

Согласовано и рекомендовано
методической
комиссией для практического
применения
Протокол № 3
От «15» ноября 2015 г.
Председатель МК:
Морланг Э.С.

Утверждаю:
Зам. директора по УПР
Т.В. Трухонина
«16» ноября 2015 г.

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Краснодарского края
Ладожский многопрофильный техникум

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА

ПО ТЕМЕ:

«КАШИ»

(ДЛ Я УЧАЩИХС Я ГРУППЫ №5, 1 КУРС ОБУЧЕНИЯ,
ПРОФЕССИ Я « ПОВАР, КОНДИТЕР»).



Разработала преподаватель
Разумова Т.П.

**ПЛАН ОТКРЫТОГО УРОКА
В ГРУППЕ №5 ГОУ НБПОУ КК ЛМТ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР, КОНДИТЕР»**

Дата проведения «_____» _____ 20____ г.

Преподаватель: Разумова Т.П..

Количество учащихся: _____

ТЕМА УРОКА: «КАШИ»

Цели урока:

- ✱ **образовательная** - закрепить знания по теме «Питательная ценность блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке» путём тренинга, тестов, игр; Формирование профессиональных знаний по теме «Каши»
- ✱ **развивающая** - развивать у учащихся способность сочетать различные формы коллективной и индивидуальной работы на уроке, обеспечивающих познавательную активность и максимальную самостоятельность;
- ✱ **воспитательная** – воспитывать чувство самооценки и самоконтроля, товарищества, взаимопомощи, трудолюбия, ответственность за порученное дело, привить любовь к профессии.

Тип урока: урок закрепления пройденного материала, а также сообщения и приобретения новых знаний.

Методы и формы ведения урока:

- ✱ ведущая роль теоретических знаний;
- ✱ системность и целостность содержания;
- ✱ работа над развитием способностей каждого учащегося;
- ✱ использование элементов педагогического сотрудничества;
- ✱ использование различных методик проверки полученных знаний.

Оснащение урока:

- ✱ сборник рецептур блюд и кулинарных изделий;
- ✱ учебник Н.А.Анфимовой «Кулинария»;
- ✱ муляжи и слайдовый показ отпусков каш;
- ✱ мультимедийное оборудование.

Межпредметные связи:

1. Производственное обучение «Приготовление каш».
2. Организация производства: т.т. «Организация работы горячего цеха».
3. Санитария и гигиена « т.т. «Санитарные требования к обработке продуктов», «Санитарные требования к организации работы горячего цеха», «Санитарные требования к отпуску блюд».

4. Товароведение «Химический состав зерна и продуктов его переработки»
5. Оборудование « т. «Электрическое оборудование».

ХОД УРОКА:

I. Организационный момент

1. Рапорт дежурного.
2. Проверка присутствующих.
3. Психологический настрой учащихся.
4. Сообщение темы и цели урока.

II. Проверка домашнего задания, уточнение направлений актуализации изученного материала:

www.themegallery.com

ПЕРЕЧИСЛИТЬ КОЛИЧЕСТВО ПИТАТЕЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ, СОДЕРЖАЩИХСЯ В КРУПАХ.

- 1 КРАХМАЛ – ?
- 2 БЕЛКИ – ?
- 3 ЖИР – ?
- 4 МИНЕРАЛЬНЫЕ В-ВА – ?
- 5 ВИТАМИНЫ – ?

Company Logo

www.themegallery.com

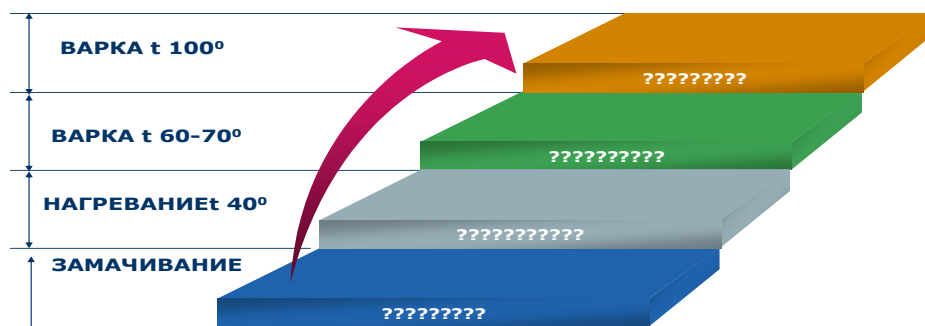
ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ

- 1 КРАХМАЛ – 72 – 90%
- 2 БЕЛКИ – 12 – 16%
- 3 ЖИР – ДО 8%
- 4 МИНЕРАЛЬНЫЕ В-ВА – К, Р, Fe, Mn, Mg.
- 5 ВИТАМИНЫ – В, РР, Е.

Company Logo

www.themegallery.com

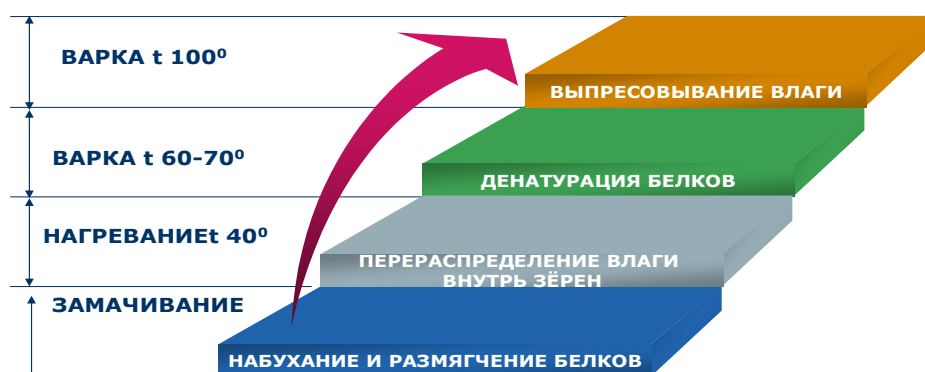
ПЕРЕЧИСЛИТЕ ИЗМЕНЕНИЯ БЕЛКОВ, ПРОИСХОДЯЩИХ В ПРОЦЕССЕ ОБРАБОТКИ КРУП, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ.



Company Logo

www.themegallery.com

ПЕРЕЧИСЛИТЕ ИЗМЕНЕНИЯ БЕЛКОВ, ПРОИСХОДЯЩИХ В ПРОЦЕССЕ ОБРАБОТКИ КРУП, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ.



Company Logo

Задание: вызываются 3 учащихся. Перед ними ставят образцы круп. Необходимо дать описание крупы и дать ей характеристику.



www.themegallery.com

ДАЙТЕ ОПИСАНИЕ ПРЕДСТАВЛЕННОГО ВИДА



?



?



?

Company Logo

www.themegallery.com

ДАЙТЕ ОПИСАНИЕ ПРЕДСТАВЛЕННОГО ВИДА



?



?



?

Из всех круп (как говорят в народе) — самая питательная и полезная. Содержит белок, который легко усваивается и содержит аминокислоты. По содержанию витаминов (группы В и Р), минерал. веществ, особенно магния и железа, ей нет равных. Питательность крупы не снижается даже при длительном хранении.

Вырабатывают из проса. По способу обработки делится на дранец (зерна без цветочных оболочек) и шлифованное пшено. По питательности уступает гречневой и овсяным крупам (клетчатки в нем в два раза меньше; белка — много, но он менее ценный). Много в пшене солей калия, фолиевой кислоты, витаминов гр. В.

По способу обработки делят на шлифованный, полированный и дробленый. Шлифованный имеет шероховатую поверхность, ядро у него целое. Ядро полированного также целое, поверхность блестящая. Он бывает высшего, первого и второго сорта. Дробленый — это побочный продукт при обработке зерна.

