

## **ПМ. 02.01. «Механическая и кулинарная обработка сырья»**

**Тема 2.1.** Тепловая кулинарная обработка пищевых продуктов.

**Урок 2.1.1.** Способы тепловой кулинарной обработки продуктов.

**Форма проведения:** Лекция с элементами беседы.

**Цели урока:**

**Обучающая:** Обеспечить усвоение обучающимися основных, комбинированных, вспомогательных способов тепловой обработки.

**Развивающая:** развивать навыки у обучающихся отличительных особенностей разновидностей варки, жарки, комбинированных и вспомогательных способов тепловой обработки, развивать память, культуру речи, навыки устной речи.

**Воспитывающая:** Воспитывать любовь и уважение к своей профессии; аккуратность и добросовестность при ведении конспекта; самооценку и самоконтроль; диалогическую речь, культуру труда.

**Тип урока:** Комбинированный.

**Методы:** словесные, информационно - обобщающие

**Формы контроля:** Работа у доски; самостоятельная работа; устный опрос.

**Литература:** Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для начального профессионального образования (9-е изд., стер.), М.: Издательский центр «Академия», 2012, учебное пособие по профессии «Кухонный рабочий».

**Средства обучения:**

Конспект урока на листе, учебное пособие по профессии «Кухонный рабочий» - «Основы кулинарного производства», персональный компьютер, карточки-задания, инструкционные карты, презентация.

### **Ход урока**

**Организационный момент:**

Оформление доски; проверка наличия у обучающихся тетрадей для конспектов урока; канцелярских принадлежностей; назвать учебную литературу, необходимую для работы, как правильно вести и оформлять листы – конспекты, отчет старосты группы посещаемости.

**План урока:**

1. Основные способы тепловой обработки.
2. Комбинированные способы тепловой обработки.
3. Вспомогательные способы тепловой обработки.

### **Актуализация новых знаний**

Большинство продуктов перед употреблением в пищу подвергаются тепловой обработке.

В результате тепловой обработки продукты размягчаются и приобретают приятный вкус, аромат, внешний вид. Это вызывает усиленное выделение пищеварительных соков, которые обильно смачивают размягченные тепловой обработкой продукты и повышают усвояемость пищи.

Тепловая обработка обеззараживает пищу, так как при высокой температуре уничтожаются микроорганизмы и разрушаются вредные вещества - токсины.

## **Основные способы тепловой обработки**

К основным способам тепловой обработки относят: *варка и жарка.*

<b>Варка</b>			
№ п/п	Разновидности варки	Рисунок	Характеристика разновидностей варки
1.	<i>Варка основным способом</i>		При этом способе продукт полностью погружают в жидкость
2.	<i>Варка на пару</i>		Продукт помещают в пароварочный конвектомат, пароварочный шкаф или электрическую па, или решетку, которую устанавливают в посуду с водой так, чтобы вода не доходила до вкладыша
3.	<i>Припускание</i>		Продукт заливают жидкостью на 1/3 его объема и нагревают при закрытой крышке
<b>Жаренье</b>			
№ п/п	Разновидности жарки	Рисунок	Характеристика разновидностей жарки
1.	<i>Жаренье основным способом</i>		Это нагревание продукта с небольшим количеством жира при температуре 140 – 150 <sup>0</sup> С на жарочной поверхности сковороды или противня
2.	<i>Жаренье в жарочном шкафу</i>		Это жаренье продукта с небольшим количеством жира в жарочном шкафу при температуре 150 – 270 <sup>0</sup> С
3.	<i>Жаренье в большом количестве жира</i>		Этот способ используется при приготовлении изделий из жидкого теста на блинной жаровне, при приготовлении блюд в посуде из специальных сплавов и с антипригарным покрытием
4.	<i>Жаренье на открытом огне</i>		При этом способе продукт надевают на металлический стержень или укладывают на металлическую решетку, предварительно смазанную жиром. Шпажку или решетку помещают над раскаленными

			углями или электроспиральями в специальных аппаратах и жарят
5.	<i>Жаренье в поле инфракрасных лучей (ИК – нагрев)</i>		При этом способе жаренье продукта в электрогрилях происходит за счет воздействия на продукт инфракрасных излучений электронагревательных элементов

### Комбинированные способы тепловой обработки

К комбинированным способам тепловой обработки относятся: тушение, запекание, варка с последующим обжариванием, брезирование.

