

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области
«Октябрьский аграрно-технологический техникум»

Педагогический проект "Пряности и приправы"

Разработчик: преподаватель специальных дисциплин
ГБПОУ РО «ОАТТ»

Демьянова Татьяна Викторовна



Ростовская область, Октябрьский район, пос. Качкан

2021 г

Тема: Пряности и приправы.

Дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров»

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Тип урока: урок открытия новых знаний.

Цели урока:

Образовательная:

- формирование знаний о пряностях и приправах, их производстве, классификации, требованиях к качеству, условиях хранения, использовании в приготовлении пищи.

Воспитательная:

- воспитание любви к профессии, привитие интереса к изучаемой дисциплине;
- воспитание практического и рационального представления об ассортименте и качестве пряностей, о требованиях к качеству;
- воспитание чувства ответственности за своё дело, чувства сотрудничества, уважительного отношения друг к другу.

Развивающая:

- развитие речи, мышления, умения сравнивать, анализировать, делать выводы.
- развитие способности к классификации, умение выделять общие признаки специй и приправ.

Методическая цель урока: *продемонстрировать применение средств визуализации на занятии по дисциплинам профессионального цикла.*

Используемые образовательные технологии:

Информационно-компьютерные технологии, технология проблемного обучения.

Оборудование к уроку:

- проектор, ноутбук, мультимедийная презентация
- образцы пряностей,
- раздаточный материал (таблицы специй),
- задания для закрепления материала.

Используемые методы и приемы обучения:

- Лекция;
- Диалог;
- Работа с образцами пряностей и специй;
- Иллюстративный метод;
- Метод проблемного обучения.

Междисциплинарные связи: ПМ. 01 Тема 1.4.

Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них

МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов. **Тема 2.3** Приготовление полуфабрикатов из рыбы.

Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов

Формирование общих компетенций:

ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

Формирование профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, <u>нерыбного</u> водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

Прогнозируемый результат:

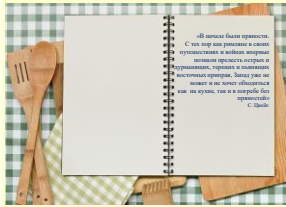
обучающиеся имеют представление о пряностях и их применении. Знают группы пряностей, их отличительные признаки, описание, вкус, запах, требования к качеству и условия хранения. Умеют читать реквизиты маркировки, определять область применения, срок годности и условия хранения пряностей.

Личная значимость изучаемого для обучающихся. Использование полученных знаний о пряностях при приготовлении блюд. Расширение кругозора обучающихся.

Список литературных источников

1. История открытия перца. Путь конкистадоров. Журнал "Костер" [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.kostyor.ru/kostyor8/salat8.html>, свободный. – Загл. с экрана.
2. Культурология.РФ | Искусство во всех проявлениях | Ежедневный интернет-журнал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.kulturologia.ru/>, свободный. – Загл. с экрана.
3. Перец, шафран, корица: Как пряности помогали людям совершать географические открытия [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://emosurf.com/st/009/post/6422>, свободный. – Загл. с экрана.
4. Урок – кейс «Специи: вкус жизни» » Xvatit.com - портал для современных женщин [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://xvatit.com/school/sch-online/compet/129605-urok-keys-specii-vkus-zhizni.html>, свободный. – Загл. с экрана.

