

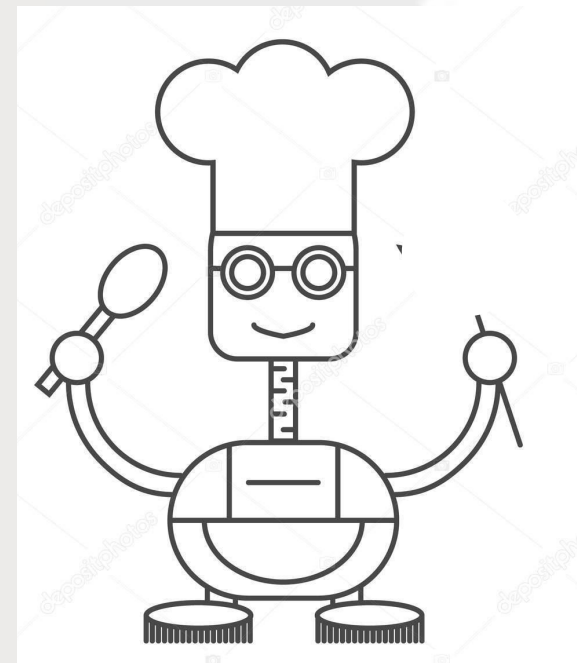




# Организация работы команд



В каждой малой  
группе  
распределяются роли:  
**шеф** – организатор  
работы команды, су-  
**шеф** - первый  
помощник, секретарь



# ТАБЛИЦА САМООЦЕНИВАНИЯ ГРУППЫ



Фамилии членов группы						
Нашёл оптимальное решение задания						
Обобщил полученную от членов группы информацию.						
Выступил от имени группы						
Развил навыки общения с членами группы						
Принимал участие в обсуждении						
Был пассивным наблюдателем						

ЗАДАНИЯ	ЦЕНА ОТВЕТА	ПОЛУЧЕННЫЕ БАЛЛЫ	ПРИМЕЧАНИЯ
РАЗМИНКА	1 БАЛЛ		
ТАЙНЫ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ	1 БАЛЛ		
ФОРМЫ НАРЕЗКИ	1 БАЛЛ		
ЗРИ В КОРЕНЬ!	1 БАЛЛ		
НЕТ В МИРЕ НЕВОЗМОЖНОГО!	1 БАЛЛ		
ПРЕЗЕНТАЦИЯ	3 БАЛЛА		
ОТВЕТЫ НА ПРОБЛЕМНЫЙ ВОПРОС	1 БАЛЛ ЗА КАЖДЫЙ ВАРИАНТ		
ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ ВО ВРЕМЯ ИЗЛОЖЕНИЯ НОВОГО МАТЕРИАЛА	1 БАЛЛ		
<b>ИТОГ</b>			