<i>Комбинированные способы</i>			
№ п/п	Разновидности комбинированных способов	Рисунок	Характеристика комбинированных способов
1.	<i>Тушение</i>		Это припускание предварительно обжаренного продукта в небольшом количестве бульона или соуса с добавлением вкусовых, ароматических приправ, специй
2.	<i>Запекание</i>		Это нагревание продуктов или полуфабрикатов в жарочном шкафу до готовности или образования поджаристой корочки
3.	<i>Варка с последующим обжариванием</i>		Это способ тепловой обработки, когда продукт очень нежный и его нельзя сразу жарить или очень грубый и не доходит до готовности при жарении или тушении.
4.	<i>Брезирование</i>		Это припускание с бульоном и жиром предварительно обжаренного продукта в жарочном шкафу

## Вспомогательные способы тепловой обработки

<i>Вспомогательные способы</i>			
№ п/п	Разновидности вспомогательных способов	Рисунок	Характеристика вспомогательных способов
1.	<i>Пассерование</i>		Это медленное обжаривание продуктов до готовности или полуготовности с добавлением 15 – 20 % жира при температуре не выше 120 <sup>0</sup> С без образования поджаристой корочки
2.	<i>Опаливание</i>		Это удаление шерсти и волосков с поверхности тушек поросят, птиц, субпродуктов в процессе обработки
3.	<i>Ошпаривание</i>		Это обливание продуктов кипящей водой в течение 1 – 5 мин
4.	<i>Термостатирование</i>		Это поддержание нужной температуры блюд на раздаче или при перевозке

