

Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Краснокаменский промышленно-технологический колледж»

**Использование личностно-ориентированных технологий при
освоении профессии «Оператор процессов колбасного
производства»**



Методическое пособие

г. Краснокаменск

2020г.

Использование личностно-ориентированных технологий при освоении профессии «Оператор процессов колбасного производства». Методическое пособие.

Составитель: Эпова Марина Николаевна

Методическое пособие содержит описание личностно ориентированных технологий в обучении. Использование этих технологий способствует более глубокому усвоению программы материала, активизации мыслительной деятельности студентов на всех этапах обучения. Данное пособие содержит материалы по методике преподавания ПМ.02. Формовка колбасных изделий, организации самостоятельной, научно-исследовательской деятельности студентов.

Рекомендуется для преподавателей профессиональных организаций среднего профессионального образования.

Содержание

Введение.....	4
Личностно-ориентированное обучение	5
Основные технологии личностно-ориентированного обучения.....	6
Технология проектного метода.....	8
Организация научно-исследовательской деятельности	10
Информационно – коммуникационные технологии.....	11
Литература	13
<u>Приложение 1.</u> Методическая разработка учебного занятия «Ассортимент вареных колбас. Форма и размер колбасных батонов».....	14
<u>Приложение 2.</u> Методическая разработка учебного занятия «Ветчины, характеристика, формование»	25

Введение

*«Изумление человеком – вот что должно быть
красной нитью всего воспитания».*

В. А. Сухомлинский

В настоящее время в России идёт становление новой системы образования. Этот процесс сопровождается существенными изменениями в педагогической теории и практике учебно-воспитательного процесса. Вопрос подготовки рабочих кадров является определяющим в аспекте реформирования образования. Одним из решений данного вопроса стало внедрение Федеральных государственных стандартов начального профессионального образования (ФГОС НПО) нового поколения. В настоящее время, как отмечает Л.С. Синева [5, с.3], ведется кропотливая работа над механизмами формирования компетенций и способами их измерения, пересматриваются формы организации занятий, подачи материала и проверки способности применять полученные знания на практике.

«Компетенции» – способность и готовность к действиям не только в стандартной ситуации, но и в изменяющихся условиях, и главная идея компетентного подхода состоит, как считает А.Л. Андреев, в том, что «нужно не столько располагать знаниями как таковыми, сколько обладать определенными личностными характеристиками и уметь в любой момент найти и отобрать нужные знания в созданных человечеством хранилищах информации» [1, с. 20]. Формирование компетенций заявлено в качестве одной из главных целей профессионального обучения, положенной в основу образовательной программы.

Образовательная программа - это нормативный документ, определяющий приоритетные ценности и цели, особенности содержания, организации учебно-методического обеспечения образовательного процесса. Она связана с формированием у обучающихся собственных алгоритмов по актуализации требуемых знаний, умений и навыков. Поэтому организация

обучения на основе компетентностного подхода требует использования личностно-ориентированных технологий обучения и воспитания.

Личностно-ориентированное обучение

По мнению Бондаревской Е.В. [2, с. 352], личностно-ориентированное обучение - это такое обучение, где во главу угла ставится личность ребенка, ее самобытность, самооценность, субъектный опыт каждого сначала раскрывается, а затем согласовывается с содержанием образования. На личностно – ориентированном уроке создается учебная ситуация, когда не только излагаются знания, но и раскрываются, формируются и реализуется личностные особенности учащихся.

Личностно ориентированный подход - методологическая ориентация в педагогической деятельности, позволяющая посредством опоры на систему взаимосвязанных понятий, идей и способов действия обеспечивать и поддерживать процессы самопроявления, саморазвития и самореализации личности ребенка, развития его неповторимой индивидуальности.

Личностно - ориентированное обучение - способ организации обучения, в процессе которого обеспечивается всемерный учёт возможностей и способностей обучаемых и создаются необходимые условия для развития их индивидуальных способностей.

Цель такого обучения - создание условий для обеспечения собственной учебной деятельности обучающихся, учета и развития индивидуальных особенностей студентов.

Основной замысел личностно ориентированного урока состоит в том, чтобы раскрыть содержание субъектного опыта студентов по рассматриваемой теме, согласовать его с задаваемым знанием и перевести в соответствующее научное содержание («окультурить»).

Преподаватель на уроке помогает преодолеть ограниченность его субъектного опыта, существующего часто в виде разрозненных

представлений, относящихся к различным областям знания, переводя этот опыт на научно значимые образцы.

Готовясь к урокам, преподаватель должен продумать не только, какой материал, он будет сообщать на уроке, но и какие содержательные характеристики по поводу этого материала возможны в субъектном опыте обучающихся (как результат их предшествующего обучения у разных преподавателей и собственной жизнедеятельности).

Важна при этом и форма обсуждения «версий» студентов. Она не должна быть жесткой, в виде оценочных ситуаций («правильно - неправильно»). Задача преподавателя - выявить и обобщить версии студентов, выделить и поддержать те из них, которые наиболее адекватны научному содержанию, соответствуют теме урока, целям и задачам того или иного предмета.

Активно используется положительная стимуляция учения. На личностно – ориентированном уроке создается та учебная ситуация, когда не только излагаются знания, но и раскрываются, формируются и реализуется личностные особенности студентов. На таком уроке господствует эмоционально положительный настрой студентов на работу. Преподаватель не просто создает благожелательную творческую атмосферу, он признает самобытность и уникальность каждого обучаемого.

Основные технологии личностно-ориентированного обучения

В рамках ЛОО как самостоятельные технологии можно выделить: разноуровневое обучение, коллективное взаимообучение, модульное обучение, технологию проектного метода, игровые и информационно – коммуникативные технологии, технологию сотрудничества.

Из технологий ЛОО наиболее результативными при освоении профессии «Оператор процессов колбасного производства» являются следующие:

- Технология уровневой дифференциации.
- Технология проектной деятельности.
- Игровые технологии.
- Информационно-коммуникационные технологии.

При применении данных технологий в образовательном процессе учитывается требование ФГОС СПО, касающееся организации самостоятельной работы обучающихся. Возросший объем самостоятельной подготовки обучающегося, предусмотренный ФГОС СПО, способствует формированию общих и профессиональных компетенций. Преподаватель в этом процессе выступает как модератор, консультант и оценщик сформированных компетенций.