# АПЕРИТИВ



**За правильный  
ответ команда  
получает 1 балл**

# ОБРАБОТКА



1



© iStockphoto.com



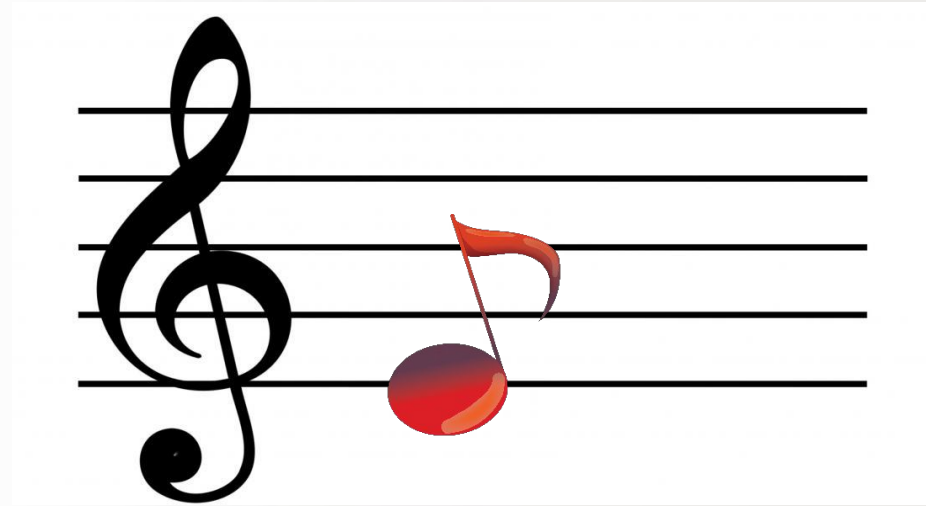
OX



2



П



ад







КВА

ТЫ

+



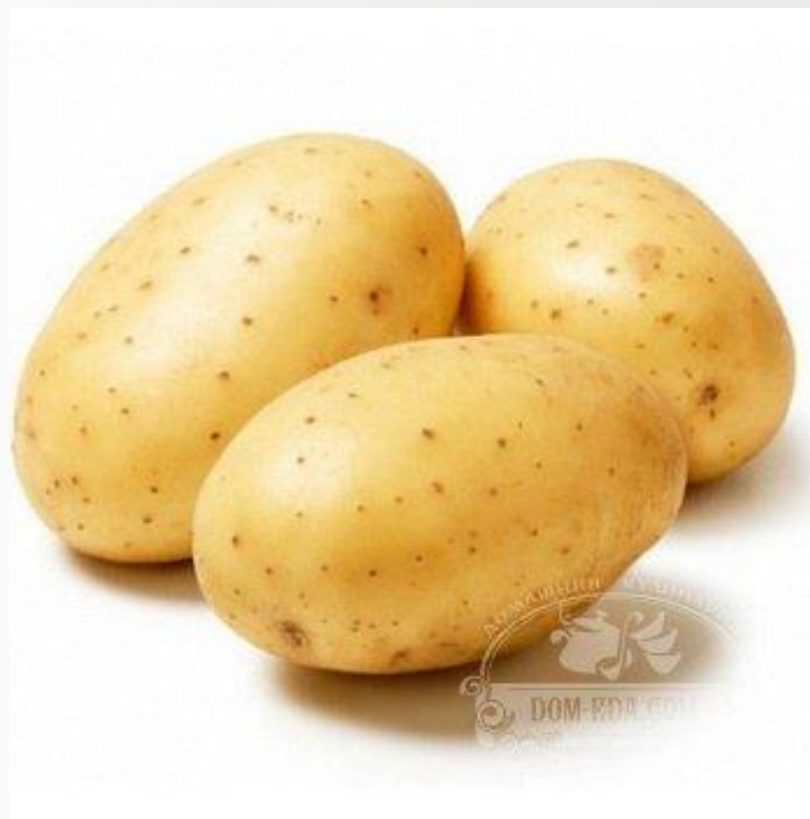
4


## *«Тайны продуктов питания»*

### **О каком продукте идёт речь?**

- Этот продукт в сыром виде индейцы майя называли «папа», а в сушеном — «чуньо».
- В календаре инков единицей времени служило время варки этого продукта, примерно 1 час.
- В Германии времён короля Фридриха строгое наказание грозило тем, кто сопротивлялся производству этого продукта, а иногда применялись жестокие меры наказания, например, отрезание носов и ушей.
- Если этот овощ заморозить, он становится сладким.
- Этот овощ наиболее частый гость на нашем столе.

# Картофель





# **Тема занятия. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд и гарниров из отварных овощей**

*МДК. 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок*

# Цель занятия.

Изучить  
технологию  
приготовления,

познакомиться с правилами  
подачи и требованиям к  
качеству блюд и гарниров из  
отварных овощей

Повторить  
обработку сырья и  
приготовление п/ф

Оборудование,  
посуда, инвентарь  
для варки овощей

Способы  
варки

Ассорти  
мент блюд

## КРАТКИЙ КОНСПЕКТ СТУДЕНТА

*Домашнее задание. Базовый уровень.* Выучите материал темы по конспекту или учебнику Анфимова Н. А. Кулинария, с. 106-110. [https://vk.com/doc240686199\\_620705576](https://vk.com/doc240686199_620705576)  
*Творческий уровень.* Пользуясь Интернет составьте глоссарий следующих понятий: Артишоки; Жюльен; Крокеты; Пюре; Спаржа; Трюфели; Сотэ; Лечо.