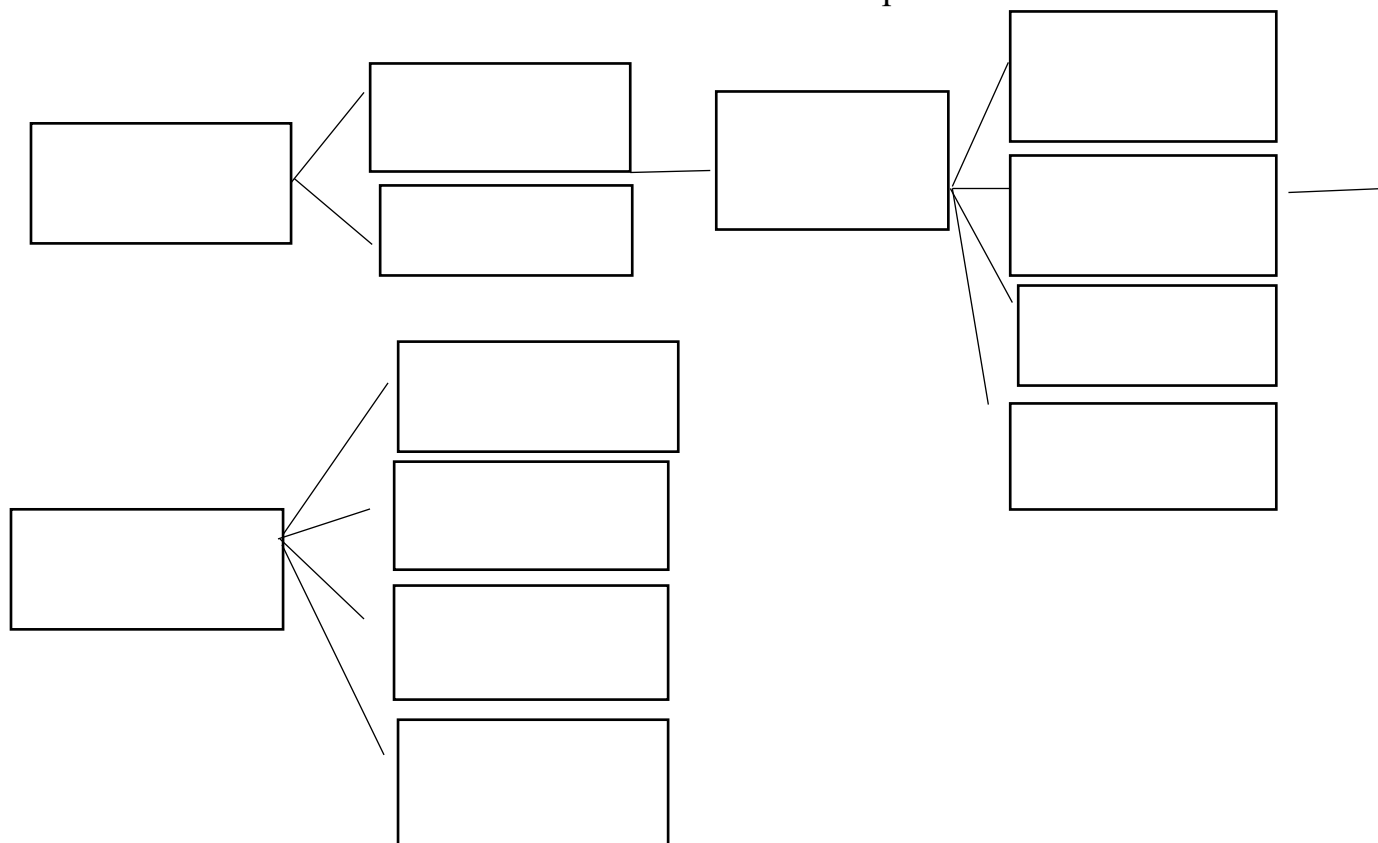
## Закрепление

*Задание.* Дополните предложение необходимыми сведениями.

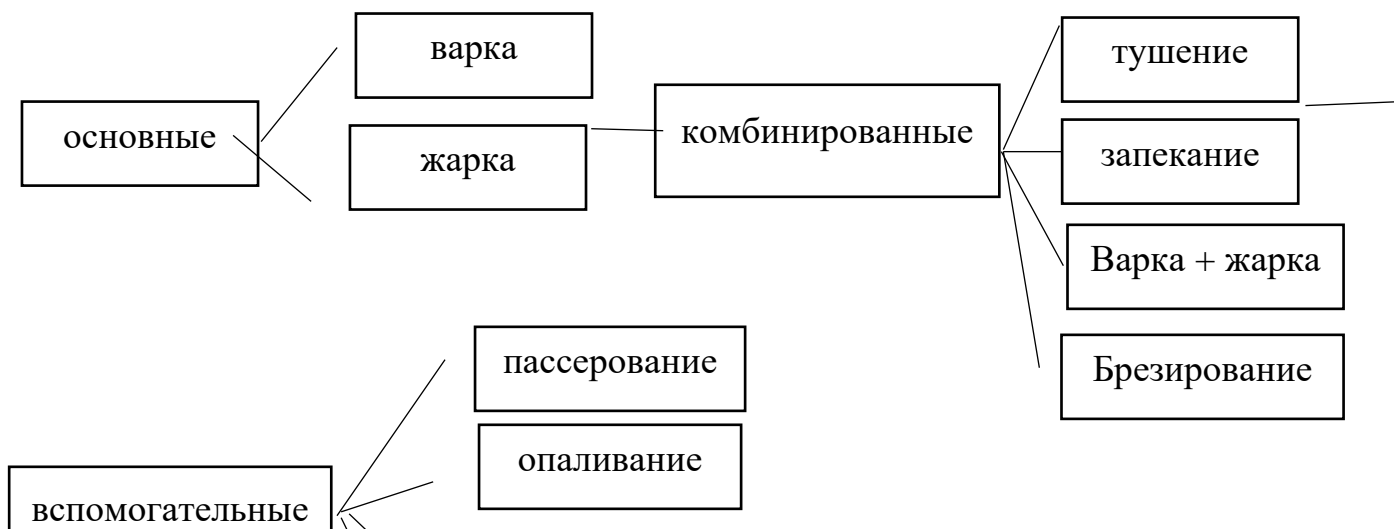
В результате тепловой обработки продукты приобретают \_\_\_\_\_ и уничтожаются \_\_\_\_\_.

