

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «САМОФАЛОВСКАЯ СРЕДНЯЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

# **Какое мясо мы едим?**



Авторы :

обучающийся 11 класса Насиров Эмин .

Руководители:

Куриленко Л.М. учитель химии и биологии,

Зобкова Е.Н.учитель математики

**ВОЛГОГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ  
ГОРОДИЩЕНСКИЙ РАЙОН  
П. САМОФАЛОВКА УЛ. СОВЕТСКАЯ Д.82  
ТЕЛЕФОН – 4-23-72; e-mail  
*Bolkova2008@yandex.ru***

**Вид проекта:** учебный (информационно-исследовательский), среднесрочный

**Руководители проекта:** Зобкова Е.Н.(учитель математики) , Куриленко Л.М. (учитель химии).

**Состав проектной группы:** Насиров Эмин -11 класс, Михайлова Светлана -9 класс, Юдкина Марина – 9 класс, Гаврилова Елизавета – 9 класс, Шляховская Ольга – 9 класс, Кашкина Екатерина -9 класс, Мартинсон Владимир 7 класс.

**Консультанты проекта :** Еремичев Георгий Юрьевич-заместитель ООО «ТопАгро»

Рахимова Надежда Александровна, доктор химических наук, профессор кафедры «Промышленная экология и безопасность жизнедеятельности» ВолгГТУ























# ЦЕЛЬ ПРОЕКТА

Определить безопасность употребления мясной продукции, производимой свиноводческим комплексом «Самофаловский» ООО «ТопАгро».



# ЗАДАЧИ

- 1) изучить факторы, формирующие качество мяса и требования к качеству продукта;
- 2) ознакомиться с основным продуктом производства, характерными свойствами свинины;
- 3) определить органолептические, химические, бактериоскопические свойства продукции и оценить пригодность мяса к употреблению;
- 4) использовать полученные знания методики проведения лабораторных работ для проведения практических занятий с учащимися школы, родителями.

# **ЭТАПЫ РАБОТЫ НАД ПРОЕКТОМ**

**ВКЛЮЧАЮТ**

- 1.Название этапа**
- 2.Содержание и  
формы работы**
- 3.Результат этапа**

1.Подготовительный этап

2.Создание инициативной группы для проведения социологического опроса

3.Проведение соц. опроса.

Приобщение к общественной деятельности, владение способами анализа информации (статистика).

