

**Тема программы № 10 «Блюда и гарниры из  
овощей и грибов»**

**Тема урока: Блюда и гарниры из тушёных  
овощей**

**Преподаватель спецдисциплин  
ГОУ НПО ПУ № 56 КК Епатка Т.Б.**

**Интеллектуально-дидактическая игра, с последующей комбинацией рассказа, лекции, решения проблемных ситуаций.**



# Критерии оценивания команд и их участников

- **Уровень качества знаний определяется по следующим критериям:**
- - за каждое правильно выполненное задание учащийся получает оценку «5» - команда получает 1 балл.
- - за каждый верный, но не полный ответ учащийся получает оценку «4» - команда получает 0,5 балла.
- - за каждое выполненное задание с двумя ошибками учащийся получает оценку «3» - команда получает 0 баллов.
- - за каждый верный ответ в командном зачете команда получает 1 балл, за дополнения 0,5 балла, за неверный ответ 0 баллов.

# 1. Конкурс «Блиц – опрос» (разминка)

- **Вопросы первой команде:**
- Вещества овощей, обладающие бактерицидными свойствами. (фитонциды)
- Склеивающее вещество овощей. (протопектин)
- Ядовитое вещество картофеля. (соланин)
- Цветовые пигменты щавеля. (хлорофилл)
- Вещества, обуславливающие румяную корочку жареного картофеля. (пиродекстрины)
- Цветовые пигменты свеклы. (антоцианы)

# Вопросы второй команде:

- Студенистая масса, образующаяся при варке картофеля при  $t^{\circ} 55-70^{\circ}\text{C}$ . (клейстер)
- Процесс, в результате которого на поверхности овощей образуется поджаристая корочка. (карамелизация)
- Красящее вещество моркови. ( каратиноиды)
- Вещества, образующиеся в результате взаимодействия простых сахаров и азотистых веществ. (меланоидины)
- Что предохраняет витамин С от окисления при тепловой обработке.(жир)
- Белки какого овоща по своему аминокислотному составу близки белку куриного яйца? (картофель)

## 2. Составление таблицы «Возможные причины брака рулета картофельного и меры их предупреждения»

- **Виды дефектов**
- 1. Картофельный рулет имеет бледную окраску
- 2. На разрезе толщина верхнего слоя неодинакова
- 3. Рулет имеет трещины на поверхности
- 4. Рулет имеет подгорелости
- **Причины возникновения**
- 1. Недостаточная  $t^{\circ}$  запекания, недостаточное время запекания. Не смазана поверхность сметаной.
- 2. Не соблюдена одинаковая толщина картофельной массы
- 3. Не сделаны проколы перед запеканием. В рецептуре недостаточное количество яиц. Изделие поместили в неразогретую духовку.
- 4. Изделие запекали при высокой температуре



# Заполнить таблицу дефектов

- **Виды дефектов**
- 1.Картофельный рулет имеет бледную окраску
- 2.На разрезе толщина верхнего слоя неодинакова
- 3.Рулет имеет трещины на поверхности
- 4.Рулет имеет подгорелости
- Меры предупреждения
- 1.  $t - 220-250^{\circ}\text{C}$  – 35-40 мин. Перед запеканием смазать сметаной
- 2. Массу выкладывать на плёнку в виде прямоугольника, толщина слоя равномерная 1,5-2 см.
- 3. Перед запеканием сделать проколы. Строго соблюдать режим запекания.
- 4. Строго соблюдать режим запекания  $t 220-250^{\circ}\text{C}$

# Тест для первой команды

- **1. Температура внутри запекаемых изделий:**
- а) 70°C; б) 80°C, в) 110°C; г) 100°C.
- **2. С помощью каких рабочих органов картофелечистки производится очистка картофеля от кожуры?**
- а) винт с лопастями;
- б) диск с абразивным покрытием;
- в) диск с ножами;
- г) червячная передача.
- **3. В состав картофельной массы для запекания входит:**
- а) яйцо; б) мука, в) сухари; г) молоко.
- **4. В чем отличие пудинга от запеканок?**
- а) овощную смесь соединяют с манной крупой;
- б) овощную смесь соединяют с густым молочным соусом;
- в) в смесь добавляют взбитые яичные белки;
- г) в смесь добавляют крахмал.



