





Организация работы команд



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

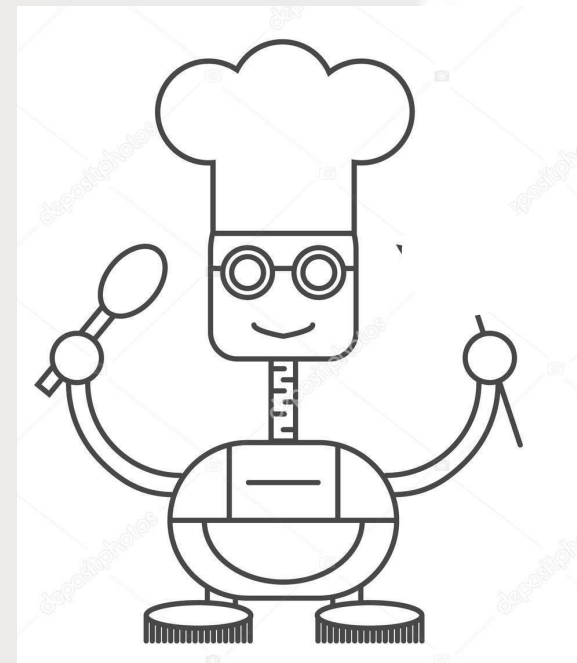


ТАБЛИЦА САМООЦЕНИВАНИЯ ГРУППЫ



| 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 | | |
| ИТОГ | | | |

АПЕРИТИВ



**За правильный
ответ команда
получает 1 балл**

ОБРАБОТКА



1



© iStockphoto.com



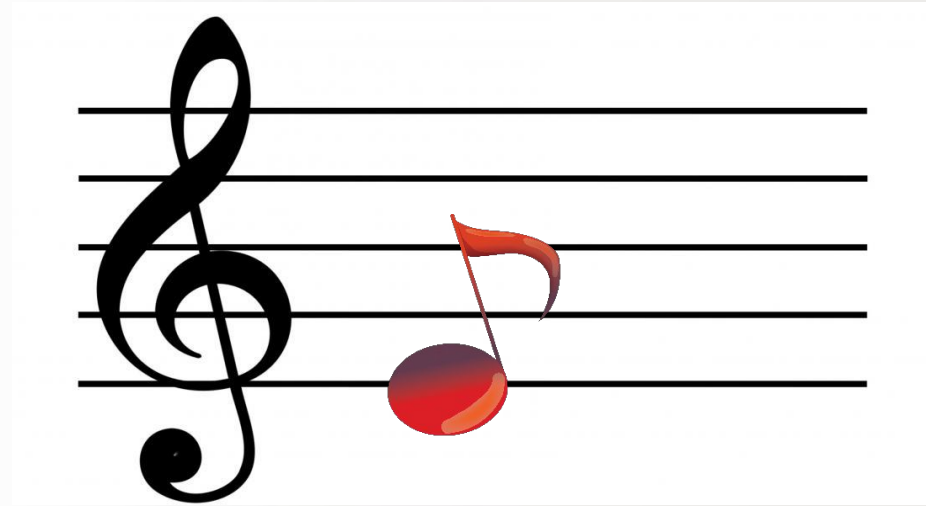
OX



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
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



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!»

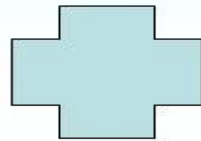
- **Назовите основной углевод картофеля. Как определить его наличие в продукте?**