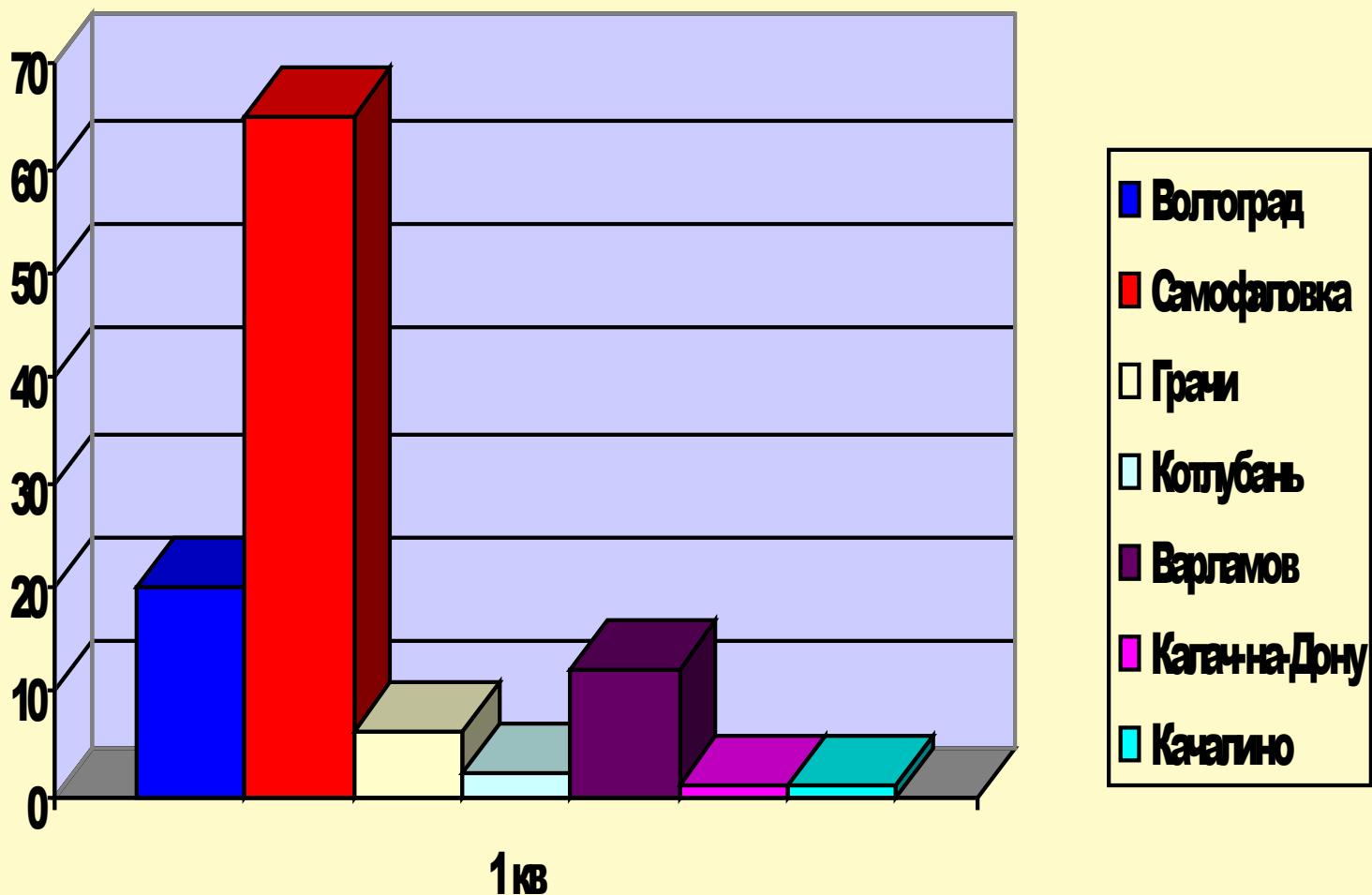








# Занятость населения на свинокомплексе

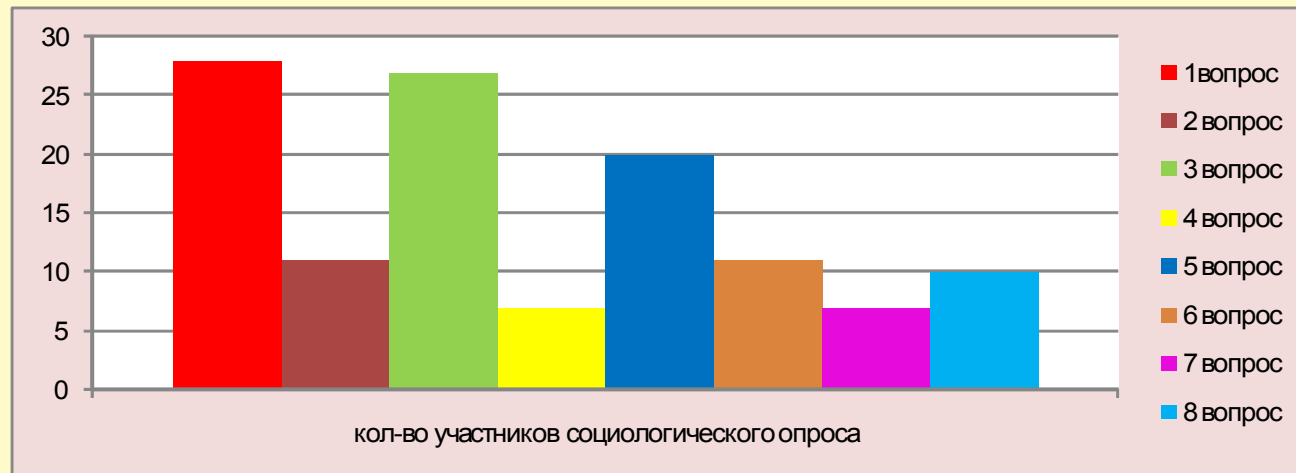


# Результаты социологического опроса

Результаты опроса среди учащихся.  
Всего опрошено 43 учащихся 7-11 классов



Результаты опроса среди населения.  
Всего опрошено 85 жителей поселка.



