

Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Краснокаменский промышленно-технологический техникум»

Методическая разработка внеурочного мероприятия
форма игры «Брейн-ринг»,
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Разработала:
преподаватель проф. дисциплин
Эпова Марина Николаевна

г. Краснокаменск 2018

**Методическая разработка внеурочного мероприятия
форма игры «Брейн-ринг»,
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

Цель: формирование профессионального интереса к будущей специальности.

Задачи:

Образовательная:

-повторить и закрепить основной материал по темам «Технология убоя» и «Анатомия сельскохозяйственных животных».

Развивающая:

-способствовать развитию творческой активности студентов, умения работать в команде.

Воспитательная:

-способствовать воспитанию уважения к осваиваемой специальности, сопернику, воспитанию стойкости, воли к победе, находчивости.

Оборудование: мультимедийный проектор, компьютер, экран, смайлики («звезды»), цветная бумага, скотч.

Подготовительный этап:

-Для проведения игры каждая группа формирует свою команду.

-Команды придумывают свое название и эмблему для конкурса «Визитка».

-Оформление кабинета, подготовка оборудования, изготовление атрибутов игры.

Время проведения 30 минут.

Ход игры

Вступительное слово преподавателя:

Добрый день, уважаемые гости, участники, все, кто собрались в этой аудитории! Сегодня мы проводим брейн-ринг, в котором участвуют студенты групп ТТ-33 и ТТ-23, которые покажут нам свой уровень знаний по осваиваемой специальности.

Сегодня вам предстоит посостязаться в находчивости и смекалке в

вопросах, связанных с вашей специальностью.

Брей-ринг будет состоять из 5-ти раундов. Желаем вам удачи и успешной работы! Следить за ходом событий будет строгое жюри, в составе которого студентки группы ТТ-43. За правильный ответ командам девушки будут вручать звезду. Ведущей сегодняшней игры будет студентка группы ТТ-43.

Ведущий:

Уважаемые игроки! Правила игры следующие – я задаю вопрос по очереди каждой команде, на обсуждение отводится 1 минута. Если команда не может ответить или даёт неправильный ответ, это право переходит к команде соперников. Если команда соперников не может ответить, это право переходит к болельщикам.

Давайте познакомимся с командами. Команда группы ТТ-33 (представление, вручение эмблемы жюри).

Команда группы ТТ-23 (представление, вручение эмблемы жюри).

РАУНД 1. Разминка. Отвечает та команда, которая первая поднимет карточку.

Продолжите предложения:

1. Осевой скелет состоит из....(головы и позвоночного столба).
2. Мышечная система представляет собой.....(активную часть системы органов движения.)
3. Замораживание-один из методов низкотемпературного... (консервирования мяса и мясопродуктов).
4. Размораживание мяса применяют при ...(производстве колбас, соленых изделий, консервов и полуфабрикатов).
5. Толстая черева - двенадцатиперстная кишка (неправильной формы).
6. Вытопка жира - это процесс извлечения (жира тепловым методом).

РАУНД 2: команды по очереди отвечают на вопросы

1. Назовите виды животных тканей (мышечная, соединительная, хрящевая, костная, жировая).

2. Перечислите состав крови (плазма, эритроциты, лейкоциты, тромбоциты).

3. Назовите субпродукты, которые относятся к 1 категории?

(1 категория: языки, печень, почки, сердце, диафрагма, мясокостные хвосты, мясная обрезь)

1. Виды оборудования для охлаждения (батарежное, воздушное, смешанное).

2. Для чего проводится высушивание крови и кровепродуктов? (обеспечивает их длительное сохранение).

3. Что такое процесс созревания мяса? (изменение его свойств, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо приобретает выраженный аромат и вкус).

РАУНД 3: команды по очереди отгадывают ребусы

1) Шлямовка;

2) Черева;

3) Сублимация;

4) Синюга;

5) Субпродукты;

6) Обесцвечивание.

РАУНД 4: какая команда вперёд найдёт ошибку в технологической схеме обработки слизистых субпродуктов.

