

Предмет: Технология

Класс: 8

Дата: 17.02.22

Тема: Лабораторно – практическая работа: Определение свежести мяса и субпродуктов.

1. Актуализация опорных знаний.

А) Роль мяса в питании человека – важная из-за содержания в нем высокоценных белков, значимых в энергетическом и пластическом отношении жиров, ряда витаминов, макро- и микроэлементов. Качество мяса определяется его пищевой ценностью, безопасностью и потребительскими характеристиками.

Б) Виды мяса: в зависимости от вида животного различают говядину, свинину, баранину, козлятину, конину, оленину, мясо кроликов и мясо диких животных.

Говядина – мясо крупного рогатого скота (быков, телок, коров, бычков, волов), качество мяса зависит от возраста, вида кормов, содержания и пола животного. Характеристика мяса на стр. 150 учебника – работа с книгой.

Баранина – мясо овец и баранов, излюбленное мясо народов Востока, наиболее ценно мясо молодых (до 18 месяцев) или хорошо откормленных овец, не старше 3 лет. Работа с книгой стр. 151 – характеристика мяса.

В) Механическая обработка мяса животных. – стр. 151 работа с книгой.

Операции механической обработки мяса:

- размораживание,
- обмывание и обсушивание,
- разделка туши.

По термическому состоянию мясо подразделяют на: парное, остывшее, охлажденное, замороженное.

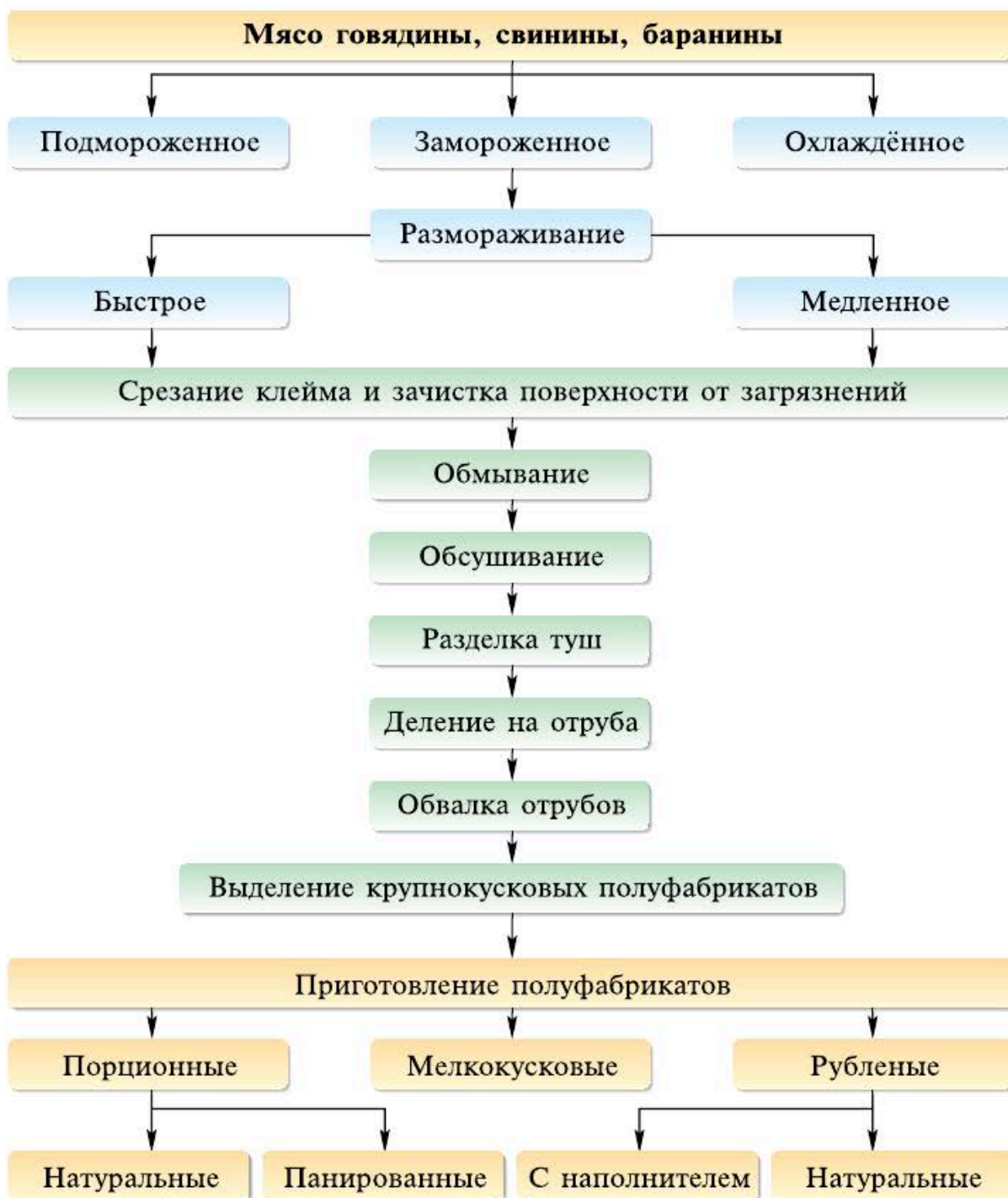
Г) Показатели свежести охлажденного мяса:

- внешний вид,
- окраска,
- запах,
- цвет,
- консистенция.

При проведении ветеринарной и товароведной экспертиз на каждую тушу, полутушу или четвертину всех видов убойных животных краской фиолетового цвета наносят клеймо овальной формы – маркируют.

ВЕТСЛУЖБА
ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ОСМОТР
17-09-37





3 .Лабораторно- практическая работа « Определение свежести мяса органолептическим методом.»

- Вводный инструктаж: ознакомление учащихся с целью работы и порядком выполнения работы. Повторение правил охраны труда, гигиены и санитарии.
- Текущий инструктаж: выполнение работы учащимися, заполнение таблицы, формулирование выводов.

- Заключительный инструктаж: вывод о свежести и пригодности мяса для использования его в кулинарных целях

Показатель качества	Номер образца			
	1	2	3	4
Поверхность имеет корочку подсыхания бледно-розового или бледно-красного цвета. Жир мягкий, частично окрашен в розовый цвет				
Мышечная ткань на разрезе слегка влажная, не оставляет влажного пятна на фильтровальной бумаге				
Цвет — свойственный данному виду мяса				
На разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается				
Запах специфический, свойственный каждому виду свежего мяса				

4. Итог урока: научились определять свежесть мяса

5. Домашнее задание: изучить материал, записать лабораторно-практическую работу с темой, целью, таблицей и выводом