○ 1. Значение блюд из овощей в питании

○ \_\_\_\_\_

○ \_\_\_\_\_

○ \_\_\_\_\_

○ \_\_\_\_\_

○ \_\_\_\_\_

○ \_\_\_\_\_

○ \_\_\_\_\_

○ \_\_\_\_\_

### 2. Общие правила варки овощей.

*Варка неочищенных овощей.* Подготовленные овощи закладываем \_\_\_\_\_

*Варка очищенных овощей.* Подготовленные овощи закладываем \_\_\_\_\_

*Варка овощей зелёного цвета.* \_\_\_\_\_



# **План изложения материала**

- 1. Значение блюд из овощей в питании.**
- 2. Общие правила варки овощей.**
- 3. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд и гарниров из отварных овощей.**

# Домашнее задание



*Базовый уровень.* Выучите материал темы по конспекту или учебнику Анфимова Н. А., Захарова Т.И., Татарская Л.Л. Кулинария, с. 106-110.  
[https://vk.com/doc240686199\\_620705576](https://vk.com/doc240686199_620705576)



*Творческий уровень.* Пользуясь Интернет составьте глоссарий следующих понятий: **Артишоки;**  
**Жюльен;** **Крокеты;** **Пюре;** **Спаржа;**  
**Трюфели;** **Сотэ;** **Лечо**





# **1. Значение блюд из овощей в питании**

**Блюда из картофеля и овощей обладают высокой пищевой ценностью, обусловленной значительным содержанием в них углеводов, минеральных веществ и витаминов.**



**«Зри в корень!»**

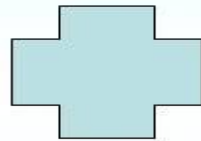
- **Назовите основной углевод картофеля. Как определить его наличие в продукте?**

**3**

**За правильный ответ команда  
получает 1 балл**

# ОПЫТ. Определить наличие крахмала в продукте.

Окрашивание крахмала раствором йода




Признак реакции – изменение цвета раствора с **белого** на **сине - фиолетовый**.

- Кроме крахмала овощи содержат **углеводы**: сахара, протопектин, который при тепловой обработке переходит в пектин (происходит размягчение овощей) и клетчатку.





- **Белки овощей неполноценны.**
- **Как добавить полноценные белки при приготовлении и подаче овощного блюда?**
- **Жиры очень мало.**
- **Как добавить жиры при приготовлении и подаче овощного блюда?**

- 
- **Витамины** : провитамин А, С, группа В, U.
  - **Минеральные вещества**: калий, фосфор, железо, магний.
  - **Органические кислоты.**
  - **Эфирные масла.**
  - **Фитонциды.**
  - **Красящие вещества.**

**«Зри в корень!»**

**• Назовите красящее  
вещество моркови.**

**2**

**За правильный ответ команда  
получает 1 балл**



**«Зри в корень!»**

- **Зачем морковь перед введением в блюда пассеруют?**

**4**

**За правильный ответ команда  
получает 1 балл**




# Что вызвало слёзы у Синьора Помидора?




1



- 
- **Калорийность блюд из овощей относительно невелика, что позволяет широко использовать их в диетическом и лечебном питании.**
  - **Картофель и овощи хорошо сочетаются с изделиями из мяса, птицы и рыбы, поэтому их широко используют в качестве гарниров к этим изделиям.**

**При обработке  
овощи теряют  
питательные  
вещества и  
очень важный  
для организма  
витамин С.**





**«Как правильно готовить и  
подавать блюда из  
отварных овощей, чтобы  
максимально сохранить в  
них витамин С»?**

**Ответы на этот вопрос прозвучат в изложении  
материала. Ваша задача: услышать, осмыслить,  
записать, потом озвучить.  
Рекомендую поручить эту работу самому внимательному  
в команде.**

