

ПОЧУ «ИВАНОВСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ»

«УТВЕРЖДАЮ»:

Заместитель директора по учебно-методической работе

 Е.Н.Рыжова

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА

ОТКРЫТОГО УРОКА

ПМ07, МДК 07.01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 19.02.10 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Тема урока: Определение количеств сырья для приготовления каш различной  
консистенции

Разработчик: Н. П. Второва

Рассмотрено: на заседании МЦК  
товароведно- технологических и  
учётно-экономических дисциплин

Протокол № 7 от «25» 12 2022г.

Председатель МЦК  Н. П. Второва

ИВАНОВО

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Квалификация выпускника «техник-технолог»

2 курс; Группа 26

ТЕМА УРОКА: Определение количеств сырья для приготовления каш различной консистенции

ОСНАЩЕНИЕ УРОКА:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий
- калькулятор
- карточки контроля знаний по теме повторения (тест)
- Задания для самостоятельной работы студентов, выполненные на бумажном носителе

ПРИМЕНЯЕМЫЕ МЕТОДЫ:

- объяснение нового материала с записью методических рекомендаций по решению задач
- закрепление материала путём тематических вопросов, объяснения терминов
- беседа со студентами по основным вопросам темы занятия

Цели урока:

**-ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ:**

- Изучить расчёт необходимого количества сырья, соотношение жидкости и крупы, определение привара, ёмкости посуды для приготовления блюд из круп
- Закрепить знания студентов, выработать практические навыки по применению безопасных приёмов труда
- Усвоить и увязать механизм практической деятельности с теоретическими знаниями, способствовать формированию умений, необходимых в жизненных ситуациях

**- РАЗВИВАЮЩАЯ:**

- Расширить знания студентов, развить стремление к познанию приготовления блюд из круп в современной кухне
- Выработка творческого ,креативного подхода к решению поставленных задач
- Развить навыки анализа и сравнения блюд, близких по приготовлению
- Искать аналоги и другие варианты решения; развивать познавательные умения; самостоятельно расширять диапазон знаний; анализировать, делать выводы, выделять главное, использовать знания в профессиональной деятельности

**- ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ:**

- Повысить профессиональный уровень
- Формировать активную жизненную позицию, воспитывать широкий жизненный кругозор, трудолюбие и упорство в достижении цели; прививать любовь к профессии
- Воспитать эстетический вкус по оформлению и подаче блюд

### Формирование компетенций:

- Понимать сущность и социальную значимость своей профессии
- Организовывать собственную деятельность
- Определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
- Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для профессионального и личностного развития
- Использовать информационно - коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности

Тип урока: комбинированный

### СТРУКТУРА УРОКА:

1. Организационный момент -3 мин.
2. Вступительное слово преподавателя -5 мин.
3. Повторение изученного материала (фронтальный опрос, тестирование) 15 мин.
4. Изложение нового материала -40 мин.
5. Закрепление нового материала -10мин.
6. Домашнее задание 7 мин.

Эпиграф урока: «Пусть пища будет твоим лекарством» - Гиппократ

### Ход урока

| № /п | Содержание и структура занятия  | Деятельность преподавателя   | Деятельность студентов  |
|------|---|--|---|
| 1    | Организационный момент<br>3 мин.  | Приветствие студентов, проверка явки   | Рапортчик старосты  |
| 2    | <p>Целеполагание и мотивация.<br/>Вступительное слово преподавателя -5 мин.</p> <p>Блюда из круп являются источником углеводов и белков. Однако белки круп не полноценны по содержанию некоторых аминокислот, поэтому следует сочетать крупы с другими продуктами (молоком, творогом, яйцами). Блюда из круп относятся к наиболее калорийным. Разнообразная форма этих продуктов позволяет красиво комбинировать их с другими продуктами и готовить широкий ассортимент вкусных и питательных блюд: с сыром, мясом, творогом как в отварном, запечённом виде так и гарнир.</p> <p>При использовании круп в качестве гарниров следует учитывать не только химический состав, но и то как они сочетаются по вкусу: гарниры из круп плохо сочетаются с рыбой. Гарниры из риса больше подходят к блюдам из баранины и кур. В состав сложных гарниров не включают крупы, кроме риса.</p> <p>Сегодня рынок предлагает огромное разнообразие сортов одной и той же крупы с разными свойствами,</p> | <p>Сообщает тему и цели урока, организует совместную мотивацию. Управляет познавательным процессом (наводящие вопросы и уточнения)</p> | <p>Восприятие информации и её анализ. Высказывание суждений, формирование выводов</p> |

