**Тема урока: Мясо и мясные товары**

**Вид урока:** итогово-обобщающий

**Тип урока:** урок-игра

**Цели урока:**

1. Проверка и систематизация знаний учащихся по теме «Мясо и мясные товары»

2. Развивать у учащихся умение получать информацию и предоставлять её другим

3. активизация мыслительно-познавательной деятельности и развитие общего кругозора учащихся.

**Межпредметные связи:** Товароведение «Консервирование пищевых товаров», «Химический состав пищевых товаров». Технология торговли «Хранение продовольственных товаров»

**Наглядные пособия, оборудование, раздаточный материал:** Кроссворды, плакаты «Схемы разруба туш», контрольные вопросы для команд, загадки, настольная игра «Лото».

***Х О Д У Р О К А***

1. **Организационный момент:**

* Проверить посещаемость учащихся на уроке
* Сообщить тему и цели урока
* Сообщить тип урока(урок проводится в форме телевизионной игры «Счастливый случай»
* Психологический настрой учащихся на позитивное проведение урока
* Разделить группу учащихся на 2 команды, каждая из которых имеет своего капитана и свое название ( команда из 5 человек)
* Выбрать жюри из числа хорошо успевающих учащихся (3 человека)

Мастер п/о выполняет роль ведущего игры, которая состоит из пяти геймов.

***1 гейм « Разминка »***

Командам предоставляется по 10 вопросов, на обсуждение которых дается пять минут. Отвечает представитель команды, а жюри контролирует правильность ответов по образцу. Выигрывает та команда, которая правильно ответила на большее количество вопросов.

***Вопросы для разминки***

***1 команда***

1. Что служит основным сырьем для производства мяса и мясных продуктов?

Ответ: КРС, свиньи, овцы, домашняя птица, а также используется мясо лошадей, верблюдов, оленей, буйволов, яков, кроликов, мясо диких животных и птицы(дичи).

1. Какие ткани животного организма входят в состав мяса?

Ответ: мышечная.

1. Как называется подкожный жир свиней?

Ответ: шпик.

1. Каков процент содержания белков в мясе?

Ответ: 15 -20 %

1. Как влияет возраст КРС на цвет мяса и жира?

Ответ: Цвет мяса КРС ярко-красный (чем старше животное, тем желтее)

1. Назовите температуру в толще мышц остывшего мяса

Ответ: не выше 15

1. Субпродукты, каких категорий бывают в зависимости от пищевой ценности?

Ответ: 1 и 2 категории

1. Дайте расшифровку следующей маркировке «ЦБЕ I»

Ответ: цыплята-бройлеры полупотрашенные 1 категории

1. Назовите сроки хранения субпродуктов

Ответ: до 1,5 суток, а замороженные не более 3-х суток

1. Как маркируют дичь в зависимости от её вида?

Ответ: Вид дичи обозначают первыми буквами её названия. Например: ГЛ - глухари, Р - рябчики, Р - рябчики, Ф – фазаны

***2 команда***

1. Дайте определение слову «мясо»

Ответ: Мясо – это туша убойного животного, с которого снята шкура, отделены голова, нижние части конечностей и внутренние органы.

1. На какие виды подразделяют кости животного?

Ответ: трубчатые (кости конечностей), плоские (кости лопатки, таза и черепа), смешанные или короткие (позвонки, суставы).

1. Какой жир имеет наиболее высокую температуру плавления?

Ответ: бараний жир (44-550С)

1. Назовите температуру в толще мышц охлажденного мяса.

Ответ: от 00 до 40С

1. Что такое субпродукты?

Ответ: Это второстепенные продукты убоя скота ( внутренние органы, головы, хвосты, ноги и др.)

1. К какой категории относят головы бараньи с языком и мозгами?

Ответ: 2 категория

1. Назовите классификацию мяса домашней птицы по термическому состоянию

Ответ: остывшее, охлажденное и мороженное.

1. Назовите сроки хранения тушек охлажденной птицы в магазине

Ответ: стрелянная и давленная (силковая)

1. Назовите классификацию дичи по способу добычи.

Ответ: Стрелянная и давленная (силковая)

1. Чем отличаются трубчатые кости птицы от аналогичных костей животных?

Ответ: Трубчатые кости птиц заполнены не костным мозгом, а воздухом.

***II гейм «Заморочки из бочки»***

Участники команды достают из бочонка (мешка) шарики с номерами. Ведущий читает на каждый номер загадку или вопрос. После обсуждения капитаны команд дают ответы. Так как урок проходит накануне 25-летия Независимости РК, то вопросы о ясных полуфабрикатах, используемых в национальном блюде «бешбармак».

* Дайте характеристику конскому вяленому мясу
* Дайте характеристику мясному п/ф из конины «Жал»
* Дайте характеристику мясному п/ф из конины «Жая»
* Дайте характеристику мясному п/ф из конины «Казы»
* Дайте характеристику мясному п/ф из конины «Шужук»
* Дайте характеристику мясному п/ф из конины «Карта»

***III гейм «Темная лошадка»***

Побеждает та команда, которая быстрее ответит на вопрос или задание ведущего. Если ответ готов, команда поднимает сигнальный флажок.