# Общая схема обработки



2



3



До 15 мин



4



1

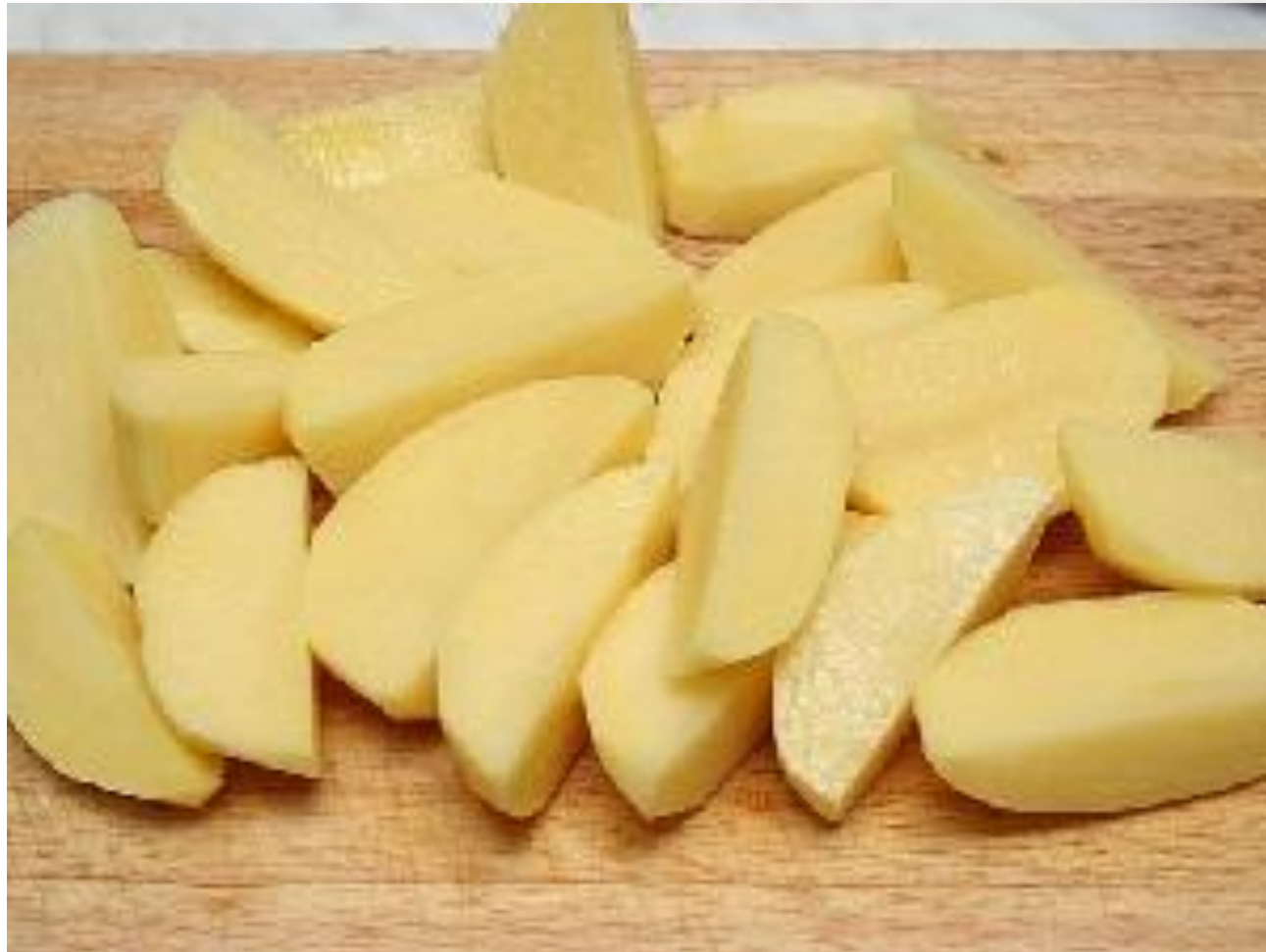


# ФОРМЫ НАРЕЗКИ И ИХ КУЛИНАРНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