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

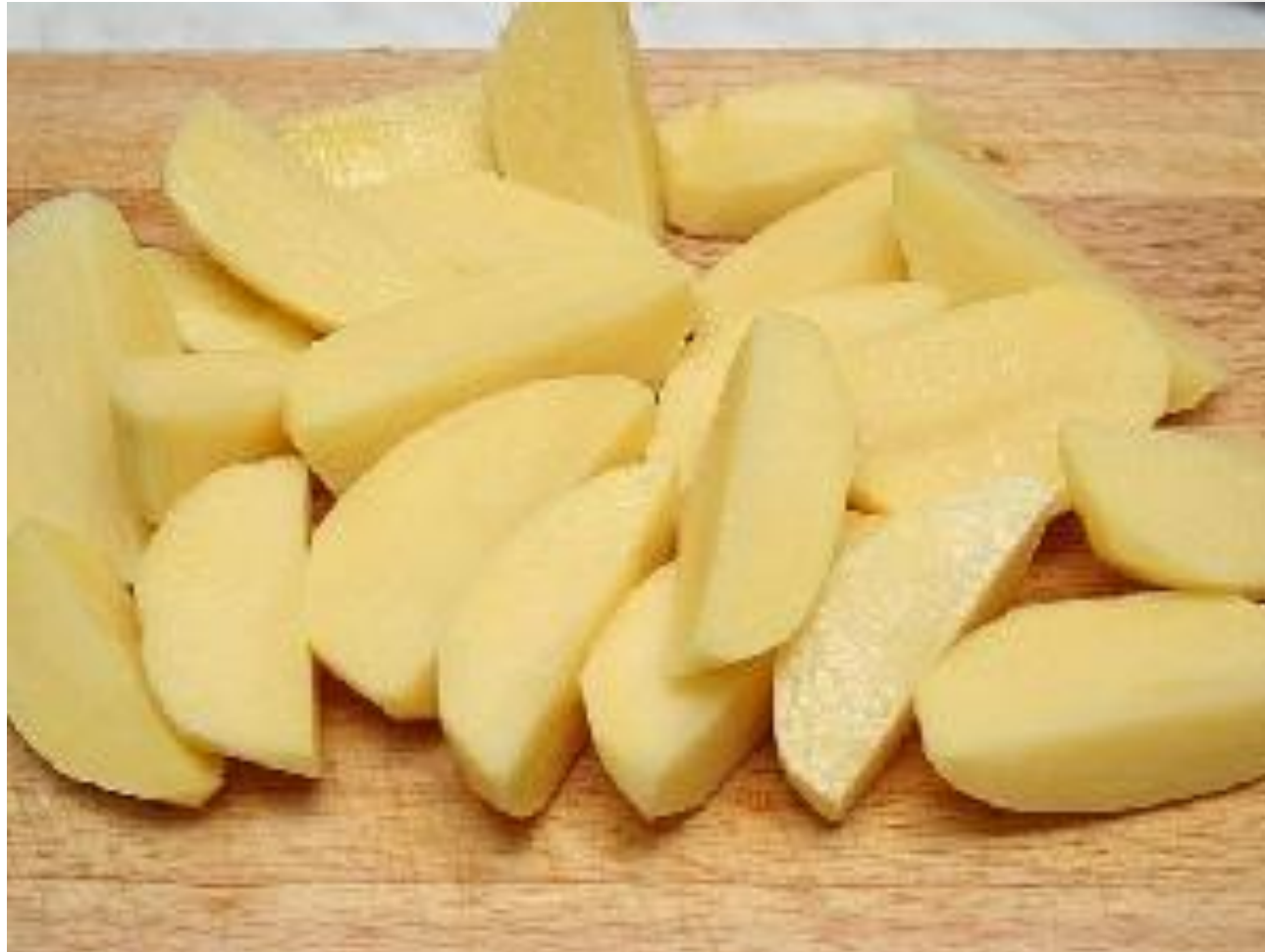


ФОРМЫ НАРЕЗКИ И ИХ КУЛИНАРНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



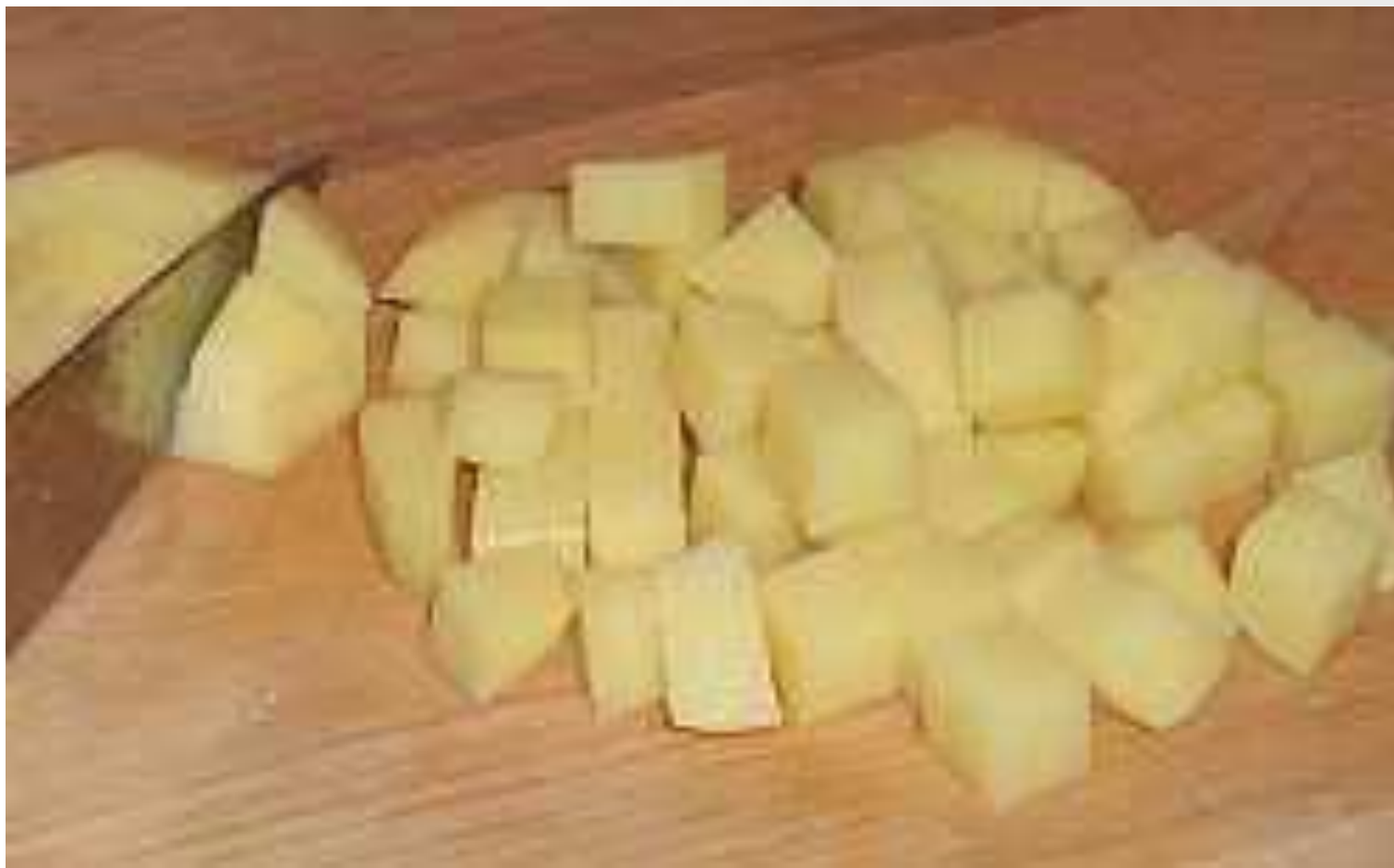
**За правильный
ответ команда
получает 1 балл**