Company Logo

Игра «Третий лишний»! (определить, какая крупа является лишней и почему)

- | | | |
|--|--|---|
| 1. ПОЛТАВСКАЯ | МАННАЯ | ПЕРЛОВАЯ |
| 2. ПШЕНО | ТОЛОКНО | ОВЁС |
| 3. АРТЕК | ЯЧНЕВАЯ | МАННАЯ |
| 4. КЛЕТЧАТКА | УГЛЕВОДЫ | ВИТАМИН Д |
| 5. РИС
ШЛИФОВАННЫЙ | РИС
ЯРОВОЙ | РИС
ПОЛИРОВАННЫЙ |

ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ:

1. ПЕРЛОВАЯ – ПОЛУЧАЮТ ИЗ ОВСА.
2. ПШЕНО - ПОЛУЧАЮТ ИЗ ПРОСА.
3. ЯЧНЕВАЯ – ПОЛУЧАЮТ ИЗ ЯЧМЕНЯ.
4. РИС ЯРОВОЙ – НЕ СУЩЕСТВУЕТ.



ВЫВОДЫ ПО ОПРОСУ.

ФОРМИРОВАНИЕ НОВЫХ ПОНЯТИЙ И СПОСОБОВ ДЕЙСТВИЯ ПО ВОПРОСАМ:

1. Классификация блюд из круп
2. Подготовка круп к приготовлению
3. Приготовление каш

Классификация блюд из круп

Каша можно варить из любого вида крупы. Варят их на воде, на молоке или на смеси молока и воды.

По консистенции каши делятся на рассыпчатые, вязкие и жидкие в зависимости от соотношения крупы и жидкости, взятых для варки. В процессе варки крупы и макаронные изделия поглощают большое количество воды вследствие клейстеризации крахмала. Чтобы крахмал клейстеризовался полностью, он должен поглотить определенное количество воды:

- * Крахмал гречневой крупы – 200 %
- * Пшена – 250 %
- * Риса – 300 %
- * Перловой крупы – 400 %
- * Макаaronных изделий – 250 %.

Поэтому для получения рассыпчатых каш берут несколько меньшее количество воды: для гречневой крупы – 150 %, пшена – 170 %, перловой – 240% и т.д.

Для получения определенной влажности каши необходимо тщательно соблюдать соотношение жидкости и крупы. Объемы посуды для варки каш (кастрюли, котлы) должны быть измерены. Лучше использовать пароварочные котлы или котлы с косвенным обогревом.

Подготовка круп к приготовлению

Крупы перед тепловой обработкой перебирают, отделяя необрушенные зерна и другие примеси, а мелкие и дробленые крупы просеивают через сито для удаления мучели, придающей кашам неприятный вкус и мажущуюся консистенцию, и промывают. Особенно тщательно промывают пшено для удаления из него мучели, придающей крупе горький вкус.

При промывании крупы усваивают часть воды (10—20%), и это нужно учитывать при расчете соотношения воды и крупы. Мнут крупу в теплой воде (2—3 л на 1 кг крупы). Промывают крупу 2—3 раза, каждый раз в свежей воде. Гречневую крупу и крупы из дробленых зерен, а также плющенные крупы промывать нельзя, так как это отрицательно влияет на консистенцию и вкус каши. Гречневая крупа поступает на предприятия общественного питания поджаренной и сырой. В последнее время поступает гречневая крупа, предварительно подвергнутая гидротермической обработке, что сокращает время варки каш.

При поступлении сырой крупы ее поджаривают для ускорения варки. На противень с подогретым жиром (5% к весу крупы) укладывают крупу слоем не более 4 см, чтобы она не подгорала, и обжаривают в жарочном шкафу при 120° С. Во время поджаривания крупу периодически перемешивают. Обжаривают до получения светло-коричневой окраски.

Приготовление каш

- * Для варки каш удобнее использовать посуду с толстым дном, объем которой измерен. Лучше всего варить каши в пароварочных котлах или в котлах с косвенным обогревом.
- * Соль и сахар кладут в котел с жидкостью до засыпания крупы из расчета для каш 5 г на 1 кг крупы.
- * Крупу, промытую непосредственно перед засыпанием (она должна быть теплой), закладывают в кипящую жидкость и периодически перемешивают, поднимая крупу со дна веселкой.
- * Когда крупа набухнет и поглотит всю воду, перемешивание прекращают, поверхность каши выравнивают, котел закрывают крышкой, уменьшают нагрев до температуры 90—100° С и оставляют для упревания.
- * Для повышения рассыпчатости и улучшения вкуса при варке каши кладут жиры.