Ход урока

Этапы урока	время	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Наглядность, ЭСО
I. Организационный момент урока	1 мин	Вступительное слово педагога о целях и задачах урока. Добрый день, ребята! Меня зовут Татьяна Викторовна, мы с вами проведем урок по дисциплине «Основы товароведения продовольственных товаров», тему которого попытаемся определить сами. Для начала ответьте мне на несколько вопросов.	Приветствуют преподавателя	
II. Этап подготовки обучающихся к активному сознательному усвоению нового материала. Определение темы урока.	1 мин	Представьте, что вы колдуете на кухне, стараясь порадовать домашних чем-то вкусным, и на финальном этапе возникает вопрос: «Чего-то в кулинарном шедевре не хватает?». А не хватает той мелочи, которая придает блюду вкус. Что на ваш взгляд придаёт блюду неповторимый вкус и аромат? (Ответы: приправы, специи..) Верно, тема нашего урока «Пряности и приправы»	Ответы обучающихся: приправы, специи	Тема урока: Пряности и приправы Дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» Профессия 43.01.09 Повар, кондитер  Преподаватель специальных дисциплин: Домашних Татьяна Викторовна, ГБПОУ РО «Аглицкий аграрно-технологический техникум»
III. Этап подготовки обучающихся к активному сознательному усвоению нового материала.	2 мин	Преподаватель читает эпиграф к уроку (<i>эпиграф записан на слайде 2</i>). <i>«В начале были пряности. С тех пор как римляне в своих путешествиях и войнах впервые познали прелесть острых и дурманящих, терпких и пьянящих восточных приправ, Запад уже не может и не хочет обходиться как на кухне, так и в погребе без пряностей»</i>	Слушают рассказ преподавателя, задают вопросы.	

С. Цвейг.

Целью нашего урока будет: 1. знакомство с наиболее распространёнными в кулинарии нашей страны пряностями и приправами, определение их характеристик. 2. Применение пряностей и приправ. слайд 3.

Я хотела бы кратко познакомить с историей пряностей и приправ.

Многие пряности были известны еще с древнейших времен и широко применялись в различных целях в Индии, Китае и Индонезии, откуда и проникли в Европу. Здесь они представляли собой очень дорогой товар, ценившийся не меньше золота. Стремление европейцев найти пути к «золотоносным» плантациям пряностей Востока привело к тому, что был проложен новый морской путь в Индийский Океан, открыт Новый Свет и другие неизвестные земли, совершено первое кругосветное путешествие.

Около 5 000 лет торговлей между Востоком и Западом занимались арабы, которые перевозили товары верблюжьими караванами. Это было довольно опасно, поскольку караваны с пряностями часто подвергались нападениям.

Первыми пряностями, с которыми познакомились европейцы, были перец и корица, затем ассортимент их значительно вырос. Самыми дорогими считались перец, шафран и корица. Вот о них мы сегодня и расскажем.

Цели урока:

1. Знакомство с наиболее распространёнными в кулинарии нашей страны пряностями и приправами, определение их характеристик.
2. Применение пряностей и приправ.

		Если бы карту мира составляли бы опираясь на историю появления пряностей и специй, то она выглядела бы так: <u>слайд 4.</u>		
III. Изучение нового материала.	7 мин	Задача нашего урока познакомиться с наиболее применяемыми в кулинарии нашей страны пряностями и специями, узнать об их сочетании с различными продуктами в процессе приготовления кулинарных блюд. <u>Определение пряностей слайд 5.</u> <u>Классификация пряностей слайд 6.</u> Образцы пряностей, о которых я вам сегодня расскажу также лежат у вас на рабочих столах. <u>Чёрный перец слайд 7.</u> Высушенные незрелые плоды тропического растения (родина — Южная Индия). После сушки плоды сморщиваются, чернеют, приобретают шаровидную форму. Ценится черный перец твердый, тонущий в воде, темный. Выпускают в виде горошка и молотым. Используют в кулинарии для приготовления мясных, рыбных, овощных блюд, при консервировании. <u>Разновидности перца: белый, красный, душистый: слайд 8</u> <u>Бадьян слайд 9</u> высушенные плоды вечнозеленого дерева. Плод звездчатый, внутри находятся семена. Бадьян имеет коричневый цвет разных оттенков, вкус сладковато-горький, жгучий, запах пряный.	Слушают рассказ преподавателя Знакомятся с образцами пряностей, задают вопросы преподавателю.	Пряности — это продукты растительного происхождения, обладающие специфическими ароматом и вкусом, содержащие эфирные масла, гликозиды и алкалоиды. Их используют при консервировании, производстве консервов, колбасных изделий, напитков и т. д.  Классификация пряностей В зависимости оттого, какая часть растения используется в пищу, классические пряности делят на следующие группы: • семена — горчица, мускатный орех, мускатный цвет; • плоды — ваниль, перец (черный, белый, душистый, красный), бадьян, кардамон; • цветы и их части — гвоздика, шафран; • листья — лавровый лист; • кора — корица, касие; • корни — имбирь, куркума.  <u>(Приложение)</u> Черный перец Высушенные незрелые плоды тропического растения (родина — Южная Индия). После сушки плоды сморщиваются, чернеют, приобретают шаровидную форму.  <u>Перец черный</u> Ценится черный перец твердый, тонущий в воде, темный. Выпускают в виде горошка и молотым. Используют в кулинарии для приготовления мясных, рыбных, овощных блюд, при консервировании.