*Ответ:* В результате тепловой обработки продукты приобретают приятный вкус, аромат, внешний вид и уничтожаются микроорганизмы.

*Задание.* Укажите в схеме способы тепловой обработки.



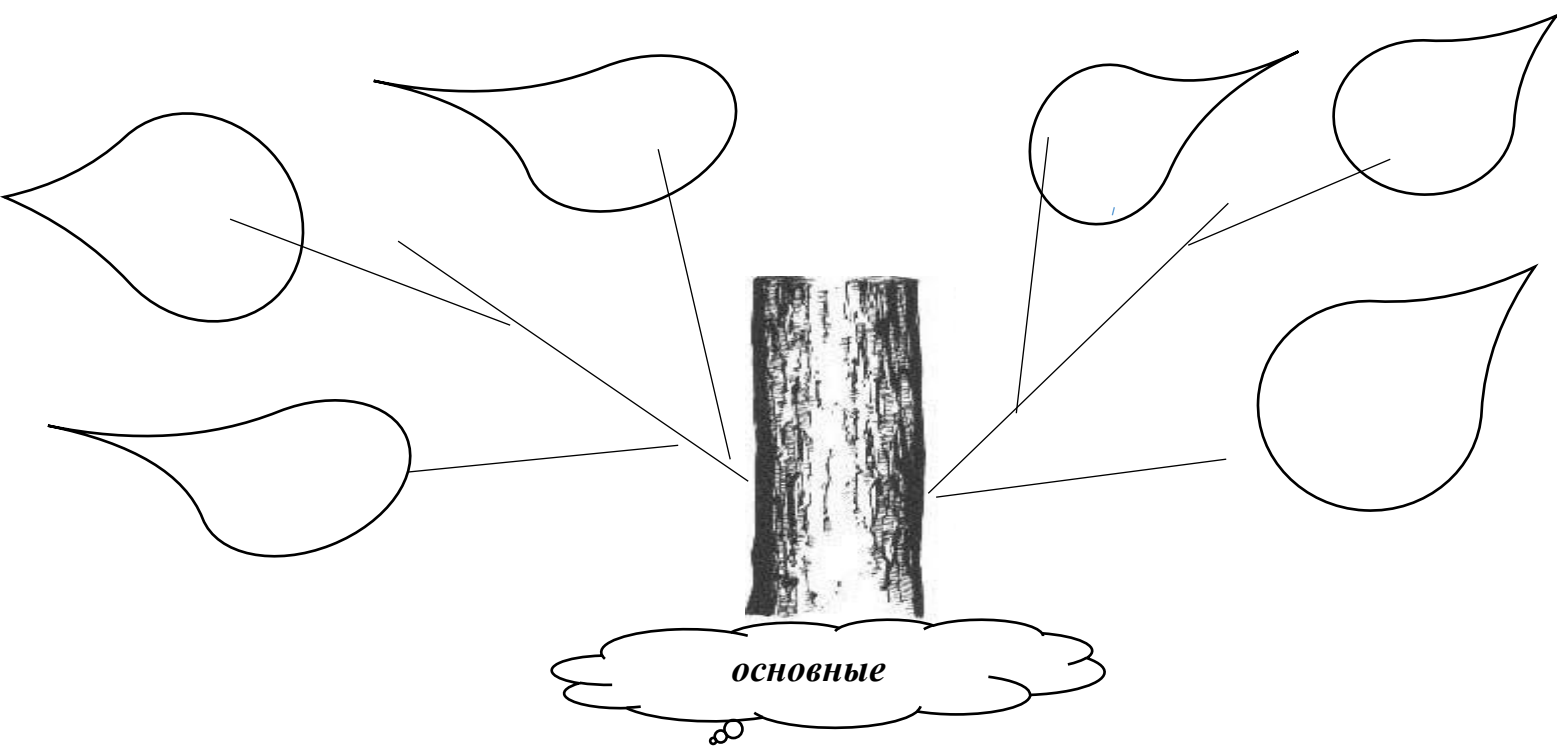
*Ответ:*



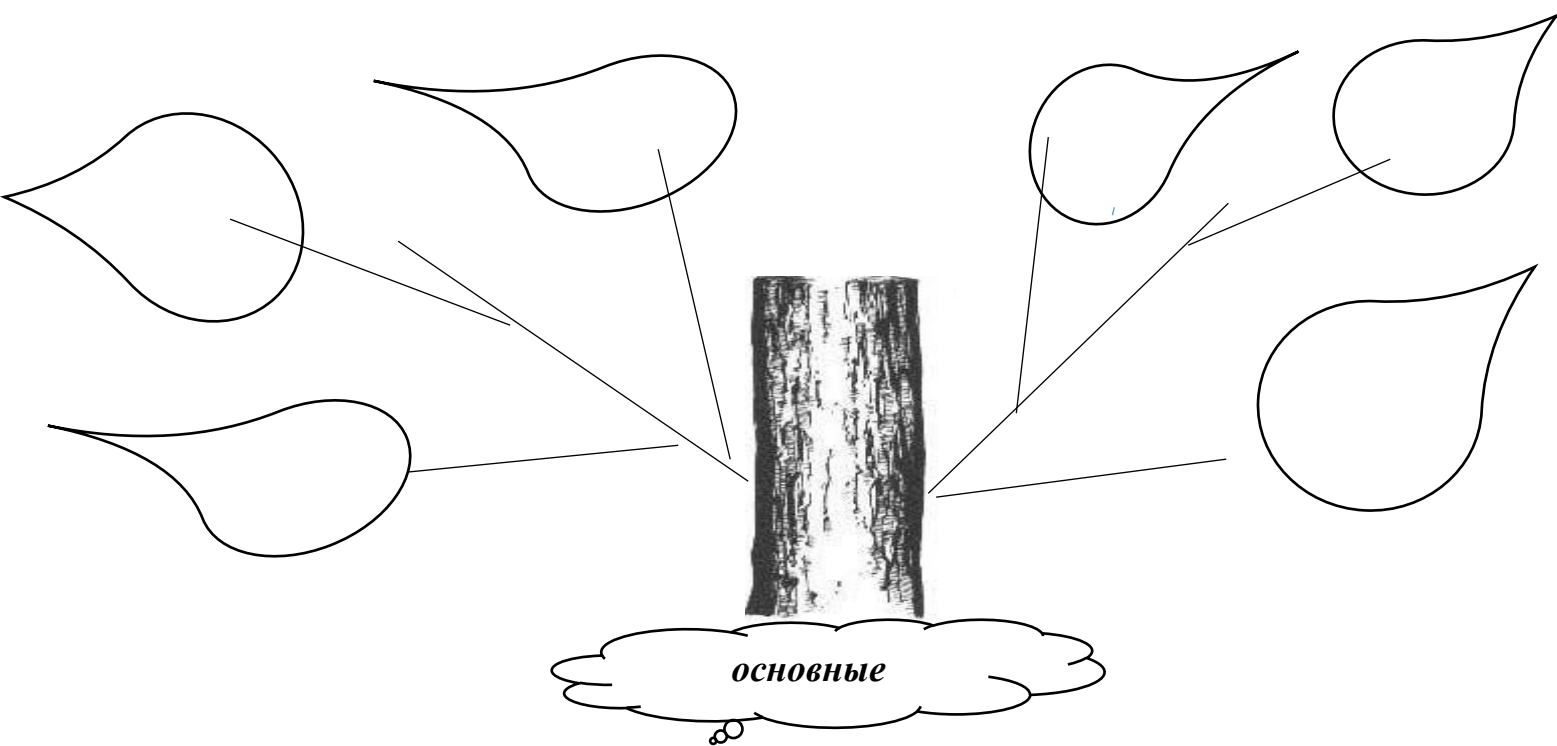
