УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ТАМБОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ имени И.Т.КАРАСЕВА»

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА

открытого урока

по учебной дисциплине

ПМ 03 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

Тема: «Технологический процесс приготовления сложных горячих жареных блюд из овощей».

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Преподаватель: Филиппова С.А.

Тамбов 2017

Методическая цель: Активизация самостоятельной работы обучающихся и использование элементов технологии активного обучения в преподавании технологических дисциплин.

Тип урока: комбинированный
Метод урока: объяснительно-иллюстративный
Цели:
Образовательная: Изучить с обучающимися технологический процесс приготовления блюд из овощей жареных в тесте, на гриле, соте, особенности подачи, оформления и отпуск готовых блюд;
Развивающая: способствовать развитию у обучающихся образного, логического и технологического мышления.
Воспитательная: прививать обучающимся интерес к выбранной профессии.
***Цифровые образовательные ресурсы*:** презентация, видеоролик по приготовлению изучаемых блюд
***Межпредметные связи*:** товароведение продовольственных товаров, микробиология и санитария предприятий общественного питания, организация общественного питания, оборудование предприятий общественного питания.

Ход урока.

I. Организационная часть.*(1 минута)*
Проверка наличия обучающихся по журналу.
Проверка готовности обучающихся к уроку.
II. Актуализация опорных знаний: (5 – 7 минут)

№ п/п	Вопросы, задаваемые преподавателем	Предполагаемые ответы обучающихся
1.	Как классифицируются блюда по тепловой обработке?	Отварные, припущенные, жареные, запеченные, тушёные.
2.	Что происходит с продуктом при жарке основным способом?	При жарке основным способом часть жира поглощается поверхностным слоем продукта, а часть разбрызгивается. В продукте, когда он помещен в разогретый жир, происходит интенсивный переход воды в пар, который, улетучиваясь, захватывает частицы жира и разбрызгивает их в окружающую среду.
3.	Какое влияние оказывает тепловая обработка на овощи?	Некоторые овощи полезнее употреблять после тепловой обработки, так как они лучше

		усваиваются и принесут намного больше пользы для здоровья человека.
4.	Что такое фритюр?	Тепловая кулинарная обработка с полным погружением продукта в поварской животный или растительный жир, разогретых до высокой температуры (175 – 190 ^{0}C).
5.	Назовите разновидности жарки, какие вы знаете?	- жарка основным способом; - жарка во фритюре; - жарка в жарочном шкафу; - жарка на гриле; -жарка над горящими углями.
6.	Дайте определение тепловой обработки жарка основным способом?	Основной способ — это жарка продукта на плите в открытой посуде. При жарке продуктов этим способом берут 5—10 % жира к весу продуктов. Жир разогревают до 140—160°.
7.	Как влияет процесс жарки на продукт?	В результате жарки на поверхности продуктов образуется корочка, что является результатом распада под действием высокой температуры содержащихся в продуктах органических веществ (таких как белки) и образования новых.

III. Изучение новой темы. *(25 минут)*

План урока:

Сегодня мы с вами рассмотрим технологический процесс приготовления жареных овощных блюд: овощи в тесте (пакоры), соте из овощей, овощной шашлык.

1. Пакоры – представляют собой овощи в тесте (кляре), обжаренные до хрустящей корочки и несравненно нежные внутри.

Пакоры.

Ингредиенты:

- нутовая мука 150 г;
- семена календжи 20 г;

- молотая корица 5 г;
- молотый красный перец 2 г;
- молотый кориандр 20 г ;
- молотый кумин 15 г;
- куркума 5 г;
- соль 15 г;
- пекарский порошок 5 г;
- вода 200 мл;
- овощи нарезанные 675 г;
- растительное масло 400 г.

Технология приготовления:

Нутовую муку просеять, добавит пряности, соль и соду. Медленно вливайте холодную воду, и взбить венчиком, пока не получится однородное тесто. Овощи нарезать.