Сформированность профессиональных компетенций оценивается с помощью контрольно-оценочных средств (КОС), которые носят комплексный характер для проверки знаний, умений и сформированных компетенций. В комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.01. «Составление фарша для колбасных изделий» и профессиональному модулю ПМ.02. «Формовка колбасных изделий», ПМ.03. Термическая обработка мясopодуктов и колбасных изделий входят тесты, контрольные срезы, контрольные и проверочные работы, ситуационные задачи.

В процессе изучения данных модулей обучающиеся выполняют творческие работы: рефераты, проекты, презентации, учебно-исследовательские работы, опираясь на [методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы](#) для формирования общих и профессиональных компетенций по осваиваемой профессии.

В рефератах по таким темам как: «Ассортимент колбасных изделий», «Колбасные оболочки» «Автоматы, полуавтоматы для производства колбасных изделий», «Ассортимент деликатесной продукции» «Технология производства сосисок» (Приложение 3), «Поточно-механизированные линии

варёных колбас» (Приложение 4) видна глубина самостоятельной работы обучающихся.

Технология проектного метода

Метод проектов совокупность учебно-познавательных приемов, которые позволяют решить ту или иную проблему в результате самостоятельных действий студентов в процессе обучения и вне его, с обязательной презентацией результатов.

Педагогическая технология, которая включает в себя совокупность исследовательских, поисковых, проблемных методов.

Цели проектного обучения:

- способствовать повышению личной уверенности у каждого участника проектного обучения;
- развивать у студентов командный дух, коммуникабельность и умение сотрудничать;
- обеспечить механизм развития критического мышления студента, умения искать пути решения поставленной задачи;
- развивать у студентов исследовательские умения.

Теоретические позиции проектного обучения:

- образовательный процесс строится не в логике учебного предмета, а в логике деятельности, имеющей личностный смысл для студента;
- комплексный подход к разработке учебных проектов способствует - сбалансированному развитию основных физиологических и психических функций студента;
- глубокое, осознанное освоение базовых знаний обеспечивается за счет универсального их использования в разных ситуациях;
- развитие творческого потенциала студента.

Формы представления конечного результата проектной работы:

- письменный отчет;
- доклад;
- статья;

фильм;
презентация;
выставка и т. д.

Как показала практика, наиболее эффективным является создание смешанных проектов, в которых имеются признаки исследовательских, творческих, практико-ориентированных и информационных проектов. При изучении профессионального модуля ПМ.02. Формовка колбасных изделий (Тема 1.1. Устройство и принцип действия технологического оборудования. Тема 1.2 Ассортимент и рецептура колбасных изделий. Тема 1.3. Виды колбасных оболочек, требования к их подготовке. Вариативная часть) студенты работают над следующими проектами: «Производство вареных колбас» (Приложение 5), «Производство сосисок, сарделек и мясных хлебов» (Приложение 6), «Технология производства сосисок «Молочные»» (Приложение 7), «Технология производства ветчин» (Приложение 8), «Технология производства сарделек» (Приложение 9), «Технология производства сырокопченых колбас» (Приложение 10), «Технология производства копченостей» (Приложение 11). «Технология производства полукопченых колбас», «Технология производства ветчины и копченостей», «Технологический процесс производства сосисок, сарделек», «Технология производства деликатесной продукции», «Ветчины», «Шприцы. Шприцевание», «Технология производства кровяных колбас» и другие обучающиеся опираются на практический опыт, полученный при прохождении производственной практики на базе ООО «Мясокомбинат «Даурский»».

Работая над проектами, обучающиеся создают презентации с элементами анимации, с использованием видеоэлементов для представления группе самостоятельно изученного материала. Такой вид самостоятельной работы формирует умения поиска, анализа и отбора необходимой информации, ее организации, преобразования и передачи, что способствует развитию информационных компетенций.

Организация научно-исследовательской деятельности

Важную роль в организации образовательного процесса играет учебно-исследовательская деятельность студентов.

Цели научно-исследовательской деятельности студентов:

- выявление и поддержка студентов, склонных к занятию исследовательской деятельностью;
- совершенствование знаний студентов в определенной области науки, учебного предмета;
- приобретение умений и навыков исследовательской деятельности под руководством педагогов, ученых, специалистов;
- развитие интеллектуальных способностей студентов, поддержка научно-исследовательской работы;
- развитие личности, способной к самоактуализации в постоянно изменяющихся социокультурных условиях, отличающейся гуманистическим видением окружающего мира.

Задачи:

- формирование системы научных взглядов студентов;
- развитие интереса к исследованию окружающей естественной и социальной среды;
- создание условий, способствующих повышению уровня образованности обучающихся;
- пропаганда знаний об окружающем мире;
- знакомство с современными методами научно-исследовательской работы;
- воспитание духовной культуры и высоких нравственных качеств;
- участие в проводимых интеллектуальных конкурсах.

Особое внимание в научно-исследовательской деятельности отводится преподавателю. Исследовательская деятельность преподавателя является

основным фактором педагогического творчества источником его преподавательского статуса показателем ответственности, способностей и таланта.

Важнейшим направлением научно-исследовательской деятельности в ОУ является исследовательское обучение.

Цель - активизировать обучение, придав ему исследовательский творческий характер, передавая обучающимся инициативу в организации своей познавательной деятельности.

Организация научно-исследовательской деятельности ОУ требует современного научно-технического обеспечения, позволяющего знакомить обучающихся с методами поиска научной информации, использовать компьютерные технологии, работать в системе Интернет.

Каждый студент, реализуя свое право на образование и развитие, должен иметь возможность заниматься научным творчеством.

По каждому профессиональному модулю студентам предлагаются темы для научно-исследовательской деятельности. В качестве примера рассмотрим работы по ПМ.02. «Формовка колбасных изделий»: «Исследование органолептических и физико-химических показателей качества колбасных изделий» (Приложение 12), «Технология производства полукопченых колбас» (Приложение 13). Данные работы были представлены на научно-практической конференции «Шаг в науку». Работа по теме: «Технология производства полукопченых колбас» легла в основу письменной экзаменационной работы выпускницы этого года по профессии «Оператор процессов колбасного производства».

Информационно – коммуникационные технологии

Информационные технологии в настоящее время являются неотъемлемой частью образовательного процесса. Богатейшие возможности представления информации на компьютере позволяют изменять и обогащать содержание

образования. Широкое распространение получают персональные компьютеры в техникумах. Привлечение компьютера позволяет сделать любой урок привлекательным и по-настоящему современным. Поэтому я использую компьютер на всех этапах обучения: при объяснении нового материала, закреплении, повторении, контроле знаний, умений и навыков. При этом для студента он выполняет различные функции: преподавателя, рабочего инструмента, объекта обучения, сотрудничающего коллектива, игровой среды. В качестве примера предлагаю методическую разработку учебного занятия «Ассортимент вареных колбас. Форма и размер колбасных батонков», профессиональный модуль ПМ.02 «Формовка колбасных изделий» МДК. 02.01. Технология формовки колбасных изделий. ([Приложение 1. Методическая разработка учебного занятия](#)) и методическую разработку учебного занятия «Ветчины, характеристика, формование», профессиональный модуль ПМ.02 «Формовка колбасных изделий» МДК. 02.01. Технология формовки колбасных изделий. Вариативная часть. ([Приложение 2. Методическая разработка учебного занятия](#) или http://metodisty.ru/m/files/view/metodicheskaya_razrabotka_uchebного_zanyatiya___zanyatie_po_teme_vetchiny-_harakteristika-_formovnie).

ИКТ помогают решить проблему интенсификации и повышения эффективности учебного процесса путем усиления индивидуального подхода к обучению. В этом случае компьютер выступает как средство управления учебной деятельностью студентов и выполняет обучающую функцию. Компьютерные обучающие программы обладают широкими возможностями и являются универсальным средством для самообразования.

Для реализации ФГОС материальная база кабинета «Технологии мяса и мясных продуктов» пополнилась мультимедийной установкой, приобретена интерактивная доска, создается электронная база учебных пособий, обеспечен выход в сеть Internet. Появление новых информационных технологий, связанных с развитием компьютерных средств и сетей телекоммуникаций, дало возможность создать качественно новую

информационно-образовательную среду как основу для развития и совершенствования системы образования.

Компетентностный подход в образовании тесно связан с личностно-ориентированными технологиями, поскольку касается личности обучающихся, прививает культуру общения, воспитывает самостоятельность, ответственность, самокритичность, формирует общие и профессиональные компетенции, необходимые для их успешной деятельности.

Литература

1. Андреев А.Л. Компетентностная парадигма в образовании: опыт философско – методологического анализа. // Педагогика, 2005г., №4.-с. 19-26
2. Бондаревская Е.В. Теория и практика личностно-ориентированного образования / Е.В. Бондаревская. – Ростов-на-Дону: Издательство Ростовского педагогического университета, 2000. -352с.
3. Лаврентьев В.В. Требования к уроку как основной форме организации учебного процесса в условиях личностно-ориентированного обучения / В.В. Лаврентьев // Завуч. - 2005. - № 1.
4. Синева Л.С. Нужен ли российскому образованию компетентностный подход? / Л.С. Синева // Преподавание истории в школе.- 2010.-№8.-С.3-8.
5. Хуторской А.В. Методика личностно-ориентированного обучения. Как обучать всех по-разному? - М.: ВЛАДО-ПРЕСС, 2005.
6. Блинов В.И. Концептуальные основы разработки ФГОС НСПО нового поколения.-М.: 2008.
7. Якиманская И.С. Технология личностно ориентированного обучения в современной школе. - М.: Сентябрь, 2013

Методическая разработка учебного занятия

«Ассортимент вареных колбас. Форма и размер колбасных батонов»

Профессиональный модуль ПМ.02 «Формовка колбасных изделий»

МДК. 02.01. Технология формовки колбасных изделий.

Урок «Ассортимент вареных колбас. Форма и размер колбасных батонов»

Цели урока:

Образовательные:

- сформировать понятие об основных видах колбас;
- рассмотреть ассортимент колбасных изделий;
- познакомиться с формой размерами батонов вареных колбас;
- закрепить знания о технологии приготовления колбас;
- научить использовать приобретённые знания во время прохождения производственной практики;
- проверить знания о технологии приготовления деликатесной продукции.

Развивающие:

- совершенствовать умения составлять технологические схемы производства колбасных изделий;
- развить у обучающихся умения выделять главное в проблеме;
- развивать познавательную активность учащихся, вырабатывать умение анализировать, делать обобщения, выводы;
- создать условия для развития познавательного интереса к предмету, эмоциональные ситуации удивления, занимательности;
- устанавливать межпредметные связи.
- развить профессиональные компетенции в соответствии с моделью выпускника

Воспитательные:

- воспитывать коммуникативные компетенции, умение высказывать собственное мнение, сотрудничать в группе;
- формировать мотивацию к углубленному изучению дисциплины, уважение к выбранной профессии;
- воспитывать культуру общения в коллективе, дисциплинированность.

Тип урока:

- Комбинированный.

Методы и приёмы

- приемы активизации познавательной деятельности студентов;
- словесные (рассказ, беседа)
- наглядные (демонстрация слайдов, видеороликов, брошюра «Изделия колбасные вареные. Технические условия», раздаточный материал;
- групповая деятельность;
- ИКТ;
- элементы проблемного обучения.

Оборудование

- интерактивная доска
- проектор
- компьютер
- тесты
- учебник
- видеоматериал «Производство копченых деликатесов»
- ТУ
- ГОСТы на колбасные изделия
- Лист оценки

Межпредметные связи:

- ПМ.01. Составление фарша;
- Технология мяса и мясопродуктов.

