

Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Краснокаменский промышленно-технологический колледж»

Профессиональный модуль ПМ.02 «Формовка колбасных изделий»

МДК. 02.01. Технология формовки колбасных изделий.

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

Разработала:
преподаватель спец. дисциплин
Эпова Марина Николаевна

г. Краснокаменск 2021

Профессиональный модуль ПМ.02 «Формовка колбасных изделий»

МДК. 02.01. Технология формовки колбасных изделий.

Тема 2.2. Нормы расхода оболочек и фарша.

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)

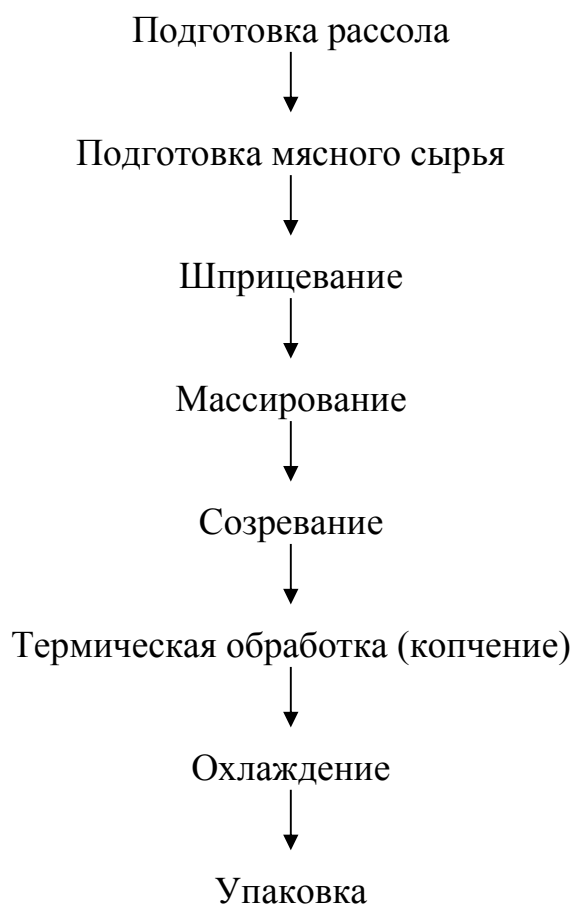
Преподаватель: Ассортимент колбасных изделий огромен. А с какими видами колбасных изделий мы познакомились на последних уроках?
- с деликатесной продукцией.

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.



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

Слайд 18. 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. 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:



Ассортимент, форма и размер вареных колбас

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

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.

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» (4 мин)
(Приложение 2).

VI. Подведение итогов (1мин)

VII. Слайд 47. Домашнее задание. Пользуясь сайтом talina.ru продукция-даурия/ познакомиться с ассортиментом и размером вареных колбас ООО «МК «Даурия»

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

Два памятника колбасе находятся у нас, в России – в Новосибирске и в Новокузнецке. Еще один – на Украине, в Ужгороде. Четвертый памятник колбасе установлен в Мандеире, небольшом городке Канады. Но, установлен он не канадцами, 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. И вот после всех этих трудностей, когда колбасу стало возможным есть практически в любых количествах, 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 полукопченой, с кусочками шпика. Он был спроектирован более 10 лет назад.

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.

Памятник окороку – шовдарю на Украине.

Шовдырь – это с точки зрения приготовления – это засоленная копченая свиная нога.

И наконец, **памятник колбасе в канадском городке – Мандеире**. Он считается самым большим памятником колбасе в мире. Он обошелся городу в существенную сумму – 120 тысяч долларов. Однако, жители города памятник любят и ценят.