующие выводы. Работа проходит в сотрудничестве учителя и учащихся. Осуществляется логический переход от одного этапа к другому.

Чередование и смена видов деятельности обеспечивает поддержание работоспособности и активности, учащихся на уроке.

В целом, результаты урока положительные. Поставленные цели достигнуты.

#### СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А. Ветеринарно – санитарная экспертиза с основами технологиями и стандартизации продуктов животноводства: Учебник / Под ред.проф. М. Ф. Боровкова. 3-е изд., доп. и перераб. – СПб.: Издательство «Лань» 2010. – 409с.

2. Пронин В. В., Фисенко С.П., Мазилкин И.А. Технология первичной переработки продуктов животноводства: Учебное пособие./ Пронин В. В., Фисенко С.П., Мазилкин И.А. – СПб.: Издательство «Лань», 2013. – 132 – 139с.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Таблица обобщения исследования

| Показатели       | Образец1 | Образец 2 | Образец 3 |
|------------------|----------|-----------|-----------|
| Кости животного  |          |           |           |
| Органы животного |          |           |           |
| Внешний вид туши |          |           |           |