# Тест для второй команды

- 1. При какой температуре протирают картофель?
  - а) 70°C; б) 50-60°C, в) 80°C; г) 100°C.
- 2. Протирание картофеля и других овощей происходит в протирочной машине с помощью;
  - а) лопастного ротора;
  - б) фрезы;
  - в) диска с ножами;
  - г) червячная передача.
- 3. В качестве связующей основы в капустные котлеты входит:
  - а) мука; б) манная крупа; в) крахмал; г) сухари.
- 4. Голубцы запекают под соусом:
  - а) сметанным с томатом;
  - б) молочным средней густоты;
  - в) яично-сметанной смесью;
  - г) грибным соусом.
- 5. Сроки хранения полуфабриката «Голубцы овощные»:
  - а) 72 часа при  $t 0 - 1 \text{ C}^\circ$
  - б) 48 часов при  $t 4 - 8 \text{ C}^\circ$
  - в) 5-6 часов при  $t 0 - 6 \text{ C}^\circ$
  - г) не хранятся

# Ключ (ответы) к тестам

- Номер вопроса 1 вариант 2  
вариант 1 ББ 2 БА 3 АБ 4 ВА 5 ББ

# 6. Конкурс «Смекалка»

- Продукты:
- 1.Картофель
- 2.Морковь
- 3.лук
- 4.Грибы
- 5.Перец
- 6.Яйцо
- 7.Капуста
- 8.Томаты
- 9.Масло сливочное
- 10.Сметана
- 11.Рис
- 12.Молочный соус
- 13.Сыр
- 14.Сухари
- 15.Соль

## БЛЮДА, КОТОРЫЕ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ ИЗ ЗАЯВЛЕННЫХ ПРОДУКТОВ

- 1. Запеченный картофель на сковороде (с грибами)
- 2. Картофельная запеканка с фаршем и без него
- 3. Котлеты картофельные запеченные под соусом
- 4. Рулет картофельный
- 5. Грибы в молочном соусе (сметане)
- 6. Капуста запеченная под соусом
- 7. Голубцы запеченные
- 8. Перец фаршированный
- 9. Пудинг из овощей
- 10. Морковные котлеты запеченные под соусом
- 11. Помидоры фаршированные

# Формирование новых понятий.

- Тушение, как способ тепловой обработки.
- Подготовка различных овощей к тушению.
- Процесс тушения.
- Технология приготовления различных блюд из овощей
- Качественные требования и сроки хранения готовых блюд.

# Тушеный картофель с овощами





# Ризотто с кукурузкой и оливками



# Рагу из овощей



# Тушеные баклажаны с паприкой и цукини





# Способы подачи



# Рагу из смеси овощей





# Грибы тушеные и подпеченные ОВОЩИ





# Овощные горшочки




# Тушеная капуста



- Дайте характеристику тушению, как способу ТО.
- Какой предварительной тепловой обработке подвергают свеклу перед тушением?
- Какие овощи можно тушить без предварительной ТО?
- Как нарезают капусту для тушения?
- Какая посуда используется для приготовления тушёных блюд?

# Домашнее задание

- Н.А. Анфимова «Кулинария» стр.180-181; 186-188 для повторения стр.6-25
- Составить 15 вопросов по теме «Блюда из тушеных овощей».
- Подготовить презентацию «Национальные блюда из тушеных овощей»

The background of the slide features a pattern of stylized autumn leaves in various shades of brown and orange, set against a darker brown background. The leaves are scattered across the frame, creating a seasonal and warm atmosphere.

■ **Спасибо за работу на уроке!**