1. Проблематизация

2. Создание творческой группы. Встреча с председателем Совета депутатов Самофаловского сельского поселения и администрацией ООО «ТопАгро» свиного комплекса «Самофаловский»

3. Овладение навыками делового общения. Ясное понимание избранной проблемы. Сбор предварительной информации по вопросам социологического опроса.



1.Целеполагание

2.Работа творческой группы по постановке целей проекта, задач, проектного продукта

3.Выработка способов достижения целей проекта

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ

ТОПАГРО

1. Сбор и анализ информации, планирование
2. Создание программы действий, определение сроков, оценка имеющихся материалов.
3. Подбор материалов по проблеме (интернетресурсы), изучение бизнес-плана ООО «ТопАгро»

1.Реализация плана информационного этапа

2.Обращение к председателю Совета депутатов Самофаловского сельского поселения, в администрацию ООО «ТопАгро» за консультацией по интересующим вопросам информационного этапа. Экскурсия на комплекс. Сотрудничество с газетой «Междуречье». Подготовка к практической реализации проекта. Приобретение необходимых нормативно-правовых материалов.

3.Обращение в компетентные организации, наличие нормативно-правовых материалов для исследования предмета и объекта исследования (корм, мясная продукция). Подбор теоретического материала для проведения исследовательской лабораторной работы.

# Экскурсия на свинокомплекс «Самофаловский»









1.Реализация плана  
исследовательского этапа.

2.Собственные исследования  
органолептических, химических,  
бактериоскопических свойств  
мясной продукции.

3.Результаты исследований.

# **ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА**

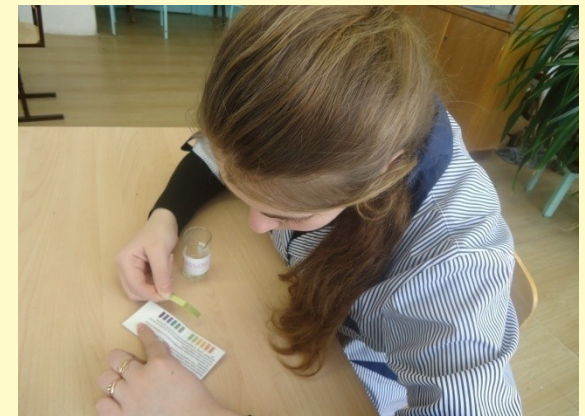
**«Определение органолептических, химических,  
бактериоскопических  
свойств мясной продукции  
ООО «ТопАгро» свиного комплекса  
«Самофаловский»**

**Цель исследования:** определить  
органолептические, химические,  
бактериоскопические свойства мяса.

## Задачи

1. Изучить методы и методики проведения лабораторных работ по данной проблеме.
2. Исследовать органолептические, химические, бактериоскопические показатели мяса в процессе лабораторных работ.
3. Сравнить результаты с пределами нормы. Сделать вывод о степени качества мяса, используя результаты собственных исследований и заключение Государственной ветеринарной службы (ГБУ ВО Городищенская рай СББЖ).

- 1) **Органолептические** (внешний вид и цвет мышц; консистенцию; запах; состояние сухожилий; запах (аромат) бульона; прозрачность бульона)
- 2) **Химические** (влажность; состояние расплавленного жира; определение продуктов первичного распада белков в бульоне).
- 3) **Бактериоскопические** (определение количества кокков и палочек в поле зрения микроскопа).













## Вывод о степени качества мяса

### по результатам собственных исследований

1. Органолептические, химические, бактериоскопические свойства соответствуют ГОСТ 7269-79, ГОСТ 23392 и потребительским запросам населения.
2. Употребление мясной продукции ООО «ТопАгро» свинокомплекса «Самофаловский» является безопасным.
3. После уваривания мяса первоначальный вес потерял 48%, по сравнению с нормами больше на 8%.





1.Использование результатов проекта

2.Анализ результатов.

3.Выпуск буклета «Рекомендации учащимся для определения качества мяса в домашних условиях», публикация материала в газете «Содружество», применение выводов для информационной работы во внеурочной деятельности (презентация) и дидактического материала на уроках химии и биологии.











**Спасибо за  
внимание!  
Будьте здоровы!**