Схема:

1. Прием сырья

2. Обезжиривание

3. Освобождение от содержимого.
4. Промывка от остатков содержимого водой.
5. Шпарка при температуре 65..68 градусов.
6. Очистка от слизистой оболочки в центрифуге.
7. Охлаждение в течение 5..10 мин
8. Зачистка от темных пятен, загрязнений и остатков слизистой оболочки.
9. В холодильник.

Ведущий: Я называю первое и последнее слово. Нужно сказать, как звучит пословица?

Труд-пруд (без труда не вынешь и рыбку из пруда).

Дело-потеха (делу время-потехе час).

Труд-перетрут (терпенье и труд все перетрут).

За гуж-не дуж (взялся за гуж- не говори, что не дуж)

РАУНД 5: Команды обмениваются вопросами, которые они подготовили дома. Команда «Шпикачки».

Команда «Салями».

Команда задает вопрос:

1. Где используют пищевые животные жиры? (используют для производства туалетного мыла, кремов и жирных кислот).
2. Перечислите комплект сырья крупного рогатого скота. (пикало, толстая черева, черева, синюга, синюжная пленка, проходник, пузырь).
3. Какие субпродукты относятся к мякотным? (языки, ливер, сердце, печень, легкие, вымя, почки, пищеводы, селезенки, мясная обрезь).

Команда задает вопрос:

Перечислите основные операции подготовки сырья к вытопке жира (сортировка и освобождение от нежелательных примесей (оборка), предварительное измельчение и промывка, охлаждение, стекание и тонкое измельчение.)

Перечислите комплект кишечного сырья свиней. (черева, глухарка, кудрявка, гузенка, пузырь, желудок, пищевод).

Уважаемое жюри, вам слово.

Спасибо всем за работу! (вручение призов)

Преподаватель: На этом наше внеурочное мероприятие, закончилось. Вы сегодня очень хорошо поработали.

Уважаемое жюри, просим вас подвести итоги и назвать сильнейшего из сильнейших. Остается только вручить приз победителям. Чтобы не обижать побежденных, мы им вручим тоже. Пусть они надеются на победу в будущем!

Спасибо за работу!

На этом игра брей-ринг завершена.

Слово преподавателя: (рефлексия) Участники брейн-ринга, а сейчас мы с вами составим цветок:

-если вам очень понравилась игра, берете лепестки розового цвета,

-если вам понравилась игра, берёте лепестки голубого цвета,

-если не понравилась игра – берёте лепестки фиолетового цвета.

Выбранные лепестки приклеиваете на доске к середине цветка.

Итак, в основном игра всем понравилась.

Вопросы:

1. Какие субпродукты относятся к мякотным? (языки, ливер, сердце, печень, легкие, вымя, почки, пищеводы, селезенки, мясная обрезь).
2. Где используют пищевые животные жиры? (используют для производства туалетного мыла, кремов и жирных кислот).
3. Перечислите основные операции подготовки сырья к вытопке жира. (сортировка и освобождение от нежелательных примесей (оборка), предварительное измельчение и промывка, охлаждение, стекание и тонкое измельчение) сделать схемой
4. Перечислите комплект сырья крупного рогатого скота. (пикало, толстая черева, черева, синюга, синюжная пленка, проходник, пузырь).
5. Перечислите комплект кишечного сырья свиней. (черева, глухарка, кудрявка, гузенка, пузырь, желудок, пищевод).
6. Что такое иммунитет? (иммунитет-целостная система биологических механизмов самозащиты организма, с помощью которых он распознает и уничтожает все чужеродное, если оно проникает в организм или возникает в нем). А сейчас на слайде будет показано начало поговорки, а командам раздаются листочки с окончаниями поговорок. Нужно к каждой поговорки подобрать правильное окончание.
 1. Знает кошка, (чье мясо съела.)
 2. Был бы бык, (а мясо будет.)
 3. Лучшее мясо - (это колбаса.)
 4. В степи и (жук-мясо.)
 5. Мясо в пирогах, (что река в берегах.)
 6. Рыба-вода, ягода-трава, (только мясо - еда.)
 7. Если у колбасы были бы крылья, (то лучшей птицы бы не было)
 8. Каждая сосиска краковской (колбасой себя ставит.)

