

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

Преподаватель: Стрикова С.А.

Вид занятия: теоретическое

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

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

обучающая: Дать определение мясу, 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 клейменения 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 подразделяются 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, конину, оленину, козлятину, буйволятину, верблюжати́ну, медвежати́ну, 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 под¹ разделяют на три группы: мясо самок, мясо кастрированных индивидуумов (вол, боров, валух, козел-кастрат, мерин, кап¹ 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 нижние пределы, которым должно соответствовать мясо этих категорий.

Классификация мяса по термическому состоянию. По термическому со¹ 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 при¹ обретшее в толще мышечной ткани (у костей) температуру от 0 до +4°C; такое мясо имеет с поверхности корочку подсыхания; мороженое, т. е. подвергшееся замораживанию до температуры в толще мышечной ткани (у костей) не выше -6°C.

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 $-1...-6^{\circ}\text{C}$. Такая температура может быть в мясе первоначально замороженном, но затем частично от⁻¹ таявшем при перевозках. При поступлении подмороженного мяса в холодильники его замораживают — доводят температуру в глубине мышц до -6°C . Дефростированным называется мясо, размороженное в специальных камерах (дефростерах) до температуры в толще мышц от 1 до 4°C . Оттаянным, в отличие от дефростированного, называют мясо, размороженное в обычных условиях. Пищевая ценность такого мяса ниже, чем дефростированного, 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 категории 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⁻¹ го и мелкого рогатого скота с темным цветом в области шеи и туши свиней с потемневшим шпиком. Мясо со значительными зачистками или срывами под⁻¹ 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»