

Предмет: Технология
Класс: 8

Дата: 24.03.22

Тема: Мясная промышленность. Технология обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Значение мяса и субпродуктов в питании человека

1. Повторение изученного материала

Мясо — древнейший пищевой продукт, используемый человеком. Его широкое кулинарное применение насчитывает столько же тысячелетий, сколько и использование огня (рис. 4.6).

И сам факт употребления человеком в пищу приготовленного на огне мяса имел такое же колоссальное историческое значение, как и изобретение огня.



Рис. 4.6. Мясо и мясопродукты

Мясная промышленность представляет собой одну из крупнейших отраслей в пищевой промышленности. Эта отрасль осуществляет сложную переработку мяса, её цель — обеспечение населения пищевыми продуктами — основными источниками белков.

Вместе с пищевыми продуктами мясная промышленность занимается производством сухих животных кормов, ценных медицинских препаратов (гепарин, инсулин, лиокаин), различных видов клея, мылов, желатина, перо-пуховых изделий.

В состав мясной промышленности входят подотрасли: разведение скота (животноводство), мясопереработка. Предприятия данной промышленности занимаются заготовкой и убоем скота, кроликов, птицы, производством мяса, мясных консервов, колбасных изделий, полуфабрикатов (котлет, пельменей и др.).

2. Изучение нового материала

Разделка курицы



3. Закрепление изученного материала. Лабораторно – практическая работа. Определение свежести мяса птицы.

Цель работы: совершенствовать умения по определению качества мяса.

Оборудование и материалы: поднос или тарелка, перчатки, мясо птицы.

Порядок выполнения работы

1. Для проведения органолептической оценки мяса птицы используйте таблицу. (Знаком «+» отмечайте положительные факторы, знаком «—» — отрицательные.)

Показатель качества	Номер образца			
	1	2	3	4
Цвет кожи беловато-желтоватый, местами с розоватым оттенком				
Поверхность кожи сухая				
Подкожный и внутренний жир белый, слегка желтоватый, без постороннего запаха				
Мышечная ткань плотная, упругая (определяется при нажатии пальцем)				
Поверхность мышечной ткани слегка влажная, но не липкая				

2. Сделайте вывод о свежести мяса и пригодности его для использования в кулинарных целях.

4. Итог урока: Познакомились с технологией разделки курицы и выполнили практическую работу.

5. Домашнее задание: изучить материал, нарисовать рисунок разделки курицы-4 балла + сувенир солдату (поделка) в армию-5 баллов.