Манную крупу заваривают, всыпая ее тонкой струей в кипящую жидкость при непрерывном помешивании. Больше 8—10 кг манной крупы за раз заварить не удастся.

Рис, пшено, перловая крупа плохо развариваются в молоке, поэтому для варки молочных каш из этих круп их сначала проваривают 5—10 мин в большом количестве воды, затем ее сливают и заливают крупу молоком или молоком, разведенным водой.

Приготовление рассыпчатой каши

Их варят чаще всего на воде по общему способу. Манную крупу подсушивают в жарочном шкафу до светло-желтого цвета, смешивают с растопленным жиром и всыпают в кипящую воду. За 20—30 мин каша доходит до готовности в жарочном шкафу. Каша из неподжаренной гречневой крупы доходит за 5—6 часов, а из поджаренной — за 2,5 часа. Выход рассыпчатой каши 2,1—3 кг из 1 кг крупы.

Рассыпчатые каши можно подавать в горячем виде с жирами, или холодными с сахаром, молоком, сливками. Рассыпчатые каши подают также с поджаренным луком и жиром, жиром и рубленым яйцом, с рублеными отварными грибами и поджаренным луком с жиром.

Гречневая каша

В котел с кипящей посоленной водой всыпают крупу и хорошо перемешивают. Всплывшие оболочки и пустотелые зерна снимают шумовкой, добавляют жир и варят, помешивая, пока каша не загустеет, после этого помешивание прекращают, уменьшают нагрев и

упаривают кашу 5—6 ч. Если кашу варят из поджаренной крупы, то воды берут на 5—6% больше, чем для каш из сырой крупы, и варят 2—2,5 ч.

Пшенная каша

Подготовленную крупу всыпают в большое количество кипящей посоленной воды (до 6 л на 1 кг крупы) и варят 5—10 мин. После этого излишек воды сливают, оставляя 2,5 л на 1 кг крупы. Закрывают котел крышкой и доваривают кашу, уменьшив нагрев.

Рисовая каша

Первый способ. В кипящую воду засыпают рис, кладут жир, соль и варят, помешивая. Когда рис набухнет, уменьшают нагрев и доваривают кашу 30—40 мин.

Второй способ (сливная каша). В кипящую подсоленную воду (6 л на 1 кг крупы и 50 г соли) засыпают подготовленную крупу, варят в течение 5—7 мин, затем воду сливают, добавляют жир и доводят кашу до готовности в жарочном шкафу 30—40 мин. Подают кашу со сливочным маслом. Охлажденную кашу можно подавать с холодным молоком.

Приготовление вязкой каши

Готовят на молоке, воде и молоке, разбавленном водой, из всех видов круп по общим правилам, но многие крупы (рис, перловая, овсяная, пшеничные) в молоке развариваются труднее, чем в воде, поэтому варят их иначе.

Рисовая каша молочная

В кипящую подсоленную воду засыпают подготовленную крупу и варят 5—7 мин, затем заливают крупу горячим молоком и варят кашу до готовности. В готовую кашу добавляют сахар, сливочное масло, тщательно перемешивают и подают.

Манная каша молочная

Цельное молоко или молоко, разбавленное водой, кипятят, добавляют соль, сахар и быстро всыпают при постоянном помешивании тонкой струей манную крупу. Варят до готовности 5 мин. Манная крупа заваривается через 20—30 с и, если не всыпать крупу за это время, то образуются комки. При заваривании одновременно большого количества крупы (4—6 кг) один работник может всыпать крупу, а другой — венчиком размешивать жидкость с крупой. Отпускают горячую кашу с маслом, сахаром, вареньем, а в холодном виде с сахаром.

Приготовление жидкой каши

Жидкими считаются такие каши, выход которых составляет 5—6 кг из 1 кг крупы. Варят каши на молоке, смеси молока с водой и на воде. Готовят их так же, как вязкие каши, но жидкости берут больше нормы. Отпускают как самостоятельные блюда с маслом сливочным или топленым, сахаром, а каши, сваренные на воде, — с пищевым жиром. Жидкие каши широко применяются в детском и диетическом питании.