ошпаривание

термостатирование

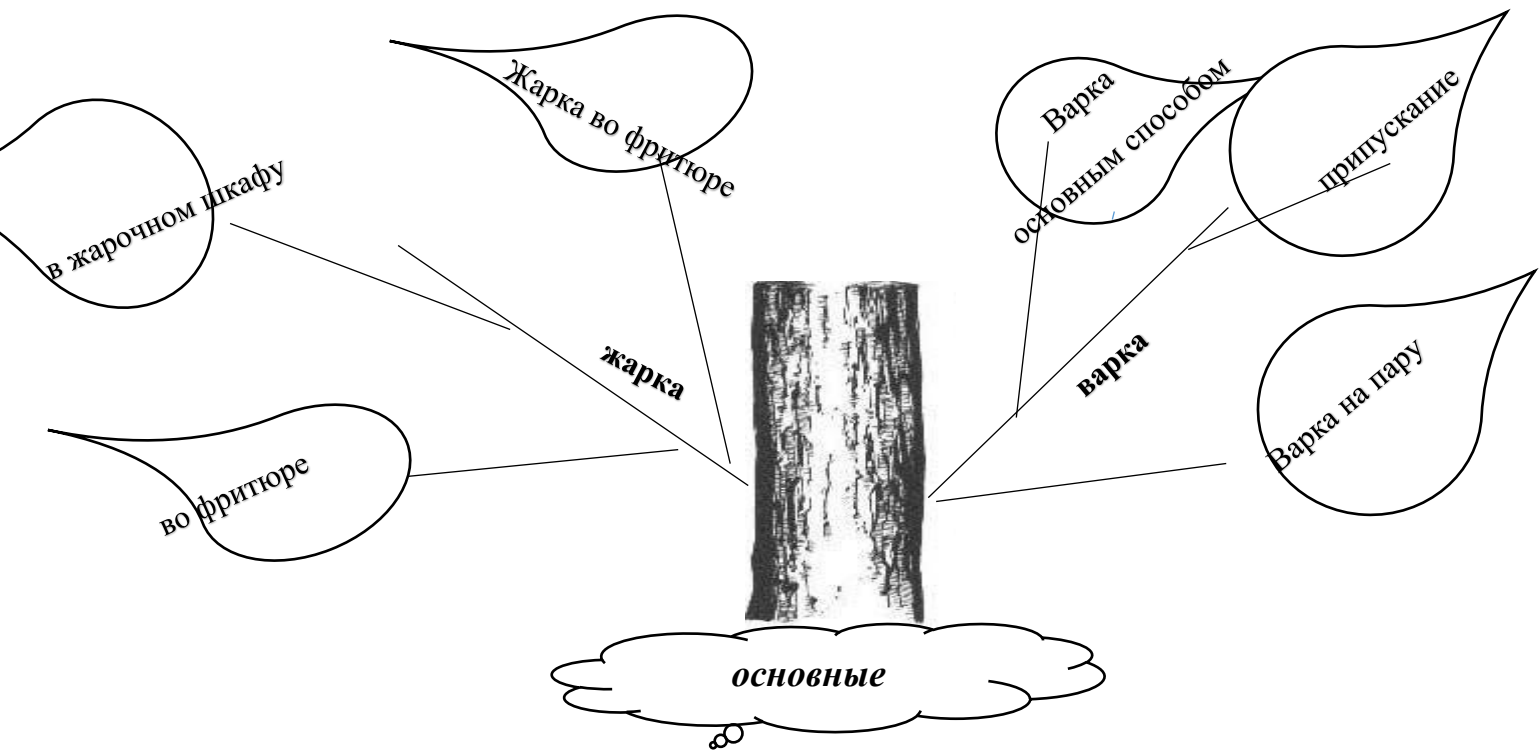
Задание. Укажите в схеме разновидности варки и жарки.