Разогреть растительное масло. Овощи обмакнуть в тесто и положить во фритюр. Жарить несколько минут, пока пакоры не зарумянятся и не станут хрустящими. Вынуть и дать стечь маслу.

2. ***Соте из овощей*** - это жареные овощи, которые пропитываются соками и ароматами друг друга, но при этом сохраняют свои индивидуальные особенности.

Соте можно назвать обжаренные на большом огне, но в малом количестве масла, овощи, которые подаются в большом количестве соуса.

Блюдо получило такое странное название от французского слова «sauter», что означает «прыгать».

Соте из баклажанов и кабачков.

Ингредиенты:

- баклажаны 300 г;
- кабачки 300 г***;***
- цуккини 300 г;
- помидоры 200 г;
- болгарский перец 100 г;
- морковь 100 г;
- репчатый лук 70 г;
- чеснок 10 г;
- петрушка 8 г;
- укроп 10 г;
- соль, перц.

Технология приготовления:

Овощи тщательно помыть, очистить. Нарезать: морковь полукольцами, кабачки, цуккини и баклажаны, томаты, небольшими кусочками или полукружочками, репчатый лук кольцами, болгарский перец полукольцами. Обжарить подготовленные овощи: на хорошо прогретую сковороду наливается небольшое количество растительного масла, каждый вид овощей обжариваем по отдельности. Морковь - 7-8 минут, цуккини, кабачки, баклажаны – 8 – 10 минут, репчатый лук, болгарский перец, таматы – 5-6 минут. Чтобы дать лишнему маслу стечь, выкладываем поджаренные кусочки овощей в дуршлаг на бумажные полотенца, и оставляем в таком положении на несколько минут.

По мере приготовления все овощи перекладываются в общую кастрюлю, на последнем этапе добавляются томаты и зелень, вместе с которыми необходимо посолить и поперчить блюдо по вкусу. Чеснока можно добавить в сыром виде в уже готовое блюдо. Все ингредиенты аккуратно перемешать.

3. Овощи жареные на гриле, овощной шашлык.

Овощи на гриле, а также овощной шашлык — здоровая альтернатива блюдам из жареных продуктов. Овощи-гриль и овощной шашлык можно подать в качестве закуски, основного блюда или гарнира из овощей.

Для приготовления можно использовать сковороду - гриль.

Перед приготовлением овощи надо помыть и тщательно обсушить. Овощи небольшого размера можно оставить целиком, а вот крупные — порезать вдоль или поперек. Главное — не мельчить, чтобы овощи не сгорели.

Нарезанные овощи можно замариновать в оливковом масле, смешанном с лимонным соком, на пару минут, перед приготовлением. Или наоборот: приправить уже готовые овощи, добавив в маринад ароматные травы и специи. Приготовление овощей-гриль, или овощного шашлыка занимает считанные минуты; овощи должны остаться слегка хрустящими, поэтому их надо переворачивать и следить, чтобы сильно не подгорели.

Овощной шашлык.

Ингредиенты:

- кабачок 300 г;
- чеснок 10 г;
- шампиньоны 100 г;

- соль 5 г;
- репчатый лук 80 г;
- сахар 10 г;
- сладких перца разного цвета 100 г;
- баклажан 100 г;
- помидоры черри 80 г;
- лимон 70 г;
- растительного масла 200 мл.

Технология приготовления:

Овощи тщательно вымыть. Кабачок и баклажан нарезать кружками толщиной 1 см. Перцы очистить от сердцевины и нарезать четвертинками. Лук очистить и крупно нарезать. Грибы разрезать пополам. Кружки баклажана сложить в чашу, присыпать солью и оставить на 20 мин. Затем промыть теплой водой и обсушить бумажными полотенцами.

Приготовить маринад для овощей. Снять с лимона цедру и выжать сок.

Чеснок измельчить.