		Поступает в целом виде, бывает молотый, используют его при изготовлении пряников, безалкогольных напитков, блюд из мяса, дичи. <u>Кардамон слайд 10</u> Высушенные незрелые плоды травянистого многолетнего растения, произрастающего в тропических странах. Цвет плодов от светло-коричневого до светло-желтого после отбеливания, вкус семян пряно-жгучий, с сильным ароматом. Используют его для ароматизации мучных изделий. <u>Кориандр слайд 11</u> Высушенные плоды однолетнего травянистого растения. Плоды имеют шаровидную или немного удлинённую форму желтоватого или желтовато-бурого цвета, вкус сладковатый, аромат пряный. Выпускают в целом и молотом виде, используют при мариновании рыбы, тушении мяса, при приготовлении кваса, квашении капусты и др. <u>Горчица слайд 12</u> Высушенные плоды однолетнего травянистого растения. Плоды имеют шаровидную или немного удлинённую форму желтоватого или желтовато-бурого цвета, вкус сладковатый, аромат пряный. Выпускают в целом и молотом виде, используют при мариновании рыбы, тушении мяса, при приготовлении кваса, квашении капусты и др. <u>Мускатный орех слайд 13</u> Высушенные, очищенные и обработанные семена плодов мускатного дерева. Семена имеют яйцевидную форму, на поверхности	Перец <i>Белый перец</i> получают из созревших плодов этого же растения, что и черный. Этот перец менее жгучий, имеет гладкую поверхность серовато-орехового цвета. <i>Длинный перец</i> — высушенные незрелые плоды тропического перечногo дерева. Плоды шаровидной формы с утолщенной вершиной, поверхность шероховатую, цвет темно-коричневый разных оттенков, вкус острый, аромат вместе вялых гвоздики, черного перца, мускатного ореха и корицы. <i>Красный перец</i> — высушенные целые стручки или порошок красного цвета. Острожгучий.  Бадьян высушенные плоды вечнозеленого дерева. Плод звездчатый, внутри находится семя. Бадьян имеет коричневый цвет разных оттенков, вкус сладковато-горький, жгучий, запах пряный. Поступает в целом виде, бывает молотый, используют его при изготовлении пряников, безалкогольных напитков, блюд из мяса, дичи.  Кардамон Высушенные незрелые плоды травянистого многолетнего растения, произрастающего в тропических странах. Цвет плодов от светло-коричневого до светло-желтого после отбеливания, вкус семян пряно-жгучий, с сильным ароматом. Используют его для ароматизации мучных изделий  Кориандр Высушенные плоды однолетнего травянистого растения. Плоды имеют шаровидную или немного удлинённую форму желтоватого или желтовато-бурого цвета, вкус сладковатый, аромат пряный. Выпускают в целом и молотом виде, используют при мариновании рыбы, тушении мяса, при приготовлении кваса, квашении капусты и др.  Горчица Семена маслических однолетних травянистых растений. Из семян горчицы выжимают масло, а из оставшегося жмыха получают горчичный порошок. Порошок горчицы используют для приготовления столовой горчицы, при мариновании. 
--	--	---	---

