

План урока № 24

МДК 03.01 Технология приготовления супов, горячих соусов, блюд из овощей, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы.

Дата проведения 16.10.17.

Группа ТОЗ/2

Преподаватель: *Канукова М. А.*

Тема программы: Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, жареных во фритюре.

Тема урока: Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, жареных во фритюре и на открытом огне.

Цели урока:

Обучающая : Изучить с учащимися технологию и особенности приготовления сложных блюд и гарниров из овощей жаренных во фритюре и на открытом огне. Ассортимент блюд и гарниров. Организацию технологического процесса приготовления.

Развивающая: развивать творческое отношение учащихся к предмету.

Воспитательная: понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

Тип урока: *комбинированный*

Методы обучения: *устное изложение методом беседы, демонстрационный показ.*

Оснащение урока: интерактивная доска, интерактивный программный материал по теме.

Литература: (перечисляется учебная и справочная литература:

Технология приготовления пищи, Ковалев.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

Межпредметная связь: оборудование, организация производства, кулинария, физиология питания, химия.

Внутрипредметная связь: тема предыдущего урока.

Ход урока:

Организационная(5 мин)

1. Приветствие
2. Психологическая подготовка учащихся
3. Проверка присутствующих
4. Мотивация учащихся (информация о содержании темы, цели и формы проведения урока).
5. Требования к изучаемому предмету.

2. Повторение материала предыдущего урока по теме (актуализация ранее усвоенных знаний, умений) (18-20 мин)

- Фронтальным методом: -

1. Главными источниками каких веществ являются овощи и фрукты?
2. Как подразделяются все углеводы?
3. Что происходит с овощами при их тепловой обработке?
4. Какие способы жарения продуктов существует?
5. Что такое основной способ жарения? В чем он заключается?
6. Каким процессом объясняется образование поджаристой корочки?
7. Ассортимент блюд из овощей жареных основным способом.
8. Технология приготовления кабачков жаренных.
9. Технология приготовления котлет картофельных.
10. Технология приготовления «Оладьи из кабачков.»
11. Технология приготовления «Драники».

- Методом опроса по карточкам:

Карточка №1.

1. Рассчитайте закладку продуктов для приготовления 50 порций «Рагу овощное».

	На 1 порцию		На 50 порций	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Картофель	67	50		
Морковь	58	31		
Петрушка (корень)	13	6		
Лук репчатый	30	25		
Капуста цветная	50	23		
Кулинарный жир	10	10		
Соус №№ 558, 572, 586	—	75		
Тыква	43	30		
Или кабачки	45	30		
Горошек зеленый консервированный	31	20		
Чеснок	1	0,8		
Перец черный горошком	0,05	0,05		
Лавровый лист	0,02	0,02		

Масло сливочное или маргарин столовый	10	10		
Выход	—	260	—	—

Карточка №2.

- К полисахаридам относится:
 - сахароза
 - глюкоза
 - крахмал
- Каротиноиды придают овощам:
 - зеленый цвет
 - желто-оранжевый цвет
 - фиолетово-красный цвет
- При тепловой обработке белки подвергаются реакции:
 - денатурация
 - клейстеризация
 - деструкция
- В какой момент кладут соль при жарке картофеля? Почему?

Карточка №3

Составьте технологическую схему приготовления блюда «Оладьи из кабачков.»

- Методом индивидуального опроса (на доске):

Программа обучающих модулей OMS предназначенная для контроля знаний по теме «Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из жареных овощей».

- Методом индивидуального опроса у доски:

3. Изложение нового материала (формирование ПК, ОК): план изложения нового материала (содержание заданий материала для самостоятельного выполнения, контрольные вопросы и т.д.):

План изложения нового материала: (50 мин)

- Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, жареных во фритюре.
- Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей на открытом огне.
4. Закрепление нового материала путём : (10мин)

- Фронтальный опрос:

1. Какие масла используются для фритюра?
2. Какая посуда используется для фритюра?
3. Как подготовить масло для жарки во фритюре?
4. Что происходит с маслами при жарении?
5. Какие блюда из овощей можно приготовить во фритюре?
7. Как приготовить темпура из баклажанов, цукини и перца.
8. Из каких продуктов готовят индонезийские роллы?
9. Чем отличаются друг от друга мангал, барбекю и гриль?
10. Что можно приготовить на открытом огне из овощей?
11. Технология приготовления вегетарианского шашлыка.

5. Анализ работы студентов на уроке и сообщение оценок (2-3 мин.)

6. Домашнее задание (2мин) Стр.86 – 87; 154 – 158.

Учебник Н.И.Ковалев «Технология приготовления пищи»

Составить технологическую схему приготовления блюда «Крокеты картофельные»