**За правильный  
ответ команда  
получает 1 балл**

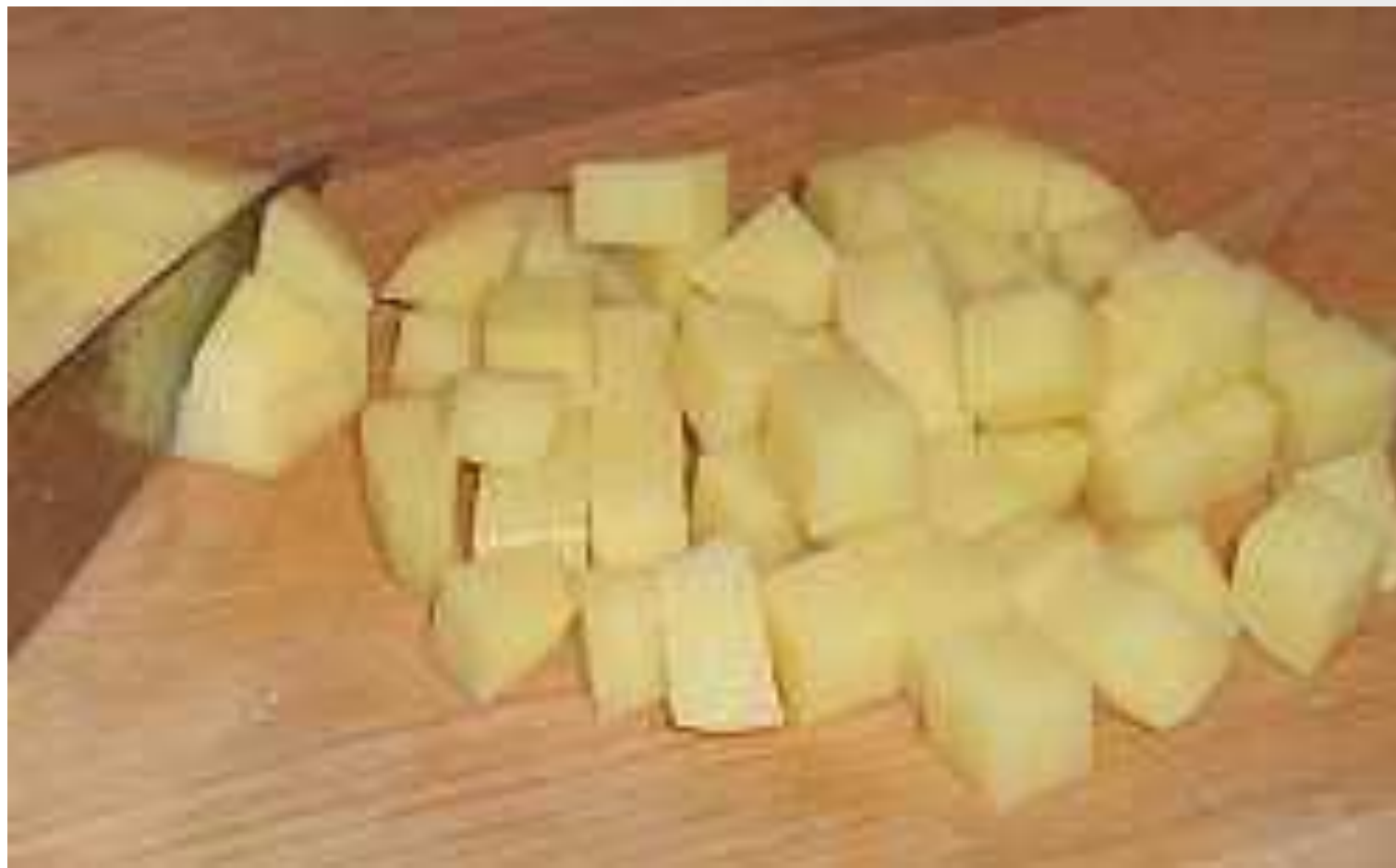
# Форма нарезки и кулинарное использование