Ход урока:

I. Орг. момент (2 мин)

1. Приветствие группы.
2. Психологический настрой.
3. Проверка посещаемости
4. Проверка готовности студентов к уроку

II. Повторение ранее изученного материала: (9 мин)

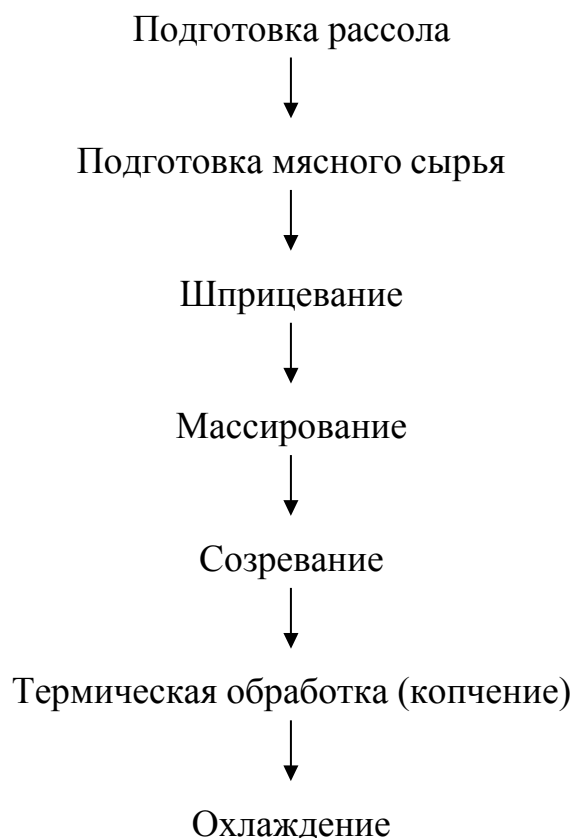
Преподаватель: Ассортимент колбасных изделий огромен. А с какими видами колбасных изделий мы познакомились на последних уроках?
- с деликатесной продукцией.

Один из главных вопросов который мы должны знать по окончании изучения данной темы – технология производства деликатесов.

Задание студентам:

Слайд 2. Просмотрев фильм «Производство копченых деликатесов» (2,5 мин) составьте технологическую схему производства копченых деликатесов

Слайд 3.





Упаковка

Самопроверка

Слайд 4. Критерии оценок:

8 правильных ответов – «5»

7 - 6 – «4»

5 - 4 – «3»

Оценки занесите в лист оценки (Приложение 1).

III. Актуализация опорных знаний (7 мин)

Слайд 5-8. Ассортимент колбасных изделий.

Рассматривая ассортимент колбасных изделий, вспомним особенности основных видов колбас (вареных, полукопченых и копченых колбас).

Слайд 9. *Назовите отличительные особенности полукопченых колбас* (полукопченые колбасы – это готовые к употреблению изделия из мясного фарша в оболочке, подвергнутые обжарке, варке, копчению и сушке. Более стойки при хранении, так как содержат меньше влаги, больше соли и жира и подвергались копчению).

Слайд 10. *Назовите отличительные особенности копченых колбас* (это готовые к употреблению изделия из мясного фарша в оболочке, подвергнутые копчению и сушке. В зависимости от способа изготовления копченые колбасы делят на сырокопченые (твердокопченые) варенокопченые. Они характеризуются высоким содержанием жира и соли, небольшим количеством влаги и наибольшим сроком хранения).

Слайд 11. *Назовите отличительные особенности вареных колбас* (варёные колбасы - это готовые к употреблению изделия из мясного фарша в оболочке, подвергнутые обжарке и варке).

Какие колбасы из вышеперечисленных производят в большем количестве?

(Удельный вес производства варёных колбас составляет более 60% всего выпуска колбасных изделий).

Ассортимент колбас велик. Сегодня мы рассмотрим ассортимент самых распространенных колбас.

- А какие это колбасы? (Вареные)

Слайд 12. Запишем тему урока – «**Ассортимент вареных колбас**».

Слайд 13, 14. Ассортимент вареных колбас включает в себя колбасы, сосиски, сардельки, шпикачки, хлеба мясные).

Слайд 15-17. (Дополнительный материал, для развития познавательного интереса к предмету, эмоциональные ситуации удивления, занимательности).

К вареным колбасам относятся и фаршированные колбасы, пользующиеся спросом у населения. (Преподаватель демонстрирует фаршированные колбасы).

Слайд 18. (Дополнительный материал, для развития познавательного интереса к предмету, эмоциональные ситуации удивления, занимательности).

13 ноября – День сосиски. Согласно историческим данным, именно в этот день в далеком 1805 году венский колбасник Иоганн Ланер показал свое новое кулинарное изобретение – тонкие колбаски, наполненные измельченной смесью говядины и свинины. Перед употреблением продукт необходимо было отварить и употреблять в горячем виде.

Слайд 19. (Дополнительный материал, для развития познавательного интереса к предмету, эмоциональные ситуации удивления, занимательности).

А в г. Новокузнецк скульптор Константин Зинич- установил памятник сосиске. Два героя мультфильма «Котенок Гав», которые тянут эту сосиску в разные стороны, а точнее едят ее с двух сторон по дружески, - входят в скульптурную композицию.

Проблемный вопрос.

Что общего у всех вареных колбас? (технология приготовления)

Давайте вспомним основные этапы её приготовления (**Слайд 20-23**)

Проблемный вопрос.

Чем отличаются вареные колбасы? (разный состав, вкусовые качества, ... , оболочки)

Слайд 24-26. Давайте посмотрим разные виды колбасных изделий и увидим ещё одно отличие колбас - **форма и размер батонов** (*Традиционная форма колбасных изделий - цилиндрическая, разного диаметра и длины; однако существуют мясопродукты с иной конфигурацией*).

Слайд 27. А теперь продолжим название нашей темы - «Ассортимент вареных колбас. **Форма и размер батонов**».

Следовательно, какова цель нашего урока?

Слайд 28. Студенты сами формулируют цель урока:

- рассмотреть ассортимент вареных колбас;
- познакомиться с формой размерами батонов;

III. Изучение нового материала (15 мин.)

Слайд 29. На сегодняшнем уроке мы познакомимся с ассортиментом вареных колбас, с требованиями к форме и размерам в соответствии с **ГОСТ Р 52196-2003** представленным в технических условиях на изделия колбасные вареные.

Название документа: Изделия колбасные вареные. Технические условия

Название англ.: Cooked sausage items. Specifications

Описание документа:

Настоящий стандарт распространяется на вареные колбасные изделия: колбасы, сосиски, сардельки, хлеба мясные, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Раздаточный материал: Таблицы 1-7.

Слайд 30-32.

Задание: работая с ГОСТ Р 52196-2003 представленным в технических условиях на изделия колбасные вареные, познакомиться с ассортиментом вареных колбас, требованиями к форме и размеру всех видов вареных колбас, заполнить таблицы 1-7.

Слайд 33. Работа в малых группах (в четверках).

