Конспект занятия

Тема: «Мясо. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, термическому состоянию, упитанности»

Преподаватель: Потокина Е.А.

Вид занятия: теоретическое

Тип занятия: Изучение новой темы, словесный, дедуктивный, объяснительно-илюстративный.

Цель занятия: ознакомить учащихся с классификацией мяса, термическим состоянием мяса, химическим составом, со стандартной разделкой туш убойных животных; характеристикой упитанности туш, клеймением:

Задачи:

обучающая: Дать определение мясо, ознакомить со структурой, биологическими характеристиками, строением мяса туши. Ознакомить с первичной обработкой мяса

развивающая: развивать умение сопоставлять, сравнивать, анализировать; правильно делать выводы, выделять главное;

воспитательная: стремиться воспитывать у учащихся желание познавать новое, ранее неизвестное и использовать полученные знания в жизни и будущей профессии;

Ожидаемые результаты:

1. учащиеся должны понимать: пищевую ценность, классификацию мяса по различным признакам; признаки свежести мяса, требования к качеству, условия и сроки хранения;

2. учащиеся должны иметь ценностные установки: о формировании рынка мяса, о пищевой ценности мяса, требованиях к его качеству;

3. учащиеся должны уметь: определять категории упитанности, качество и виды клеймения туш убойных животных.

Межпредметные связи: Технология приготовления пищи, основы физиологии питания, санитарии и гигиены, учебная практика.

ХОД ЗАНЯТИЯ

1. **Организационный момент.** Проверка присутствующих и определение готовности учащихся к занятию.
2. **Фронтальный опрос. учащиеся отвечают на вопросы: по предыдущей теме яйца и яичные продукты**

- В зависимости от какого показателя ,куриные яйца подразделяются на категории?
- Назовите категории яиц.
- Как подразделятся куриные яйца, в зависимости от срока хранения?

1. **Сообщение темы, цели и задач урока.**
   -Учащиеся записывают тему и план урока.
1. **Изучение нового материала**
   - классификация мяса - по виду убойных животных:
   4.1 « Классификация мяса».

Мясо, выпускаемое с боенских предприятий, должно отвечать определенным требованиям, предусмотренным государственными стандартами. В стандартах указаны:

1) технические условия;
2) правила приемки и методы испытания и
3) маркировка, транспортирование и хранение.

Если мясо не отвечает требованиям стандарта, то оно не может быть реализовано в торговой сети. Классификацию мяса проводят в зависимости от вида, пола, возраста, упитанности животных, термической обработки и пищевого назначения.

Классификация мяса по виду животных. Мясо подразделяют на говядину (от старославянского слова «говядо» — бык, корова), баранину, свинину, кони¬ ну, оленину, козлятину, буйволятину, верблюжатину, медвежатину, мясо яка, мясо дикого кабана, лосятину и др.

Мясо крупных животных выпускают в полутушах и четвертинах, свиней — в тушах и полутушах, а мелкого рогатого скота — целыми тушами.

Классификация мяса по полу животных. Мясо взрослых животных под¬ разделяют на три группы: мясо самок, мясо кастрированных индивидуумов (вол, боров, валух, козел-кастрат, мерин, кап¬ лун и др.) и мясо некастрированных индивидуумов (бык, хряк, баран, козел).

К мясу, отвечающему требованиям стандарта, относят туши самок и кастрированных самцов, если они соответствуют техническим условиям по другим показателям.

Классификация мяса по возрасту животных. Мясо различных возрастных групп убойных животных принято подразделять на мясо молочников, мясо молодняка и мясо взрослых животных.

Туши свиней различных возрастных групп в мясной промышленности подразделяют по весу: поросята-молочники — от 1,3 до 12 кг; молодые свиньи (подсвинки) — от 12 до 34 кг, взрослые свиньи — более 34 кг. Мясо молочников до 14 дней к использованию для пищевых целей не допускают вследствие большого содержания воды.

Классификация мяса по упитанности животных основана на учете степени развития мускулатуры, конфигурации туш (округлость или угловатость) и распространенности жировых отложений. Говядину взрослого скота, молодняка, а также баранину и козлятину подразделяют на 1-ю и 2-ю категории. В стандарте описаны низшие пределы, которым должно соответствовать мясо этих категорий.

Классификация мяса по термическому состоянию. По термическому со¬ стоянию мясо подразделяют на три категории: остывшее, т. е. подвергшееся после разделки туши остыванию при температуре окружающей среды в течение не менее 6 часов; И охлажденное, т. е. подвергшееся выдержке в остывочных камерах и при¬ обретшее в толще мышечной ткани (у костей) температуру от 0 до +4°С; такое мясо имеет с поверхности корочку подсыхания; мороженое, т. е. подвергшееся замораживанию до температуры в толще мышечной ткани (у костей) не выше -6°С.

Помимо этих категорий мясо по термическому состоянию может быть: парным, подмороженным, дефростированным, оттаянным.

Парным называют мясо только что убитого животного, сохранившее теплоту тела. Парное мясо из предприятий не выпускают, так как оно может быстро приобрести нежелательные признаки. Выпуск мяса допускают по истечении 6 часов после разделки туши; к этому времени мясо охлаждается до температуры окружающего воздуха и приобретает кислую реакцию.

Подмороженным называют такое мясо, которое в толще мышечной ткани имеет температуру -1...-6°С. Такая температура может быть в мясе первоначально замороженном, но затем частично от¬ таявшем при перевозках. При поступлении подмороженного мяса в холодильники его замораживают — доводят температуру в глубине мышц до -6°С.

Дефростированным называется мясо, размороженное в специальных камерах (дефростерах) до температуры в толще мышц от 1 до 4°С.

Оттаянным, в отличие от дефростированного, называют мясо, размороженное в обычных условиях. Пищевая ценность такого мяса ниже, чем дефростйрованного, так как размороженное мясо теряет часть мясного сока и ослизняется с поверхности.

Классификация мяса по пищевому назначению. В соответствии с пищевым назначением мясо подразделяют на две категории: столовое и подлежащее промышленной переработке.

К столовому относят мясо, отвечающее техническим условиям, указанным в стандарте. Его выпускают в торговую сеть или для предприятий общественного питания.

Мясо, подлежащее промышленной переработке, используют для выработки колбасных изделий или полуфабрикатов. Оно пригодно для пищевых целей, но не соответствует нормативам, предусмотренным стандартом. К этой категорий относят мясо тощее, бугаев, хряков и диких свиней, а также мясо с зачистками и срывами подкожного жира (для баранины, козлятины и свинины более 10% поверхности туши, для говядины более 15%) и мясо с измененным цветом от неоднократного замораживания: туши крупно¬ го и мелкого рогатого скота с темным цветом в области шеи и туши свиней с потемневшим шпиком. Мясо со значительными зачистками или срывами под¬ кожного жира, а также мясо крупного и мелкого рогатого скота с измененным цветом в области шеи допускается к использованию на предприятиях общественного питания.

Итоги урока. Рефлексия

Задают вопросы, отвечают на поставленные вопросы

1. **Сообщение домашнего задания.**

   Сообщение домашнего задания

   Н.В. Гранаткина, стр. 135-140

   1. Найти интересный материал о пользе телятины.
   2. Заполнить лист рабочей тетради на тему «Клеймение»