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
|   | частности, с различной водопоглотительной и жиропоглотительной способностью  |  |  |
| 3 | Актуализация опорных знаний<br>Вопросы и задания студентам (студенты должны знать полные и развёрнутые ответы) -15 мин.  | Организует фронтальную работу на основе поискового и репродуктивного методов | Анализируют и осмысливают информацию (выводы, обоснования), включается внимание и память, проявляют способность к самопознанию, воспроизведению информации, дополнение ответов |
| 4 | Задание. Тест. См. Приложение 1<br><br>Слово преподавателя. Сейчас внимательно посмотрите тест, который содержит задания, из которых вы должны выбрать самостоятельно правильный ответ   | Тестовый метод опроса  | Письменно отвечают на задание- тест  |
| 5 | <b>Изложение нового материала.- 40 мин.</b><br><b>Правила варки рассыпчатых каш.</b><br>1.Подбирают посуду с учётом привара данной каши.2. Подготавливают крупу.3.Доводят жидкость до кипения, кладут соль.4. Засыпают крупу, перемешивают, поднимая зёрна со дна.5. Снимают пену и всплывшие пустотелые зёрна. 6. Кладут сливочное масло или жир.7. Варят до загустения, поверхность каши выравнивают, котёл закрывают крышкой.8. Уменьшают |  | Записывают методические рекомендации   |

нагрев и оставляют для упревания.9.  
Готовую кашу разрыхляют поварской  
иглой. Рассыпчатые каши используют  
как самостоятельное блюдо и в качестве  
гарнира

**Методические указания по решению  
задач.**

**Методическое указание 1:**

Определение количества воды и соли  
для приготовления каш производится с  
помощью таблицы, помещённой в  
сборниках рецептур. Указанное в  
таблице количество воды и соли для  
приготовления каш различной  
консистенции из 1 кг крупы следует  
умножить на заданное количество  
крупы.

Если крупы перед варкой промывают,  
необходимо учитывать количество  
воды, которая поглощается крупой при  
промывании, иначе каша окажется  
более жидкой, чем требуется. Для этого  
необходимо воспользоваться табл.  
«Первоначальный объём (в литрах)  
воды с крупой при варке каш различной  
консистенции». Выбрав по этой таблице  
соответствующие данные, следует  
умножить их на количество  
килограммов крупы, предназначенной  
для варки. Вычитанием из полученного  
объёма веса крупы находим  
необходимое количество воды.

Пример решения задачи см. приложение  
2

**Методическое указание 2.**

Определение ёмкости посуды для варки  
каш производится следующим образом.  
Исходя из установленной рецептуры,  
определяется количество крупы для  
приготовления заданного количества  
каши. Затем, по таблице «Определение  
объёма крупы и воды» устанавливается  
объём крупы и воды для приготовления  
каши заданной консистенции из 1 кг

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
|   | <p>крупы. Указанный объём, умноженный на количество килограммов крупы, предназначенной для варки, составляет полезную ёмкость посуды. Принимая во внимание, что посуду нельзя заполнять до краёв, полезную ёмкость посуды принимают за 80%, а необходимую – за 100%</p> <p>Пример решения задачи см. приложение 2</p> <p>При определении количества каши, которую можно приготовить в имеющейся на производстве посуде, порядок расчёта несколько изменяется: 1) определяют полезную ёмкость посуды; 2) определяют количество килограммов крупы, которое можно сварить в данной посуде. Для этого полезную ёмкость посуды делят на объём крупы и воды для варки каши заданной консистенции из 1 кг крупы (табл. «Первоначальный объём ( в литрах) воды с крупой при варке каш различной консистенции» )</p> <p>Делением полученного количества килограммов крупы на норму закладки крупы на одну порцию приготавливаемого изделия, находят количество порций изделия, которое можно приготовить в имеющейся посуде.</p> |  |   |
| 6 | <p>Закрепление нового материала.</p> <p>Задачи для самостоятельного решения - 10 мин.</p> <p>(Приложение 3)</p>   | <p>Помогает развить познавательную активность и практические навыки по решению задач</p> | <p>Актуализация необходимых знаний. Делают выводы</p> |

### Домашнее задание



1. Заполнить таблицу: «Разновидности каш»

| Консистенция<br>Каш | Крупа                             | Жидкость                          | Отпуск блюда                                    |
|---------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|---|
| Жидкая              | Используют все<br>крупы, кроме... | Молоко<br>Смесь воды с<br>молоком | Отпускают, как<br>самостоятельное<br>блюдо с... |
| Рассыпчатая         |                                   |                                   |   |
| Вязкая              |                                   |                                   |   |

2. Заполнить таблицу требований к качеству каш различной консистенции.

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

### 1 Вариант

1. В процессе варки крупы поглощают большое количество воды за счёт...

- А) Декстринизация крахмала
- Б) Клейстеризация крахмала
- В) Меланоидинообразования
- Г) Камелизация

2. Какой вид каш используют как самостоятельное блюдо?