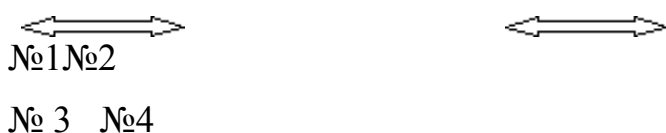
Происходит обмен знаниями в четверках. Для этого объединяются четверо студентов, сидящие за двумя соседними партами. Все студенты в группе получают номера и начинают работать следующим образом:

Каждый студент сначала сам знакомится с предложенным ему ассортиментом, формой и размером колбас и заносит данные в таблицу.

Затем они обмениваются информацией друг с другом по следующему принципу:

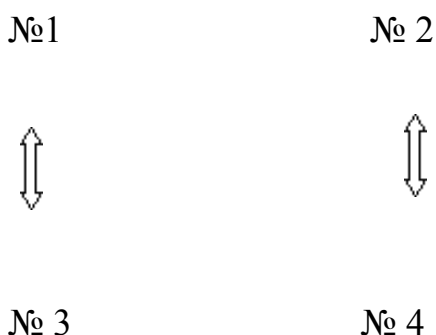
№1 с №2, №3 с №4 (по горизонтали).

Схематично это выглядит так:



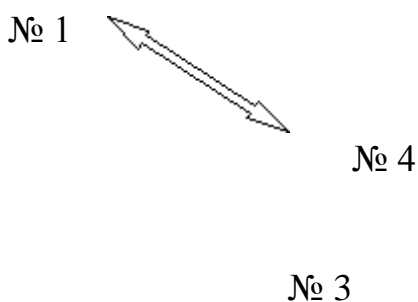
По мере завершения работы парам предлагается пересесть.

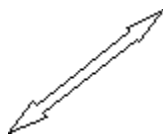
Теперь будет идти работа по вертикали:



По мере завершения предлагается вновь пересесть.

Теперь будет идти работа по диагонали:





№ 2

Обязательно осуществляется самооценка взаимооценка (Лист оценки имеется у каждого студента).

Таблица 1. Характеристика и норма для вареных колбас высшего сорта.

Таблица 2. Характеристика и норма для вареных колбас первого сорта.

Таблица 3. Характеристика и норма для вареных колбас второго сорта.

Таблица 4. Характеристика и норма для сосисок высшего сорта.

Таблица 5. Характеристика и норма для сосисок первого сорта.

Таблица 6. Характеристика и норма для сарделек первого сорта, шпикачек высшего сорта.

Таблица 7. Характеристика и норма для мясных хлебов.

Ассортимент, форма и размер вареных колбас

Наименование показателя	1.Ассортимент вареных колбас высшего сорта (№1)					
Форма и размер						
	1.Ассортимент вареных колбас высшего сорта (№1)					
Форма и размер						
	2.Ассортимент вареных колбас первого сорта (№2)					
Форма и размер						

	<i>2.Ассортимент вареных колбас первого сорта (№2)</i>					
<i>Форма и размер</i>						
	<i>3.Ассортимент вареных колбас второго сорта (№3)</i>					
<i>Форма и размер</i>						
	<i>4.Ассортимент сосисок высшего сорта (№3)</i>					
<i>Форма и размер</i>						
	<i>4.Ассортимент сосисок первого сорта (№3)</i>					
<i>Форма и размер</i>						
	<i>5.Ассортимент сарделек первого сорта (№4)</i>			<i>6.Ассортимент шпикачек высшего сорта</i>		
<i>Форма и размер</i>						
	<i>7.Ассортимент мясных хлебов (№4)</i>					
	<i>Высшего сорта</i>		<i>Первого сорта</i>			<i>Второго сорта</i>

Форма и размер	
----------------------	--

Слайд 34-37.

Вывод: (3 мин)

1. Ассортимент вареных колбас
2. Размеры и форма батонов

IV. Первичная проверка знаний (4 мин)

Слайд 38-42. Тест на качество (как в производстве колбасных изделий, так и при получении знаний главным является качество, поэтому и тест проведем на качество).

1. Как называются готовые к употреблению изделия из мясного фарша в оболочке, подвергнутые обжарке, варке, копчению и сушке

1. Вареные
2. Полукопченые колбасы
3. Копченые
4. Сырокопченые

2. Как называются готовые к употреблению изделия из мясного фарша в оболочке, подвергнутые обжарке и варке

1. Вареные
2. Полукопченые колбасы
3. Копченые
4. Сырокопченые

3. В соответствии с ГОСТ Р 52196-2003 сосиски бывают

1. Первого и второго сорта
2. Высшего и первого сорта
3. Высшего, первого, второго сорта
4. Высшего и второго сорта

4. Формование батонов не включает следующий технологический процесс:

1. Подготовку колбасной оболочки
2. Шприцевание

3. Вязку батонов

4. Варку

5.Размер батонов вареных колбас II сорта в соответствии с ГОСТ Р 52196-2003

1. 20 – 40 см

2. 30-50 см

3. 15-45 см

4. 10-50 см

Критерии оценки:

1 правильный ответ – 1 балл. Всего 5 вопросов (Напротив правильного ответа появляется смайлик, самопроверка осуществляется сразу же)

1-2; 2-1; 3-2; 4-4; 5-4.

V. Рефлексия

Слайд 43. Выразить свое отношение к уроку. В лист самооценки поставить выбранную цифру.

Слайд 44-46. Выступление студентки «Памятники колбасе» (3 мин)
(Приложение 2).

VI. Подведение итогов (1мин)

VII. Слайд 47. Домашнее задание (1 мин).

[Пользуясь сайтом talina.ru](http://talina.ru) продукция-даурия/ познакомиться с ассортиментом и размером вареных колбас ООО «МК «Даурия».

(ООО «МК «Даурия», социальный партнер - предприятие на котором студенты проходят производственную практику).

Методическая разработка учебного занятия

Профессиональный модуль ПМ.02 «Формовка колбасных изделий»

МДК. 02.01. Технология формовки колбасных изделий.

Вариативная часть.

Тема урока: Ветчины, характеристика, формование.

Цель урока:

- сформировать понятие о технологии приготовления ветчин

Задачи:

Образовательные:

- сформировать понятие об основных видах сырья для приготовления ветчин;
- рассмотреть характеристику ветчин;
- познакомиться с ассортиментом ветчин;
- познакомиться с технологией приготовления ветчин в форме и в оболочке;
- научить использовать приобретённые знания во время прохождения производственной практики;
- проверить знания об основных видах деликатесной продукции.

