



Metody obróbki termicznej

Charakterystyka podstawowych metod obróbki termicznej, wartość zdrowotna poszczególnych metod, zastosowanie metod obróbki termicznej w technologii sporządzania potraw.

- [Metody obróbki termicznej](#)

Metody obróbki termicznej

Scenariusz lekcji – Metody obróbki termicznej

1.

Po zakończonych zajęciach uczeń powinien:

1. Wskazywać i charakteryzować metody obróbki cieplnej.
2. Określać zmiany zachodzące podczas obróbki cieplnej.
3. Wymieniać urządzenia do obróbki termicznej.
4. Określać wartość zdrowotną poszczególnych metod obróbki termicznej.

Uczeń powinien:

1. Prawidłowo przeprowadzać obróbkę termiczną.
2. Dobierać odpowiednie metody obróbki termicznej do potraw.
3. Prawidłowo organizować stanowisko pracy.
4. Przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas przeprowadzania obróbki termicznej.

Metoda i forma pracy

Zajęcia obejmują blok pięciu jednostek lekcyjnych 5 x 45 minut w pracowni technologicznej; uczniowie w czasie zajęć nie wychodzą na przerwy, nauczyciel w uzasadnionych przypadkach zezwala na opuszczenie pracowni. Nauczyciel stosuje następujące metody pracy: wykład, pogadanka, pokaz, przeprowadzenie doświadczenia, ćwiczenia indywidualne.

Środki dydaktyczne

1. *Stanowisko technologiczne wyposażone w naczynia, narzędzia i sprzęt niezbędny do wykonania obróbki termicznej*
2. *Prezentacja multimedialna „Metody obróbki termicznej”*
3. *Produkty spożywcze.*
4. *Książki kucharskie (np. „Kuchnia polska”, podręcznik i prasa fachowa, bogate w receptury potraw.*

4. Przebieg lekcji

Faza przygotowawcza

Czynności organizacyjne (sprawdzenie listy obecności, stroju roboczego, zadania domowego)

Powtórzenie wiadomości z poprzednich lekcji:

1. cele i etapy obróbki wstępnej,
2. podział warzyw,
3. skład chemiczny i wartość odżywcza warzyw,
4. zasady sporządzania surówek.

Podanie tematu lekcji i nawiązanie do poprzedniej. Omówienie tematu z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej „Metody obróbki termicznej”. Instruktaż dotyczący wykonywanych zadań. Pokaz wykonania niektórych potraw. Ćwiczenia (sporządzenie potraw gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych) wykonywane samodzielnie przez uczniów. Przeprowadzenie doświadczenia – smażenie na tłuszczu zimnym i rozgrzanym – wyciągnięcie wniosków, zapisanie spostrzeżeń. Degustacja i ocena potraw.

Faza podsumowująca

Czynności porządkowe w pracowni technologicznej. Utrwalenie poznanego materiału. Test podsumowujący zajęcia dla uczniów. Zadanie pracy domowej oraz ćwiczeń na następną lekcję. Omówienie zajęć.

5. 1. A. Procner „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem” cz. I, Warszawa 1994.
2. Praca zbiorowa, „**Kucharz gastronom**”, Warszawa 1968.
3. Prasa fachowa: magazyny „Kuchnia”, „Sól i pieprz”.

6.

- sporządzanie puree ziemniaczanego,
- gotowanie kompotu z owoców świeżych i mrożonych,
- brokuły zapiekane pod beszamelem,
- smażenie placków ziemniaczanych,
- smażenie ryby panierowanej,
- warzywa duszone,
- filet z kurczaka duszony z pieczarkami,
- ziemniaki pieczone w łupinie,
- jabłka pieczone,
- kielbaski z grilla.

Doświadczenie: usmażenie jednej porcji półproduktu w tłuszczu zimnym i rozgrzanym, porównanie jakości wyrobu gotowego (ocena organoleptyczna), zapisanie wniosków.

Zadanie domowe

Korzystając z prasy fachowej odszukaj receptury wraz z ilustracjami i wklej do zeszytu przedmiotowego pięciu ciekawych potraw przygotowanych z zastosowaniem gotowania, smażenia, duszenia, pieczenia lub zapiekania oraz grillowania.

Które z zaproponowanych przez siebie potraw mogą mieć zastosowanie w żywieniu dietetycznym? Dlaczego? Uzasadnij.

Plik o rozmiarze 44.00 KB w języku polskim