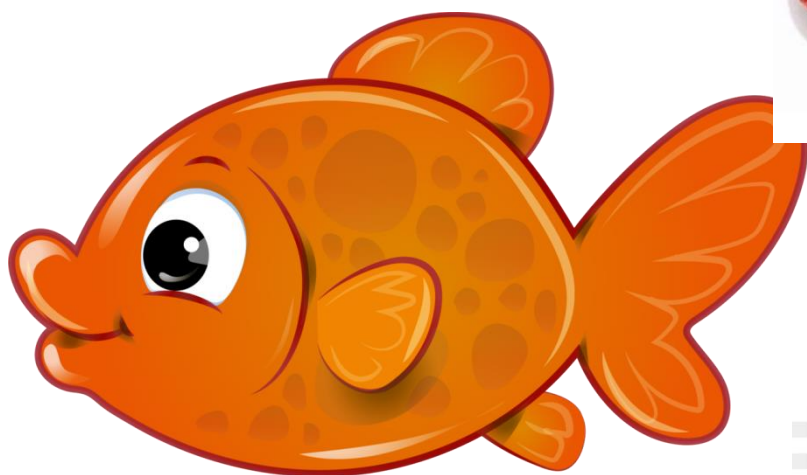
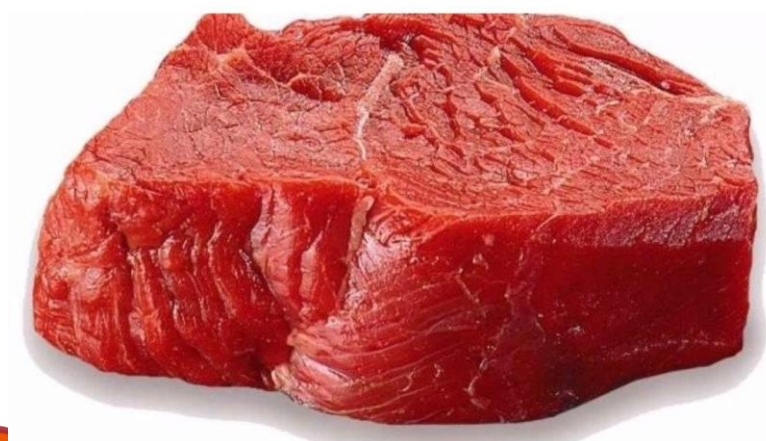
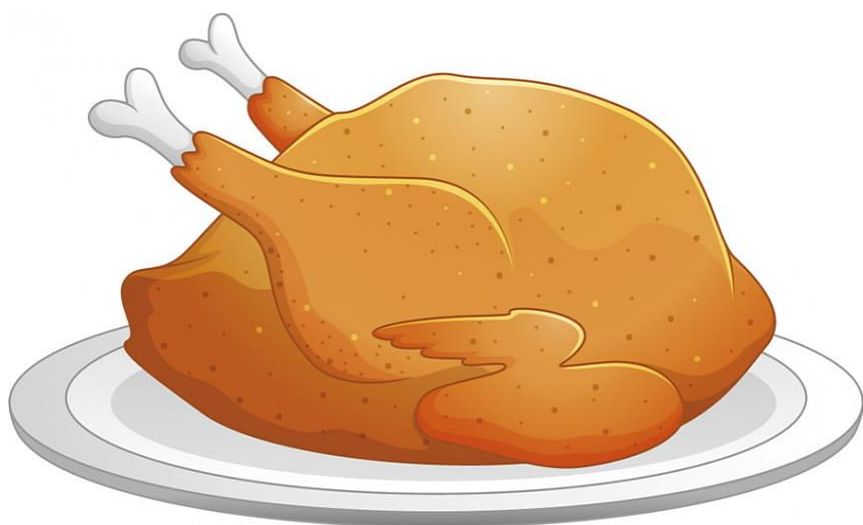
		извилистые углубленные бороздки, цвет светло-коричневый, вкус слегка жгучий, с горечью, пряно-смолистый, аромат сильный, приятный. Используют в кулинарии, для производства колбас, напитков. <u>Укроп слайд 14</u> Семена однолетнего травянистого растения. Семена имеют овальную форму с острыми ребрами на поверхности, серовато-коричневый цвет, ярко выраженные вкус и аромат. Используется при консервировании овощей, в кулинарии. <u>Гвоздика слайд 15</u> Высушенные нераскрывшиеся цветочные почки вечнозеленого тропического гвоздичного дерева. Она имеет мелкоморщинистую поверхность, цвет — коричневый. У гвоздики сильный пряный аромат, жгучий вкус. Используется в кулинарии, для консервирования плодов, ягод, грибов, мяса, рыбы, в кондитерском производстве. <u>Лавровый лист слайд 16</u> Высушенные в тени листья вечнозеленого растения лавра благородного. Листья овальные и продолговато-ланцетные, кожистые, цвет зеленый, вкус слегка горьковатый, запах пряный, ароматный. В кулинарии используют для ароматизации мясных, рыбных и овощных блюд, соусов, супов, в блюдо кладут в конце варки. <u>Имбирь слайд 17</u> Это очищенные и высушенные корневища многолетнего тропического травянистого	Мускатный орех Высушенные, очищенные и обработанные семена плодов мускатного дерева. Семена имеют извилистую форму, на поверхности извилистые углубленные бороздки, цвет светло-коричневый, вкус слегка жгучий, с горечью, пряно-смолистый, аромат сильный, приятный. Используют в кулинарии, для производства колбас, напитков.   Укроп Семена однолетнего травянистого растения. Семена имеют овальную форму с острыми ребрами на поверхности, серовато-коричневый цвет, ярко выраженные вкус и аромат. Используется при консервировании овощей, в кулинарии.   Гвоздика Высушенные нераскрывшиеся цветочные почки вечнозеленого тропического гвоздичного дерева. Она имеет мелкоморщинистую поверхность, цвет — коричневый. У гвоздики сильный пряный аромат, жгучий вкус. Используется в кулинарии, для консервирования плодов, ягод, грибов, мяса, рыбы, в кондитерском производстве.  Лавровый лист Высушенные в тени листья вечнозеленого растения лавра благородного. Листья овальные и продолговато-ланцетные, кожистые, цвет зеленый, вкус слегка горьковатый, запах пряный, ароматный. В кулинарии используют для ароматизации мясных, рыбных и овощных блюд, соусов, супов, в блюдо кладут в конце варки.  
--	--	---	---