- А) Рассыпчатые
- Б) Жидкие
- В) Вязкие
- Г) Полужидкие

3. Разностью масс готовой каши и крупы, использованной для её приготовления называют:

- А) Карамелизация
- Б) Мучель
- В) Привар
- Г) Клейстеризация

4. Из какой знаковой культуры вырабатывают манную крупу?

- А) Овёс
- Б) Ячмень
- В) Пшеница
- Г) Просо

5. Назовите злаковую культуру, из которой получают «Геркулес»

- А) Ячмень
- Б) Овёс
- В) Рис
- Г) Просо

## 2 Вариант

1. Какую кашу можно варить тремя способами?

- А) Рисовую
- Б) Гречневую
- В) Перловую
- Г) Пшеничную

2. Укажите причину размягчения крупы при варке

- А) Высокая температура воды при варке
- Б) Протопектин, содержащийся в крупе, переходит в пектин
- В) Крахмал, содержащейся в крупе клейстеризуется

3. Какая каша является самой калорийной?

- А) Перловая
- Б) Пшённая
- В) Манная

4. Что придаёт горький вкус мелким дроблённым крупам?

- А) Крахмал
- Б) Мучель
- В) Пектин
- Г) Сахароза

5. Укажите цель ошпаривания пшённой крупы

- А) Для размягчения
- Б) Для удаления горечи
- В) Для промывания

### 3 Вариант

1. Какую по консистенции кашу используют для приготовления запеканок?  
А) Жидкую  
Б) Рассыпчатую  
В) Вязкую  
Г) Полужидкую
2. Какие виды каш бывают  
А) Рассыпчатые  
Б) Вязкие  
В) Слипшиеся  
Г) Твёрдые  
Д) Жидкие
3. Консистенция каш зависит от...  
А) Соотношения воды и крупы  
Б) От вида крупы  
В) Способа варки  
Г) Вида жидкости
4. Выберите из круп ту, которая хорошо разваривается в молоке  
А) Рисовая  
Б) Гречневая  
В) Манная  
Г) Геркулесовая
5. В какой каше зёрна должны быть набухшими, проваренными и легко отделяющиеся друг от друга?  
А) Вязкая  
Б) Рассыпчатая  
В) Жидкая  
Г) Вязкая на молоке

### Ответы на тесты

1 Вариант:

1. б

2. б

3. в

4. в

5. б

2 Вариант:

1. а

2. в

3. в

4. б

5. б

3 Вариант:

1. в

2. абд

3. а

4. в

5. а

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2

1. Определить количество воды для приготовления рассыпчатой каши из 50 кг пшена. Пример решения задачи. По таблице находим, что объём крупы и воды для приготовления рассыпчатой каши из 1 кг пшена составляет 2,5 л. Определяем объём крупы и воды для рассыпчатой каши из 50кг пшена:  $2,5 \times 50 = 125$  л. Определяем необходимое количество воды для варки каши:  $125 - 50 = 75$  л.
2. Какой ёмкости котёл потребуется, чтобы сварить рассыпчатую перловую кашу из 15кг крупы?

Решение задачи. По таблице объём крупы и воды для рассыпчатой перловой каши из 1кг крупы составляет 3,0л. Объём каши, приготовленной из 15 кг крупы, составляет  $45(3 \times 15)$  Это полезная ёмкость посуды. Определяем необходимую ёмкость ;  $45 \times 100 : 80 = 56,2$  л. Таким образом, для приготовления рассыпчатой каши из 15кг необходим котёл 50л или?

### ПРИЛОЖЕНИЕ 3

3.Рассчитать необходимое количество крупы, жидкости и соли для приготовления 100порций рассыпчатой гречневой каши ( из ядрицы неподжаренной ) по 1 колонке рец.378

Решение : 1)Расчёт выхода каши на 100 порц. по1 колонке сост 150г,следовательно на 100 порц.  $0,150 \times 100 = 15,0 \text{ кг}$

2) Расчёт необходимого кол-ва крупы

Согласно табл. на 1кг выхода каши требуется 0,476кг ядрицы

Составим пропорцию:1кг каши-0,476 крупы

$$15 \text{ кг}-x \quad x = 15 \times 0,476 : 1000 = 7,14 \text{ кг}$$

3) Расчёт необходимого кол-ва жидкости

Согласно табл. 0,71 л. воды. Составляем пропорцию

1кг -0,71 воды

$$15 \text{ кг} - x \text{ воды} \quad x = 15 \times 0,71 : 1000 = 10,65 \text{ л}$$

4) Расчёт соли

В таблице не указано, но внизу написано по 10г на 1кг выхода каши

1000-0.01кг соли

$$15 \text{ кг}- x \text{ соли} \quad x = 15 \times 0,01 : 1000 = 0,15 \text{ кг}$$

Ответ. Для приготовления 100 порций гречневой рассыпчатой каши потребуется 7,14 кг крупы; 10,65л воды; 0,15кг соли