* **1 задание:**По схеме разруба туши говядины, командам необходимо закрепить таблички с торговыми сортами. (команда выполнившая это задание быстрее и правильно зарабатывает 5 баллов, если команда соперников тоже выполнила это задание, но медленнее, то зарабатывает 3 балла.
* **2 задание:**Решение кроссворда. Высший балл по количестве правильных ответов.

**По горизонтали:**

1. Порода кур, достигающая в 2-х месячном возрасте массы 1 и более кг.

2. Классификация дичи в зависимости от места обитания.

3. Термическое состояние тушки птицы с температурой не выше 250С.

**По вертикали:**

1.Что на маркировке обозначают буквы ГМ?

2. Дичь, в маркировке указанная буквой Р

3. Цвет полосы на бумажном ярлыке птицы 1 категории

**Ответы:**

По горизонтали: 1. Бройлер; 2.Горная; 3.Остывшее

По вертикали: 1.Гусята; 2.Рябчики; 3.Розовый

* **3 задание:** загадки (за каждый правильный ответ 1 балл)

**-**По долам, по горам ходит шуба и кафтан (баран)

**-** Не прядет, не ткёт, а людей одевает (овца, баран)

**-** Шуба наша в поле паслась, вышло из травки сладкое мясо (овца)

- По земле ходит, неба не видит. Хвост крючком, рыло пятачком (свинья)

- Среди двора стоит копна, спереди вилы, сзади копна (корова)

***IV гейм « Ты мне – я тебе»***

Команды задают вопросы друг другу (домашнее задание). За каждый правильный ответ команда получает один балл.

***V*** ***гейм « Гонка за лидером»***

Отвечают на вопросы ведущего все участники. Выигрывает та команда, которая даст больше правильных ответов. Ответы должны прозвучать сразу же после вопроса, без задержки.

**Вопросы для первой команды:**

* Для какого возраста и в чем отличие гомогенизированных мясных консервов? (для детей 5-7 месяцев, отличаются высокой степенью измельчения сырья)
* Что служит сырьем для производства консервов из мясопродуктов? (ветчина, бекон, шпик и т.д.)
* В чем заключается особенность приготовления пюреобразных мясных консервов? (сырье измельчают до частиц размером не более 1,5 мм)
* Какова энергетическая ценность 100 граммов мяса (105-489 ккал)
* Каков диаметр сосисок и их длина? (диаметр 14-32 мм, длина 12-13 см)
* Как называются изделия из фарша не набитые и оболочку, а плотно уложенные в металлические формы и запечатанные? (мясные хлебы)
* Копченость удлиненно-прямоугольной формы, со слоем шпика с одной стороны, толщиной до 0,5см (карбонат)
* Каков процент содержания жира в мясе дичи? (1-3%)
* Изделия, приготовленные из вареных рубцов мяса, клей дающих субпродуктов залитых бульоном (студни).
* При какой температуре в розничной торговой сети должны храниться колбасные изделия? (на ниже 0 и не выше 80С)
* Мясные копчености, вырабатываемые из тазобедренной и плече лопаточной частей свиной туши (окорока)
* В каких колбасах массовая доля влаги 55-80%? (вареные колбасы)
* Какова температура и сроки хранения полу копчённой колбасы? ( от -7 до –90 С; до 3-х месяцев)
* Каков цвет жира оленины? (белый)
* Назовите причины большого содержания в мясе соединительной ткани (старое животное и оно много работало при жизни)
* В какой домашней птице самое большое содержание жира? Укажите его количество (утка; до 35%)

**Вопросы для второй команды:**

* Что делают для ослабления специфического вкуса и запаха почек? (вымачивают и бланшируют)
* Что означают буквы «ЕЕ» на маркировке птицы? (потрошеные)
* Какие колбасы могут храниться до 9 месяцев? (сырокопченые)
* Какова питательная ценность мясных консервов? (240-350 ккал на 100гр)
* Назовите классификацию мясных консервов в зависимости от термической обработки (стерилизованные и пастеризованные)
* Назовите классификацию мясных консервов в зависимости от назначения (обеденные, закусочные, диетические, для детского питания).
* Назовите действия продавца при подготовке к продаже колбас, сосисок, сарделек (срезают шпагат и концы кишечной оболочки, удаляют наплывы фарша, загрязненные и заветренные места поломов, трещин, срезов)
* К какой категории относят сердце всех видов убойных животных? (к первой категории)
* Мясные копчености, вырабатываемые из спинной части полутуши с удаленными позвонками (корейка)
* Копчёность овальной формы, по наружной стороне которой располагается слой шпика, толщиной до 2-х см и поверхность насечена (буженина)
* В зависимости от качества сырья, особенностей рецептуры вареные колбасы делят на следующие сорта (высший, 1-й, 2-й)
* Назовите температуру плавления говяжьего жира (40-50 градусов)
* Какое, по термическому состоянию, мясо не допускается к реализации, а используется для промышленной переработки? (повторно замороженное)
* К какой ткани убойного животного относится кровь? (к соединительной).
* Что относится к мясу мелкого рогатого скота? (баранина, козлятина)
* Какая ткань образует скелет животного? (костная)

Жюри подводит итоги всей игры, определив команду победителя.

Награждение победителей игры «Счастливый случай»

Мастер п/о подводит итоги проведенного урока.

Выставление оценок в журнал.

Выдача домашнего задания.