2

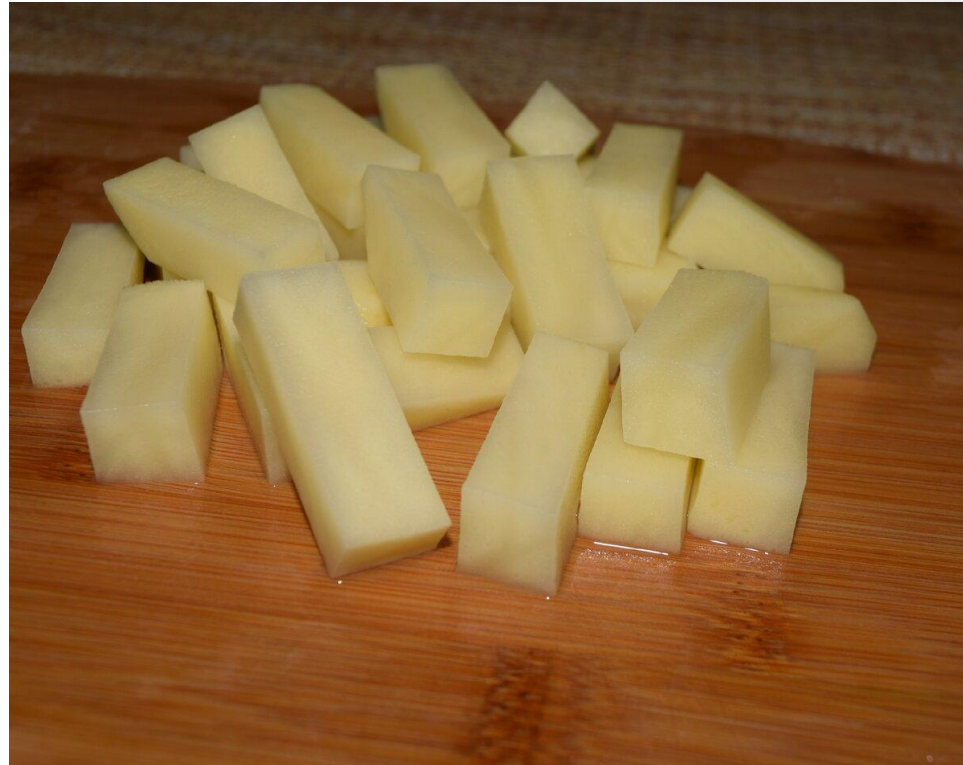


# Форма нарезки и кулинарное использование



4

# Форма нарезки и кулинарное использование



1

# Форма нарезки и кулинарное ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



31

# **В горячий цех овощи поступают из овощного цеха уже обработанными :**

- п/ф «Картофель, морковь, свёкла мытые в кожуре»**
- п/ф «Картофель очищенный»;**
- п/ф «Картофель очищенный, нарезанный дольками, кубиками»;**
- п/ф «Морковь очищенная»**
- п/ф «Капуста, нарезанная дольками»;**
- п/ф «Горошек зелёный лущенный»**

# 2. Общие правила варки овощей



# Овощи варят



**в воде**

**на пару**

**неочищенные**

**очищенные**

# Посуда и оборудование для варки овощей



# Варка неочищенных овощей





# Варка очищенных овощей



**Какую ошибку вы заметили на рисунке?**



**2**



# Какие ошибки вы заметили на рисунке?



31

**Какую ошибку вы заметили на рисунке?**



**1**

**Какую ошибку вы заметили на рисунке?**



**4**



# Варка овощей на пару



# Варка овощей, имеющих зелёный цвет



# Варка овощей, имеющих зелёный цвет



- в большом количестве воды (на 1 кг овощей 4-5 л воды);
- при бурном кипении;
- при открытой крышке;
- после варки быстро охлаждаем водой.







### **3. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд и гарниров из отварных овощей.**

# Картофель отварной



# Картофельное пюре



# Почему картофельное пюре получилось серым, вязким с неприятным запахом?



80-85 °C



# Картофель в молоке



# Капуста отварная



# *«Проблема выбора»*

## **Соусы к капусте**

### **отварной**

### **Соус белый основной**

### **Соус сухарный**

### **Соус голландский**

### **Соус красный основной**

### **Соус томатный**



# Горошек, фасоль отварные





# Ответы на проблемный вопрос



**За каждый  
правильный ответ,  
услышанный во  
время изложения  
материала,  
положите в свою  
копилку 1 балл.**



**Более  
15 мин**



**1 : 1,5-2 л**



# Презентация

- Каждая группа выполняет работу над презентацией. Цель презентации – составление рекомендаций по приготовлению блюда или гарнира из отварных овощей. Определите спикера.
- Постарайтесь выполнить задание.
- Помните, что это не только проверка выученного, а ещё и обмен мнениями, и опытом.
- **За каждый правильный ответ положите в свою копилку 3 балла.**



**Расскажите технологию приготовления и правила подачи блюда, представленного на фотографии, дайте ему название.**

В наличии у вас следующие продукты:

- картофель
- масло сливочное
- СОЛЬ
- лук репчатый
- ШПИК
- зелень



**Расскажите технологию приготовления и правила подачи блюда, представленного на фотографии, дайте ему название.**

В наличии у вас следующие продукты:

- Картофель
- Масло сливочное
- Соль
- Лук репчатый
- Грибы
- Зелень



**Расскажите технологию приготовления и правила подачи блюда, представленного на фотографии, дайте ему название.**

В наличии у вас следующие продукты:

- Картофель
- Сельдерей
- Молоко
- Соль
- Масло сливочное
- Сливки



**Расскажите технологию приготовления и правила подачи блюда, представленного на фотографии, дайте ему название.**

В наличии у вас следующие продукты:

- Картофель
- Морковь
- Молоко
- Соль
- Масло сливочное
- Сливки



# Верю — не верю



- Если вы считаете **правильным** прозвучавшее утверждение, поднимите **вверх зелёную карточку.**
- Если вы считаете **неправильным** прозвучавшее утверждение, поднимите **вверх красную карточку.**



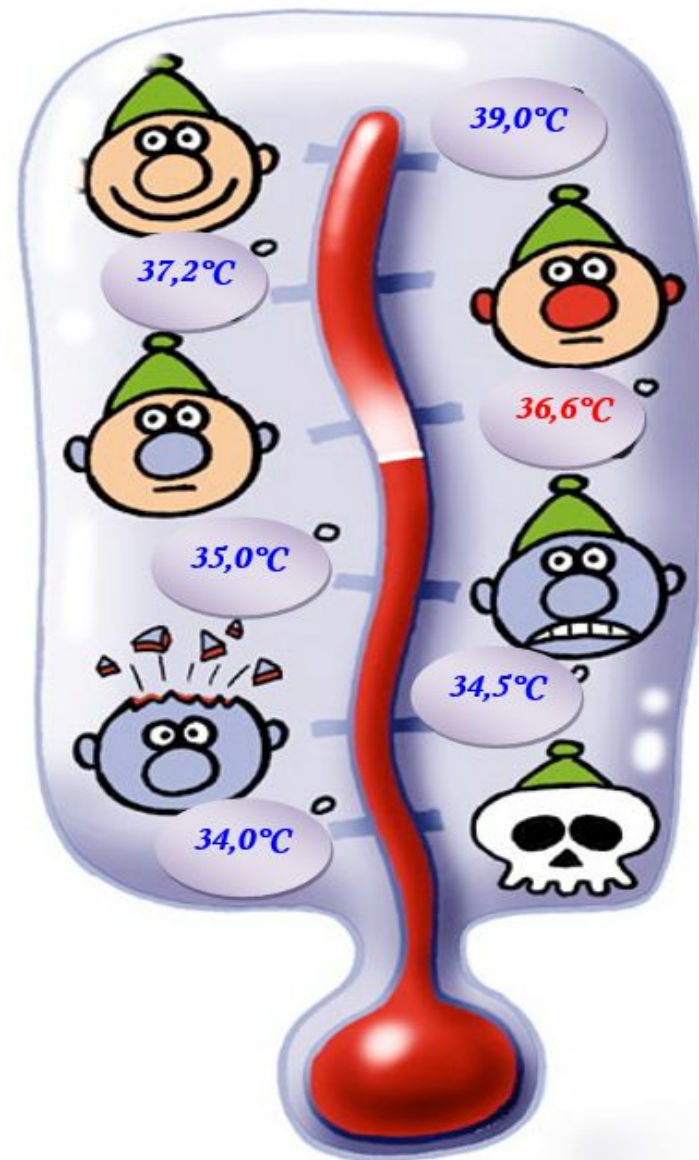


# Рефлексия

Поставьте оценку себе и своей группе за работу на занятии.

На термометре отметьте погоду, которая сопровождала наше сегодняшнее занятие.

- **36,6 – увлекательно, полезно**
- **39 – слишком сложно, неинтересно**
- **34 – слишком просто, бесполезно.**





**«Нет в мире невозможного!»**

**Нет противорочной  
машины. С  
помощью чего  
приготовить пюре?**



# Нет протирачной машины. С помощью чего приготовить пюре?



# Сиракузский картофель

Это картофель, сваренный в кожуре в рассоле. В кастрюлю с холодной водой положить некрупный картофель – вода должна его покрывать на 2-3 см. В кипящую воду добавить соль (70-80 г на 1 литр). Варить в слабо кипящей воде в течение получаса. За 2-3 мин до конца варки проколоть клубни в нескольких местах.