Развивающие:

- совершенствовать умения составлять технологические схемы производства колбасных изделий;
- развивать познавательную активность учащихся, вырабатывать умение анализировать, делать выводы;
- создать условия для развития познавательного интереса к предмету, эмоциональные ситуации удивления, занимательности;
- устанавливать межпредметные связи.

Воспитательные:

- воспитывать коммуникативные компетенции, умение высказывать собственное мнение, сотрудничать в группе.

Тип урока:

- изучение нового материала.

Методы и приёмы

- приемы активизации познавательной деятельности студентов;
- групповая деятельность;
- ИКТ;
- элементы проблемного обучения.

Оборудование

- интерактивная доска
- проектор
- компьютер
- тесты

Межпредметные связи:

- ПМ.01. Составление фарша;
- Технология мяса и мясопродуктов.

Ход урока:

I. Орг. Момент (3 мин)

1. Проверка явки студентов и готовность к уроку.
2. Психологический настрой.
3. Этап мотивации и стимулирования.

II Актуализация опорных знаний: (13 – 15 мин)

1. Фронтальный опрос по вопросам:

Слайд 3-4. Ассортимент колбасных изделий.

Ассортимент колбасных изделий огромен. А с какими видами колбасных изделий мы познакомились на последних уроках?

- с деликатесной продукцией.

Что называется деликатесными изделиями?

Слайд 5. Деликатесные изделия – это соленые, сырокопченые, варено-копченые, копчено-запеченные, запеченные изделия в основном из свинины

А какие виды деликатесной продукции вам известны?

Слайд 6.

-Шейка копченая.

-Буженина.

-Окорок.

-Карбонат.

- Корейка.

-Грудинка.

-Филей.

2. Проблемный вопрос.

Выбираем мясные деликатесы

Вы пришли в магазин, а на прилавке лежит карбонат разных производителей по ценам, отличающимся чуть ли не в два раза. Какой купите Вы? Что является одним из главных показателей качества мясных деликатесов?

(Не спешите брать самый дешевый, ведь все мясокомбинаты работают почти на идентичном сырье. Столь разный ценник, получается, из-за того, что в дорогие деликатесы для сочности и ароматности добавляют всего 10% рассола, а в дешевые могут инъецировать до 100% добавок).

3. Письменная проверочная работа

Слайд 7-13

• **Закончите предложение:**

1. Назовите деликатесный продукт, выпускаемый на ООО МК «Даурский»



... подмосковная

2. ... – для выработки применяются задние окорока свинины. Толщину слоя шпика с торцевой части окорока оставляют не более 2 см.

3. ... - для приготовления используется спинная и поясничная части, которые отделяют от полутуши на уровне одной третьей длины ребер. Толщина шпика в спинной части должна быть не менее 1,5 см и не более 6 см без учета толщины шкуры.

4. Назовите деликатесный продукт, выпускаемый на ООО МК «Даурский»



...Восточная

5. ... – для его производства вырезают спинную мышцу по линии расположения остистых отростков, которую тщательно заравнивают.



6. Разгадайте ребус, назовите деликатесный продукт (окорок)

7. Назовите деликатесный продукт, выпускаемый на ООО МК «Даурский»



... Арбатский

Слайд 14. Самооценка:

1. *Шейка копченая в/с*
2. *Буженина в/с*
3. *Корейка*
4. *Грудинка*
5. *Филей копченый в/с*
6. *Окорок*
7. *Карбонад*

Критерии оценок:

7 правильных ответов – «5»

5-6 – «4»

3-4 – «3»

III. Изучение нового материала (20 мин.)

1. Сообщение и обоснование темы и целей урока.

Слайд 15-17. Предлагаю разгадать ребус. Разгадав ребус, на котором читаем слово – ветчина. Узнаем тему урока.

- Какова цель сегодняшнего занятия? (Вопрос студентам)
- Изучение технологического процесса производства ветчины.

2. Мотивация студентов.

Слайд 18-20. Ветчина – это любимый многими мясной деликатес, без которого не обходится ни одно застолье. Истинные гурманы называют ее королевой стола. Изысканная закуска с приятным солоноватым вкусом и неповторимым ароматом давно уже стала традиционной в России.

Сообщения студентов:

1. Древний Рим. Ветчину умели готовить уже в Древнем Риме, в частности, в I веке до н. э. Марк Теренций Варрон в произведении «О сельском хозяйстве» описывал технологию её приготовления.

2. Китай. Упоминания о ветчине, которая использовалась в приготовлении множества блюд, встречаются в китайских текстах, предшествующих Империи Сун (X—XIII вв.) Несколько типов ветчины были описаны во время Династии Цин (XVII—XX вв.), где она использовалась, кроме всего прочего, для приготовления так называемых «азиатских супов»

3. Германия. Эта страна известна двумя сортами ветчины:

Слайд 21.

- Шварцвальдская ветчина (Schwarzwälder Schinken) — производится в Шварцвальде. Это выдержанная, сухая ветчина, копчёная на свежих еловых опилках и шишках.

Слайд 22.

- Вестфальская ветчина — производится из поросят, выращенных в Вестфалии, которых кормят исключительно желудями. Затем мясо коптят, используя буковые и можжевельниковые ветки.

Преподаватель.

В магазинах СССР ветчина появилась в начале 1970-х годов, и доступна была лишь в крупнейших городах страны.

Но, не только своими великолепными вкусовыми качествами привлекает нас ветчина. Известные всему миру художники посвятили ей свои произведения искусства:

- «Харчевня (Ветчина)» (1912) Пабло Пикассо, испанский художник. **Слайд 23.**

- «Натюрморт с ветчиной», (1767) Анна Валье-Костер, французская художница. **Слайд 24.**

- «Натюрморт с хлебом и ветчиной» (конец XVIII века) Карло Маджини, итальянский художник. **Слайд 25.**

Технология изготовления ветчин.

Как же готовят этот деликатес, и какой должна быть настоящая ветчина?

Слайд 26. Ветчина - продукт из кусков бескостного мяса, подвергнутый посолу с использованием массирования, созревания и варки.