		растения. Поступает в виде корневищ, молотым. Вкус и аромат жгуче-пряные. В кулинарии используют для приготовления блюд из мяса птицы и дичи, в производстве колбасных, кондитерских изделий, алкогольных напитков. <u>Корица слайд 18</u> Это очищенные и высушенные корневища многолетнего тропического травянистого растения. Поступает в виде корневищ, молотым. Вкус и аромат жгуче-пряные. В кулинарии используют для приготовления блюд из мяса птицы и дичи, в производстве колбасных, кондитерских изделий, алкогольных напитков. <u>Ваниль слайд 19</u> Высушенные незрелые стручкообразные плоды вьющегося тропического растения — лианы. Имеет сладковато-жгучий вкус, сильный приятный запах. Применяется в кондитерском деле. <u>Хранение пряностей слайд 20</u> Хранят пряности в сухих, чистых, не зараженных вредителями помещениях при относительной влажности воздуха 65—75%, при температуре 10—15°C вдали от отопительных приборов и остропахнувших продуктов. Лучше хранятся целые пряности, чем молотые. Срок хранения пряностей (в мес, не более): неизмельченных, упакованных в пакеты бумажные и полиэтиленовые — 12, измельченных, упакованных в полимерные и комбинированные материалы — 18, пряностей молотых — соответственно 6 и 9, смеси	Имбирь Это очищенные и высушенные корневища многолетнего тропического травянистого растения. Поступает в виде корневищ, молотым. Вкус и аромат жгуче-пряные. В кулинарии используют для приготовления блюд из мяса птицы и дичи, в производстве колбасных, кондитерских изделий, алкогольных напитков.  Корица Это высушенная кора молодых побегов вечнозеленого коричного дерева. Корица может поступать в продажу в виде трубочек и в виде порошка. Она имеет коричневый цвет разных оттенков, сладковато-прямый вкус, иссяный аромат. Применяют корицу в кондитерском производстве, в кулинарии используют для приготовления сладких вторых блюд, фруктовых супов, напитков, маринадов.  Ваниль Высушенные незрелые стручкообразные плоды вьющегося тропического растения — лианы. Имеет сладковато-жгучий вкус, сильный приятный запах. Применяется в кондитерском деле.  Хранение пряностей Хранят пряности в сухих, чистых, не зараженных вредителями помещениях при относительной влажности воздуха 65—75%, при температуре 10—15°C вдали от отопительных приборов и остропахнувших продуктов. Лучше хранятся целые пряности, чем молотые. Срок хранения пряностей (в мес, не более): неизмельченных, упакованных в пакеты бумажные и полиэтиленовые — 12, измельченных, упакованных в полимерные и комбинированные материалы — 18, пряностей молотых — соответственно 6 и 9, смеси молотых пряностей — 4—6.
--	--	--	---