Смешать сок и цедру лимона, чеснок, сахар, соль, перец и растительное масло. Поставить на огонь и быстро довести до кипения.

Все овощи сложить в миску и залить горячим маринадом. Накрыть и оставить на 1 ч.

Нанизать овощи на деревянные шпажки и обжарить на гриле, по 4 мин. с каждой стороны.

<u>Особенности оформления, подачи:</u>

1. ***Пакоры*** подают в горячем виде, украсить зеленью. Отдельно подать соус.

2. ***Соте*** подают в тарелках украшают зеленью.
Готовое соте подают в глубоком блюде, украсив листьями салата или дольками сладкого перца. Сделать аромат пикантнее позволит добавление чеснока в еще не остывшее соте, но это на любителя. Особенность блюда в том, что его вкус остается непревзойденным в горячем и холодном виде. При этом соте из баклажанов и кабачков может выступать в роли основного блюда или аппетитного гарнира.

3. ***Овощной шашлык*** по своей сути относят к экзотическим вариантам шашлыка наравне с грибным и рыбным, часто его называют вегетарианским шашлыком. Такое блюдо прекрасно подходит для подачи в качестве основного горячего, но и как гарнир к тому же мясному шашлыку оно будет просто великолепно. Так что овощной шашлык угодит всем и при этом он еще и крайне вкусен и полезен.

IV. ***Закрепление изученного материала.*** *(8 минут)*

Тест.

1. Для жарки чаще используют овощи:
а). вареные;
б). сырые;
в). тушеные;
г). запеченные.
2. Пакоры это:
а). овощи жареные основным способом;
б). овощи жареные на гриле;
в). овощи жареные в тесте;
г). овощи приготовленные в жарочном шкафу.
3. Технологический процесс приготовления соте из жареных овощей состоит из:
а). овощи запанировать в муке;
б). овощи обмакнуть в тесто и положить во фритюр;
в). овощи режут на кружочки и нанизывают на шпажки;
г). овощи быстро поджариваются и резко встряхиваются.
4. Для овощного шашлыка овощи необходимо нарезать:
а). крупными кусками;
б). мелкими кубиками.
5.При приготовлении овощного шашлыка используется метод кулинарной обработки:
а). панирование;
б). маринование;
в). фарширование;
г). рыхление.
6. Соте это блюдо, которое имеет индивидуальные вкусовые особенности:
а). овощи которые имеют хрустящую консистенцию;
б). овощи на поверхности которых образуется поджаристая корочка;
в). овощи поверхность которых запанирована;
г). овощи, которые пропитываются соками и ароматами друг друга.
7. Назовите способ жарки овощей с полным погружением в жир?
8. Какую посуду используют для тепловой обработки при приготовлении овощного шашлыка?
9. Овощной шашлык можно подать как:
а). гарнир;
б). первое блюдо;
в). десертное блюдо;
г). отварное блюдо.
10. Соте рекомендуется подавать:
а). в салатнике;

б). в десертной тарелке;
в). в глубокой тарелке;
г). в креманке.

Правильные ответы:

1.	б)
2.	в)
3.	г)
4.	а)
5.	б)
6.	г)
7.	Фритюр
8.	Сковорода гриль
9.	а)
10.	в)

Критерии оценки:
Все ответы правильные оценка «5»
1 неправильный ответ оценка «4»
2 неправильных ответа оценка «3»
3-4 неправильных ответ оценка «2»

Сообщение и выставление полученных оценок.
V. Домашнее задание: (1 минута)
Работа с интернет ресурсами: найти и посмотреть рецепты и технологию приготовления сложных горячих блюд из жареных овощей.
VI. Рефлексия (3 минуты)
1. Какие новые блюда открыли для себя?
2. Какое блюдо после изучения теории вам захотелось приготовить?
3.Как вы думаете, какие полезные свойства сохраняются в жаренных овощных блюдах?