Ветчина не содержит фарша. Готовят ее из кусков просоленного мяса разной величины (свинина, говядина или мясо птицы). Чаще используется мясо свинины.

Слайд 27. Рассмотрим виды ветчин в зависимости от сырья:

- **для ветчины в оболочке** - свинина от тазобедренной, лопаточной, спинной и поясничной, шейной частей. Может включать около 30% жира.
- **для ветчины для завтрака** - свинина нежирная без видимых включений жировой ткани. Для приготовления используют мясо полутуши
- **для ветчины в форме** - лопаточная часть без костей и хрящей

Слайд 28.

Для производства продуктов из свинины свиную полутушу разделяют на три отруба.

Рис 1. Схема разделки свиных полутуш для производства продуктов из свинины:

I - передний отруб: 1 - щековина; 2 — плечелопаточная часть; II —
средний отруб: 3 — корейка; 4 - грудинка;
III - задний отруб: 5 — тазобедренная часть

Слайд 29.

Для приготовления настоящей ветчины используют *только* заднюю ногу поросёнка.

Слайд 30. Виды ветчины

В зависимости от метода обработки, ветчины разделяют на несколько видов:

- вареные;
- сырокопченые;
- копчено-вареные;
- сыровяленые;
- копчено-запеченные.

На вкус ветчины влияет много факторов: технология посола, вид используемого мяса и даже порода деревьев, которые используют для копчения.

Познакомимся с производством ветчин в форме.

Видео (5 минут) Производство ветчины

<http://video.yandex.ru/users/video-marafet/view/99/>

Задание студентам:

Слайд 31. Просмотрев фильм, составьте технологическую схему производства ветчин в форме.

*Студенты так же могут воспользоваться следующим текстом:
(Тексты находятся на столах).*

Работа в парах

Ветчина вареная в форме

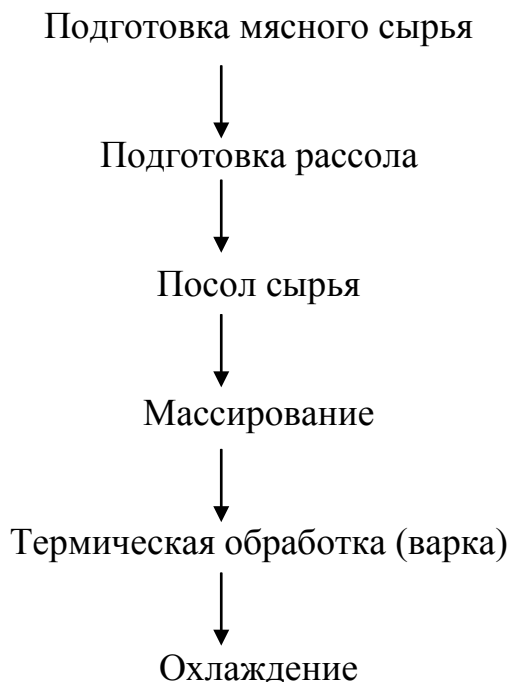
Посол сырья осуществляют при помощи многоигольчатых инъекторов, для чего также готовят рассол в специальной установке для приготовления рассола. Затем ветчины загружают в массажер, где производится его массаж для достижения большего выхода продукта.

Термическая обработка ветчин производится в универсальных камерах непрерывного действия с автоматическим контролем и регулированием температуры и влажности. Варка также может осуществляться в камере варки.

Ветчину охлаждают в камере интенсивного охлаждения до достижения температуры в толще продукта 0...8 °С.

Слайд 32. Проверяем технологическую схему составленную студентами с образцом на слайде.

Технологическая схема производства ветчин в форме.



Проверка выполненного задания у доски (1 студент), 2-3 – с места.

Познакомимся с производством ветчин в оболочке.

Работа с учебником (Рогов И.А. Забашта А.Г., Казюлин Г.П.

Технология мяса и мясных продуктов. В 2 кн. Кн. 2. Технология мясных продуктов. – М.: Колос С, 2009.- 711с.)

Слайд 33. Пользуясь рис. 2.2. на стр. 231 познакомьтесь с технологической схемой производства ветчин в оболочке. Ответить на следующие вопросы:

1. Из каких этапов состоит технологический процесс производства ветчин в оболочке?
2. Чем отличается технология производства ветчин в оболочке от технологии производства ветчин в форме?
3. Что общего в этих процессах?

Слайд 34. Производство ветчины в синюге.

Слайд 35. Технологический процесс производства ветчин в оболочке состоит из следующих этапов:

- подготовка мясного сырья;
- массирование мясного сырья (структурных компонентов);

- приготовление мясной массы в куттере;
- созревание массированного сырьа;
- приготовление ветчинного фарша в мешалке;
- наполнение оболочек фаршем и помещение в пресс-формы;
- термическая обработка;
- охлаждение.

Посол и массирование мясного сырьа осуществляют в массажерах или мешалках различных конструкций.

Перед посолом сырьè мясное взвешивают в соответствии с рецептурой и загружают в массажер или мешалку.

Массирование проводят в соответствии с установленными режимами.

После проведения полного цикла массирования, сырьè помещают в металлические емкости и направляют на созревание при температуре от 0 до 4 °С. После массирования и созревания сырьè для ветчины, включающей структурные компоненты, помещают в мешалку и добавляют мясную массу, специи и т.д.

Подготовленный таким образом фарш направляется на созревание в холодильную камеру от 12 до 24 часов при температуре от 0 до 4 °С.

Формование ветчин осуществляется на вакуумных шприцах с программным обеспечением в комплекте с клипсатором, что позволяет регулировать скорость и плотность набивки оболочки фаршем, а дозирующее устройство позволяет набивать изделия определенной массы. Затем батоны направляют на укладку в пресс-формы для придания батонам соответствующего формата.

Термическую обработку ветчин в оболочке производят в универсальных коптильно-варочных камерах оснащенных программным обеспечением при температуре 75 °С -78 °С. Длительность процесса варки зависит от диаметра батона. Готовность продукта определяют по показаниям

термопары, данные которой отражены на дисплее компьютера (температура в толще изделия должна быть не менее 70 °С). После варки продукт подвергается охлаждению под душем холодной водой, выемке из пресс-форм, укладке в тару, а затем дальнейшему охлаждению в холодильной камере при температуре 0-6 °С.