		молотых пряностей — 4—6. Приправы слайд 21 Их особенность в том, что они способны изменять вкус пищи — делать ее соленой, кислой, горькой, сладкой, а при комбинировании приправ — кисло-соленой, кисло-сладкой, горько-соленой и т.д. Наиболее употребляемыми являются соль и столовый уксус, для придания вкуса пище и для консервации слайды 22,23. О пользе употребления специй для здоровья Ученые доказали, что многие пряности обладают антибактериальными свойствами, такими свойствами обладает кориандр. Для профилактики онкозаболеваний применяют душицу, розмарин, тимьян, шалфей, имбирь, перец чили и анис. Терпеноиды, которые находятся в тмине и укропе способны снизить уровень холестерина в крови. Куркуму используют в лечении диабета, при простудных заболеваниях. Корица также способна снизить сахар в крови и понизить холестерин. Повысить иммунитет, успокоить нервы вам поможет шафран. Справиться с простудой и избавиться от болей при ревматизме помогает имбирь. Сейчас в России можно найти почти любые специи. Но, как бы не развивалась история специй — интерес к ним не угасал никогда. И в настоящее время без их невозможна ни одна кухня мира. Даже в небольших дозах они способны оказать		Приправы  Их особенность в том, что они способны изменять вкус пищи — делать ее соленой, кислой, горькой, сладкой, а при комбинировании приправ — кисло-соленой, кисло-сладкой, горько-соленой и т.д. • Поваренная соль — это неорганическое вещество, содержащее 97–99,7% чистого хлористого натрия и некоторое количество других минеральных солей. • Во многих технологических процессах пищевых производств соль применяется не только как вкусовая добавка, но и как средство для протекания многих биохимических процессов, например квашения капусты.  Столовый уксус Слабый раствор уксусной кислоты, получаемый путем окисления спирта в процессе уксуснокислого брожения. • Уксус является одной из наиболее популярных приправ к салатам, первым и вторым мясным блюдам, используется при изготовлении майонеза и других соусов, при производстве различных консервов. 
--	--	--	--	---

		воздействие на вкусовые качества и цвет блюда, пряности могут дать продукту совершенно новый аромат.		
IV. Закрепление полученных знаний	3 мин	Ребята, на доске я помещу картинки продуктов питания - птица, мясо, рыба, кондитерские изделия. Ваша задача – разместить приправы, которые сочетаются с данными продуктами: Работать будем по парам, каждая пара в итоге получит оценку за выполненную работу.	Выполняют задания у доски. Оценивают самостоятельно свою работу.	
V. Итог урока. Рефлексия.	1 мин	Домашнее задание: в различных источниках найти дополнительный материал о приправах и специях. Выставление оценок. Вы сегодня хорошо поработали. Спасибо за урок. До свидания.	Оценивают свою работу на уроке	

Приложения





ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ



БАДЬЯН



КАРДАМОН



КОРИАНДР



ГОРЧИЦА



МУСКАТНЫЙ ОРЕХ



УКРОП



ГВОЗДИКА



ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ



ИМБИРЬ



КОРИЦА



ВАНИЛЬ