Форма нарезки и кулинарное использование



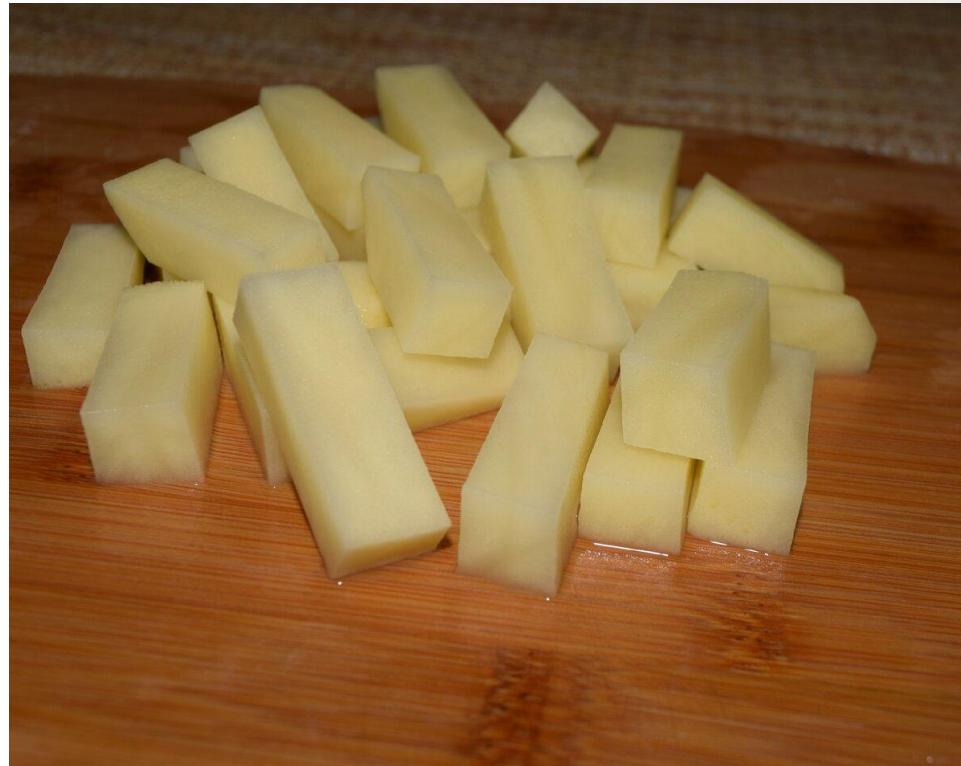
2

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**.

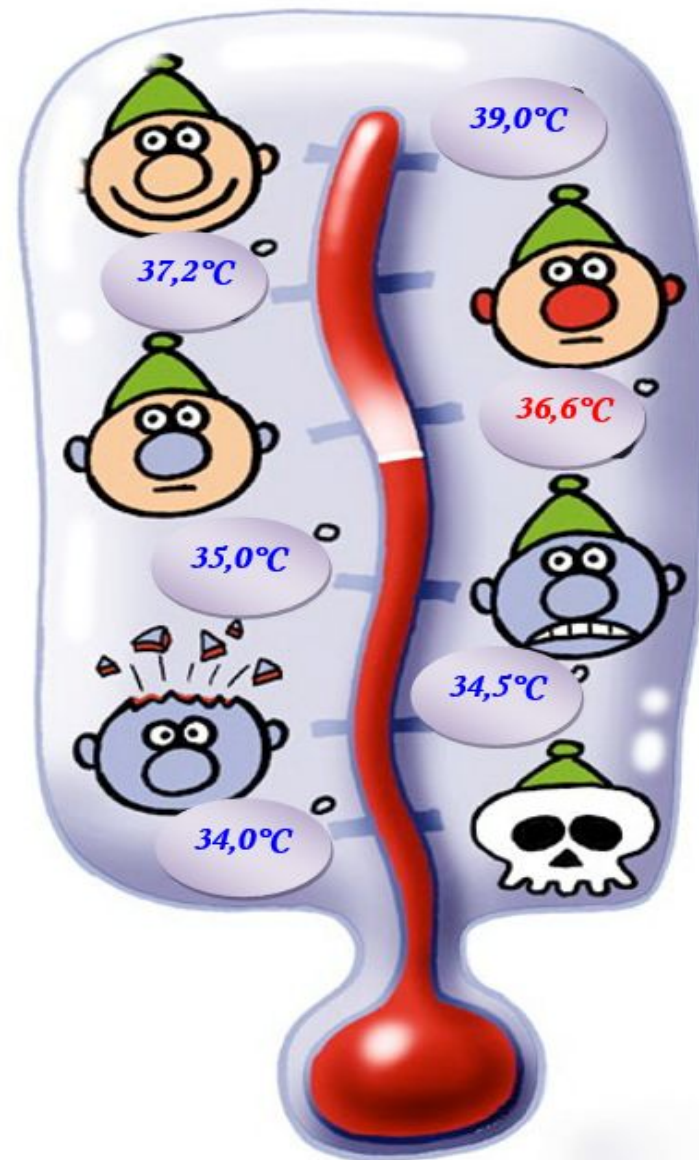


Рефлексия

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.

