**Методическая разработка к уроку**

**Мясо и мясные продукты**

**Цель урока:**контроль уровня знаний учащихся по теме.

**Оборудование:**

*Аппаратные средства* – компьютер, экран, проектор.

*Программные средства* – ОС Windows, MS PowerPoint.

*Информационные средства* – мультимедийная презентация “Игра”.

**Тип урока:** закрепление изученного материала.

**Форма проведения:** урок-игра.

**Методы:**словесный, наглядный.

**Задачи.**

*Обучающая –*закрепить знания учащихся о значении мяса в питании человека и способах его обработки.

*Развивающая –*развить навыки в приготовлении блюд из мяса, развитие внимания, восприятия, самостоятельного анализа, познавательного интереса у учащихся, умения обобщать и сравнивать.

*Воспитывающая –*воспитать умение экономного ведения хозяйства, желания получить правильный результат через мотивацию успеха.

**Ход урока**

Здравствуйте ребята. Мы заканчиваем тему “Мясо и мясные продукты” и чтобы проверить как вы усвоили материал мы проведем игру.

Вам необходимо поделиться на три бригады. Каждая бригада выбирает бригадира. Бригадир высказывает коллективное мнение. Бригады выбирают ячейку с количеством баллов, соответствующих сложности вопроса, если бригада отвечает правильно, то получает эти баллы, а если не отвечает полностью, то другие бригады добавляют ответы и получают часть от этих баллов. На подготовку к ответу дается 1 минута. По окончанию игры подсчитываются баллы. Выигрывает команда, набравшая наибольшее количество баллов.

Игра состоит из двух частей: “Основы безопасного труда” и технологическая часть.

**I часть: “Основы безопасного труда”**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 10а | 10б | 10в |

**Вопросы:**

**а** – Перечислить правила работы с режущими, колющими предметами (*передавать ножи и вилки ручками вперед; соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживая обрабатываемые продукты*; *картофель чистить желобковым ножом, рыбу – скребком;* *при работе с мясорубкой продукты проталкивать не руками, а специальным деревянным пестиком; продукты нарезать хорошо наточенными ножами на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания: пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа*).

**б** – Перечислить правила соблюдения санитарно-гигиенических требований, предъявляемых для кулинарных работ (*чистота помещения, чистые руки, чистая посуда, инвентарь и посуда хранятся в отдельном для них месте, не употреблять в пищу продукты с истекшим сроком хранения и сомнительного происхождения, применять достаточную тепловую обработку пищевых продуктов, пищевые отходы складывать в ведро с крышкой*).

**в** – Перечислить правила работы на электроплите (*перед включением эл.плиты проверить исправность шнура и вилки, и переключателей; пользование прихватками; крышку с горячей посуды приподнимать от себя; на сковороду продукты класть, не разбрызгивая жир; при выключении не дергать за шнур*).

**II часть: "Технологическая"**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Определение качества продукта | 10а | 5б | 15в | 10г |
| Терминология | 10а | 5б | 15в | 10г |
| Технология обработки | 10а | 5б | 15в | 10г |

**Вопросы:**

1. Определение качества продукта:

**а** – Перечислить виды мяса по термическому состоянию (*парное, остывшее, охлажденное, мороженное, размороженное, оттаявшее*).

**б** – По каким признакам можно отличить различные виды мяса? (*По вкусу, по цвету, по запаху*).

**в** – Перечислить признаки доброкачественности мяса (*плотно, эластичное, после надавливания выравнивается, красноватый цвет с оттенком соответствующего вида животного, на срезе не прилипает к пальцам, сок прозрачный, при ощупывании пальцы остаются сухими, жир твердой консистенции*).

**г** – Как определяется готовность мяса? (*С помощью ножа: в мясо, доведённое до готовности, нож входит свободно, сок не выделяется*)

2. Терминология:

а – Что такое жарение? (*Обжаривание в небольшом количестве жира с двух сторон*)

б – Отвар из мяса, на основе которого готовят суп? (*Бульон*)

в – Что такое “обвалка”? (*Отделение мышечной ткани от костей, зачистка её от сухожилий и хрящей*)

г – В чем отличие “припускания” от “варки”? (*Варка - приготовление в большом количестве воды, а припускание - в небольшом количестве воды или бульона*)

3. Технология обработки

а – Почему бульон может получиться мутным? (*Не сняли пенку и варили на сильном огне*)

б – В какую воду закладывают мясо для варки? (*В холодную воду*)

в – Чем отличается разморозка мяса от разморозки рыбы? (*Мясо размораживают при комнатной температуре, а рыбу в холодной подсоленной воде*)

г – Как нарезают мясо для жарения? (*Поперёк волокон*)

**Подведение итогов.**

Определение бригады – победителя. Подсчет набранных баллов, награждение заготовленными грамотами. Выставление оценок.

**Выводы.**

1. Наш увлекательный урок подошел к концу. Что вызвало у вас затруднения? Какие вопросы вам показались наиболее сложными, почему?
2. Кто по вашему мнению наиболее активно отвечал на вопросы игры? Давайте наградим наших самых активных участников гордым званием “Самый активный игрок”.