

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  
профессиональных дисциплин  
Эпова Марина Николаевна**

г. Краснокаменск 2020

## **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»

<https://www.youtube.com/watch?v=gMpcGsFABho>

- 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)**

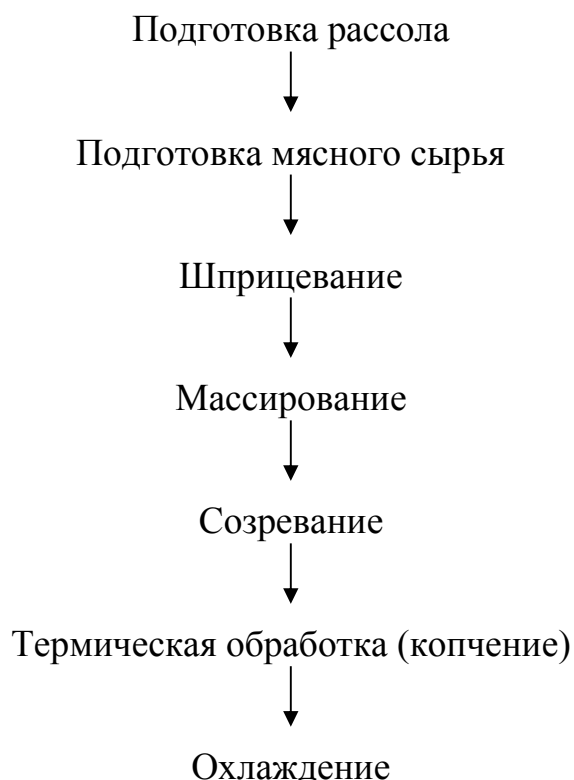
**Преподаватель:** Ассортимент колбасных изделий огромен. А с какими видами колбасных изделий мы познакомились на последних уроках?  
- с деликатесной продукцией.

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.** 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:



По мере завершения работы парам предлагается пересесть.

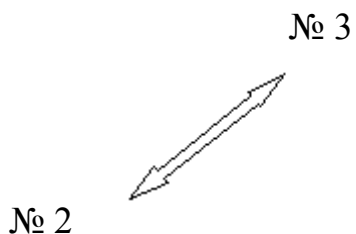
Теперь будет идти работа по вертикали:



№3 №4

По мере завершения предлагается вновь пересесть.

Теперь будет идти работа по диагонали:



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	<b>1.Ассортимент вареных колбас высшего сорта (№1)</b>					
Форма и размер						
	<b>1.Ассортимент вареных колбас высшего сорта (№1)</b>					
Форма и размер						
	<b>2.Ассортимент вареных колбас первого сорта (№2)</b>					
Форма и размер						
	<b>2.Ассортимент вареных колбас первого сорта (№2)</b>					
Форма и размер						
	<b>3.Ассортимент вареных колбас второго сорта (№3)</b>					
Форма и размер						
	<b>4.Ассортимент сосисок высшего сорта (№3)</b>					
Форма и размер						
	<b>4.Ассортимент сосисок первого сорта (№3)</b>					
Форма и размер						
Форма и размер	<b>5.Ассортимент сарделек первого сорта (№4)</b>				<b>6.Ассортимент шпикачек высшего сорта</b>	

<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 <http://atyashevo.ru/продукция-даурия/> познакомиться с ассортиментом и размером вареных колбас ООО «МК «Даурия»

## 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**

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.