

**ОГБОУ СПО «Техникум пищевой промышленности,
общественного питания и сервиса г. Рязани»**

**Открытый урок производственного обучения, по теме:
«Заправочные супы».**

мастер производственного обучения

Малафеева О.М.

2015г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Актуальность темы.
2. План-конспект урока производственного обучения.
 - подготовительный этап;
 - вводный инструктаж;
 - постановка задачи перед бригадирами;
 - актуализация опорных знаний:
 - * блиц-опрос на смекалку;
 - * конкурс I «Продуктовый»;
 - * конкурс II «Проблемно-поисковый»;
3. Полезные советы мастера производственного обучения по особенностям приготовления заправочных супов.
 - инструктаж по технике безопасности и СНиП.
4. Основная часть.
 - текущий инструктаж;
 - самостоятельная работа обучающихся.
 - заключительный инструктаж.
 - конкурс III «Лучший дегустатор».
5. Дидактические материалы и контрольно-оценочные средства:
 - история супа;
 - загадки;
 - мониграмма «заправочные супы»;
 - сообщения бригадиров о разнообразии ассортиментов щей, борщей, рассольников;
 - технологические карты (Борщ, Щи, Рассольник);
 - схемы приготовления (Борщ, Щи, Рассольник);
 - познавательные советы;
 - карты самоконтроля;
 - ведомость наблюдений.
6. Рабочая тетрадь по ПМ. 03. «Приготовление супов и соусов».
7. Фоторепортаж с урока.

АКТУАЛЬНОСТЬ ТЕМЫ.

(от автора урока)

Еще в старорусской кухне, обеды начинались с жидких блюд, отсюда и название «первые блюда».

Первые блюда пользуются большим спросом на предприятиях общественного питания и в настоящее время.

Супы являются важной составной частью обеда, в жидкой части которых содержатся экстрактивные и минеральные вещества, органические соединения.

Плотная часть супа, содержит пищевые вещества: белки, жиры, витамины.

Урок-игра проводится после изучения и отработки темы «Заправочные супы» является обобщающим и закрепляющим уроком.

Дает возможность на новом уровне проявить знания и интерес обучающихся к выбранной профессии.

Урок проводится с использованием ИКТ, документов письменного инструктирования с применением элементов деловой игры, что позволяет:

- разнообразить учебный процесс;
- в игровой форме обобщить и повторить изученный материал;
- развить умения обучающихся работать в коллективе (в бригадах);
- решать новые, не типичные задачи;
- вовлечь каждого обучающегося в активный познавательный процесс;
- воспитать у обучающихся стиль делового общения, взаимоуважения;
- позволяет проявить творческую активность обучающихся, вкус и эстетические качества;
- творчески выразить свои чувства, характер.

ОГБОУ СПО «Техникум пищевой промышленности,
общественного питания и сервиса г. Рязани»

План урока производственного обучения

Автор: Малафеева Ольга Мельоровна - мастер производственного обучения

Предмет: Производственное обучение.

ПМ. 03: Приготовление супов и соусов.

МДК. 03.01. Технология приготовления супов и соусов.

Тема урока: «Заправочные супы».

Цели урока:

Образовательная:

закрепить знания и умения по обработке сырья, приготовлению бульонов и полуфабрикатов для приготовления супов, соблюдая правила санитарии и безопасные методы труда;

закрепить знания и умения по приготовлению заправочных супов, отпуска и сервировки.

Развивающая:

- развить творческую активность, аккуратность, четкость, умение анализировать свои действия, работать в бригаде.

Воспитательная:

- воспитать у обучающихся чувство ответственности за выполненную работу, формирование культуры труда и эстетического вкуса.

Планируемые результаты:

ОК.1. Проявлять интерес к будущей профессии.

ОК. 2. Планировать и осуществлять выполнение профессиональных задач.

ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК. 4. Владение навыками пользования справочной, нормативно-технологической документацией.

ОК. 6. Работать в команде.