ЗАКРЕПЛЕНИЕ МАТЕРИАЛА СЛАЙДОВЫМ ПОКАЗОМ.



КАШИ



КАША ГРЕЧНЕВАЯ С ГРИБАМИ



КАША ГРЕЧНЕВАЯ С МОЛОКОМ



КАША ГРИБНАЯ



www.themegallery.com

КАША ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ



Company Logo

www.themegallery.com

КАША МАННАЯ НА КЛЮКВЕННОМ СОКЕ



Company Logo

www.themegallery.com

КАША МАННАЯ С ЯБЛОЧНЫМ СОКОМ



Company Logo

www.themegallery.com

КАША ОВСЯНАЯ



Company Logo

www.themegallery.com

КАША ПШЁННАЯ С ГОРОХОМ



Company Logo

www.themegallery.com

КАША ПШЁННАЯ С ОВОЩАМИ



Company Logo

www.themegallery.com

КАША ПШЁННАЯ С ТВОРОГОМ



Company Logo

www.themegallery.com

КАША РИСОВАЯ



Company Logo

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЗАКРЕПЛЕНИЯ МАТЕРИАЛА:

ЗАДАНИЕ №1. «ДОПИШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ»

(ПО ГУСТОТЕ КАШИ ДЕЛЯТ НА РАССЫПЧАТЫЕ ТО ЕСТЬ _____
(КРУТЫЕ), ВЯЗКИЕ _____ (РАЗМАЗНИ), ЖИДКИЕ _____
(КАШИЦЫ). КОНСИСТЕНЦИЯ КАШ ЗАВИСИТ ОТ
СООТНОШЕНИЯ _____ И _____ (КРУПЫ, ЖИДКОСТИ).

ЗАДАНИЕ №2. «ПРОГРАММИРОВАННЫЙ ОПРОС» ВЫБРАТЬ ЦИФРЫ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ).

№ П,П	ВОПРОСЫ	ПРЕДПОЛАГАЕМЫЕ ОТВЕТЫ	ОТВЕТ	ПРАВИЛЬНЫЕ ОТВЕТЫ
1.	КОЛИЧЕСТВО СОЛИ НА 1 КГ ГОТОВОЙ МОЛОЧНОЙ КАШИ	1.10 2.5ГРАММ 3.15 ГРАММ		(2)
2.	СПОСОБ ВАРКИ МАКАРОН-НЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАПЕКАНОК	1.НЕСЛИВНОЙ 2.СЛИВНОЙ		(1)
3.	КОЛИЧЕСТВО КРАХМАЛА ДЛЯ ВАРКИ КИСЕЛЯ СРЕДНЕЙ ГУСТОТЫ	1.20-40 ГРАММ 2.35-50 ГРАММ 3.60-80 ГРАММ		(2)

ЗАДАНИЕ №3. «ЧТО БЫ ЭТО ЗНАЧИЛО?» СФОРМУЛИРУЙТЕ КОРОТКИЙ ОТВЕТ НА ПОСТАВЛЕННЫЕ ВОПРОСЫ.

№ П/П	ВОПРОСЫ	ОТВЕТЫ	ПРАВИЛЬНЫЕ ОТВЕТЫ
1.	РАЗНОСТЬ ГОТОВОЙ КАШИ И ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ДЛЯ ЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КРУПЫ		(ПРИВАР)
2.	ИЗ 1 КГ КРУПЫ ПОЛУЧАЮТ 5-КГ КАШИ		(ЖИДКАЯ КАША)
3.	БЛЮДО ИЗ КАШИ ИМЕЮЩЕЕ ПРИПЛЮСНУТО-ОКРУГЛУЮ ФОРМУ		(БИТОЧКИ)

Итоговые оценки за урок.

Домашнее задание :

- 1.Составить схему приготовления «Каши рисовой вязкой»
2. Составить самостоятельно игру по изученной теме.