Задание. Укажите в схеме разновидности варки и жарки.



Ответ:



*Задание.* Укажите в таблице разновидности жарки.

<i>Способ тепловой обработки</i>	<i>Разновидности жарки</i>
Жарка	1.
	2.
	3.
	4.
	5.

*Задание.* Укажите в таблице разновидности жарки.

<i>Способ тепловой обработки</i>	<i>Разновидности жарки</i>
Жарка	1.
	2.
	3.
	4.
	5.

*Задание.* Укажите в таблице соответствие комбинированных способов тепловой обработки.

<i>№ п/п</i>	<i>Способы тепловой обработки</i>	<i>Комбинированные способы тепловой обработки</i>
1.	Варка на пару	
2.	Жарка на открытом огне	
3.	Припускание	
4.	Варка с последующим обжариванием	
5.	Брезирование	
6.	Запекание	
7.	Тушение	

*Задание.* Дополните предложения необходимыми сведениями.

Пассерование – это \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Опаливание – это \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Ошпаривание – это \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Термостатирование – \_\_\_\_\_ это \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

*Задание.* Укажите в таблице соответствие комбинированных способов тепловой обработки.

<i>№ n/n</i>	<i>Способы тепловой обработки</i>	<i>Комбинированные способы тепловой обработки</i>
1.	Варка на пару	
2.	Жарка на открытом огне	
3.	Припускание	
4.	Варка с последующим обжариванием	
5.	Брезирование	
6.	Запекание	
7.	Тушение	

*Задание.* Укажите в таблице соответствие комбинированных способов тепловой обработки.

<i>№ n/n</i>	<i>Способы тепловой обработки</i>	<i>Комбинированные способы тепловой обработки</i>
1.	Варка на пару	
2.	Жарка на открытом огне	
3.	Припускание	
4.	Варка с последующим обжариванием	
5.	Брезирование	
6.	Запекание	
7.	Тушение	

*Ответ:*

<i>№ n/n</i>	<i>Способы тепловой обработки</i>	<i>Комбинированные способы тепловой обработки</i>
1.	Варка на пару	
2.	Жарка на открытом огне	
3.	Припускание	
4.	Варка с последующим обжариванием	+
5.	Брезирование	+
6.	Запекание	+
7.	Тушение	+

*Задание.* Дополните предложения необходимыми сведениями.

Пассерование – это \_\_\_\_\_.

Опаливание – это \_\_\_\_\_.

Ошпаривание – это \_\_\_\_\_.

Термостатирование – это \_\_\_\_\_.

*Ответ:*

*Пассерование* – это медленное обжаривание продуктов до готовности или полуготовности с добавлением 15 – 20 % жира при температуре не выше 120<sup>0</sup>С без образования поджаристой корочки.

*Опаливание* – это удаление шерсти и волосков с поверхности тушек поросят, птиц, субпродуктов в процессе обработки.

*Ошпаривание* – это обливание продуктов кипящей водой.

*Термостатирование* – это поддержание нужной температуры блюд на раздаче или при перевозке.

**Вывод:**

За время урока обеспечено усвоение обучающимися основных способов тепловой обработки; разновидностей варки и жарки; комбинированных и вспомогательных способов тепловой обработки продуктов.

**Выставление оценок.**

**Рефлексия:**

В результате выполненной работы

В результате выполненной работы я узнал/ла \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Я понял/ла, что \_\_\_\_\_