Вареные ветчины в оболочках выпускаются в реализацию при температуре в толще батона не ниже 0 °С и не выше + 15 °С. Сроки хранения продукта зависит от вида оболочки и применяемого вида упаковки для каждого наименования.

Слайд 36-38.

Ветчины, производимые на ООО МК «Даурский»:

- Ветчина Юбилейная
- Ветчина из бедра индейки

IV. Первичная проверка знаний (7 мин.)

Слайд 39. Ответьте на вопросы теста:

1. Какая страна славится производством Вестфальской ветчины

- А) Германия
- Б) Франция
- В) Китай
- Г) Россия

2. В зависимости от метода обработки, ветчины разделяют на

несколько видов:

- А) вареные
- Б) сырокопченые
- В) копчено-вареные
- Г) жаренные

Выберите неверный ответ.

3. Как называется ветчина, производимая на МК «Даурский»

- А) Пармская
- Б) К завтраку
- В) Юбилейная
- Г) Изысканная

4. Свинина используемая для ветчины в оболочке может

включать

- А) около 30% жира
- Б) около 10% жира

Б) около 50% жира Г) не содержит жира

5. Какое мясо не используют при производстве ветчин

А) свинина В) говядина

Б) баранина Г) мясо птицы

Слайд 40. Правильные ответы:

1 – А

2 – Г

3 - В

4 - А

5 - Б

Критерии оценок:

один правильный ответ – 1 балл

V. Подведение итогов урока, рефлексия.

VI. Слайд 41. Домашнее задание.

Подготовить сообщение по темам:

1. «Грудинка, характеристика, формование»
2. «Корейка, характеристика, формование»

Приложение 1.

Лист оценки студента гр. 23

Ф.И.О. - _____

1. Технологическая схема производства копченых деликатесов - ...

2. Работа в группах (самооценка и взаимооценка):

№ 1 - ...

№ 2 - ...

№ 3 - ...

№ 4 - ...



3. Тест на качество - ...

4. Моё отношение к уроку - ...

Приложение 2.

Памятники колбасе

Мы привыкли к тому, что в бронзе или камне увековечивают героев, полководцев, поэтов, художников, музыкантов, устанавливая им памятники и монументы. Но что вы скажите, узнав о том, что в мире существует масса памятников, чему бы вы думали? – Продуктам питания. И в частности, колбасе. Два из них находятся у нас, в России – в Новосибирске и в Новокузнецке. Еще один – на Украине, в Ужгороде, что, впрочем, является территорией бывшего Советского Союза. (Правда, это памятник скорее не колбасе, а окороку - Шовдарю). Четвертый памятник колбасе установлен в Мандеире, небольшом городке Канады. Но, установлен он не канадцами, нет, а нашими эмигрантами.

Почему же мы, славяне, так любим колбасу, что даже возводим ей монументы? Наверное, это связано с тем, что в годы перестройки колбаса была настоящим дефицитом, превращаясь практически в фетиш. Все помнят колбасные электрички, и загадку про них – длинная, зеленая, колбасой пахнет. И вот после всех этих трудностей, когда колбасу стало возможным есть практически в любых количествах, опираясь лишь на собственный желудок, а отнюдь не на ее наличие на прилавках, нам захотелось отдать дань этому великолепному и такому любимому народом продукту.

Памятник колбасе в Новосибирске – самый известный.



Это памятник не просто колбасе как таковой, а колбасе полукопченной, с кусочками шпика. Он был спроектирован более 10 лет назад, располагаясь перед входом Северо-Чемской рынок. Сегодня это самая неоднозначная достопримечательность города, которую, впрочем, обязательно показывают всем туристам. А уж как к этой достопримечательности относится, каждый решает для себя сам. Есть мнения, что это просто «прикол», и воспринимать его надо соответствующе – с иронией и юмором. Некоторые считают эту огромную колбасу уродством, которое портит город. Кто – то принимает за рекламу, кто – то отмечает улучшение аппетита от созерцания этого произведения искусства, а кто – то восхищен тем, как подумается настроение, глядя на срез увесистого батона.

Нужно сказать, что памятник колбасе для сибиряков – не так уж и экзотично. Дело в том, что сибиряки издавна славились своими кулинарными традициями, обильными застольями, любовью к еде. Еще Гиляровский описывал фантастические трапезы сибирских купцов с пельменями и водкой в Столице. Естественно, что и дома они не отставали, уплетая за две щеки так любимые ими традиционные русские блюда.

Памятник колбасе в Новокузнецке известен меньше, чем его Новосибирский собрат. Он установлен в 2010 году.



Выбирали из 14 проектов памятника, а в жюри присутствовал сам Никас Сафронов. В итоге победил проект Владимира Трочина, местного новосибирского скульптора. Памятник колбасе установлен возле одного из городских ресторанов, и в отличие от памятника Новосибирске с его реалистичностью, выполнен с использованием позолоты. Высота скульптуры достигает около двух метров. В день открытия памятника пелись гимны колбасе (например, про два кусочка колбаски, которые лежали на столе), а на закуску повара изготовили колбасу длиной в шесть метров.

Памятник окороку – шовдарю на Украине, в Ужгороде, также, как и памятник в Новокузнецке, находится рядом с рестораном. Называется это заведение «Деца у нотаря».



Шовдырь – это кулинарный символ региона Закарпатья, любое рождественское кушанье. С точки зрения приготовления – это засоленная копченая свиная нога. Памятник изготовлен местными мастерами из единого ствола старого тополя. В момент установки монумента он весил 640 кг, правда, потом из-за морозов немного вес сбавил. Табличка рядом с памятником гласит: "Шовдарь с крупнейшей украинской политической свиньи".

И наконец, памятник колбасе в канадском городке – Мандеире. Он считается самым большим памятником колбасе в мире.



Находится он перед входом в Базилианский музей. Экспозиция музея рассказывает о заселении восточной и центральной Алберты украинцами. Например, в музее представлена замечательная коллекция литургических книг, вывезенных в Канаду еще в шестнадцатом – семнадцатом веках. Но конечно, памятник колбасе привлекает больше внимания, нежели чем все сокровища музея вместе взятые. Он обошелся городу в существенную сумму – 120 тысяч долларов. Однако, жители города памятник любят и ценят. Многие из них благодарны выходцам с Украины за то, что они научили их такому сложному делу, как приготовление колбасы.