ПК. 3.1. Готовить бульоны и отвары. Точность и правильность приготовления согласно требованиям технологии.

ПК. 3.2. Готовить заправочные супы, используя различные технологии, оценивать качество готовых блюд, проводить бракераж, оформление и отпуск блюд.

Тип урока: урок совершенствования знаний, формирование практических умений и отработка навыков.

Метод урока: повторительно-обобщающий с элементами игры, использованием ИКТ, практический.

Форма организации: бригадная (3 бригады по 4 обучающихся).

Место проведения: учебный кулинарный цех.

Материально-техническое оснащение:

1. Оборудование и инвентарь – электроплита, весы, рабочие столы, разделочные доски с маркировкой «ОС», кастрюли емкостью 3 литра, сковорода чугунная, лопаточки, лотки для полуфабрикатов, универсальные ножи, разливная ложка, тарелка суповая, тарелка подставочная, ложка столовая, тарелка пирожковая, поварская игла, моечная ванна, салфетки из ткани.
2. Сырье для приготовления заправочных супов:
 - «Борщ украинский»;
 - «Рассольник петербургский»;
 - «Щи из свежей капусты с картофелем».

Дидактические средства обучения:

1. Документы письменного инструктирования (инструкционно-технологические карты, технологические схемы).
2. Сборник рецептов.
3. Карточки задания.
4. Карты самоконтроля.

Межпредметные связи:

1. «Технология» - технология приготовления супов и соусов.
2. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве – санитарные требования при организации рабочих мест в горячем и овощном цехах.
3. «Техническое оснащение и организация рабочего места» - организация рабочего места, безопасные приемы труда при использовании оборудования горячего цеха.
4. «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» - пищевая ценность, химический состав овощей, супов.
5. «Калькуляция и учет» - расчет количества сырья, работа со «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания».

Подготовительный этап.

1. Группа делится на три бригады по четыре обучающихся в каждой бригаде. Каждая бригада имеет свое название:
Первая – « »;
Вторая – « »;
Третья – « ».
2. Назначаются в каждой бригаде – «бригадир», «технолог», «инспектор по безопасности труда», «контролер качества продукции».
3. Для каждого из уполномоченных, мастером производственного обучения разрабатываются «памятки», «должностные инструкции». Примечание 1.
4. «Бригадиры» участвуют в жеребьевке:
Блюдо – «Борщ украинский»;
Блюдо – «Щи из свежей капусты с картофелем»;
Блюдо – «Рассольник петербургский».
5. На кануне урока проводится «производственное совещание» мастера производственного обучения с «технологами» и «контролерами качества продукции».
В ходе «совещания» выдается задания:
«Технологам» - разработать технологическую карту блюда на 5 порций согласно жеребьевке;
«Контролерам» - ознакомится с технологией приготовления блюда, изучить весоизмерительное оборудование, требования к качеству сырья и готовых блюд.
6. По результатам жеребьевки «бригадирам» дается задание – подготовить краткое сообщение блюда:
 - какая кухня, особенности блюда;
 - подготовить презентацию;
 - найти пословицы и поговорки о блюде;
7. На урок приглашаются «эксперты» (они же «работодатели») – обучающиеся 4- го курса по профессии «Технология продукции общественного питания», для участия в дегустации, подведении итогов, «подбора специалистов» для работы на «предприятиях общественного питания».

Ход урока.

| № п/п | Этапы урока | Примечание |
|----------|--|---|
| 1 | <p style="text-align: center;">Организационный момент (5мин.)</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Приветствие. Знакомство.</i> • <i>Доклады инспекторов БУТ, о наличии обучающихся, готовности к работе, наличие спец.одежды, здоровье членов бригад.</i> • <i>Сообщение темы и целей урока.</i> • <i>Знакомство с «работодателями, дегустаторами»</i> | <p style="text-align: center;">Слайд 1 <i>(название и эмблемы бригад)</i></p> <p style="text-align: center;">Слайд 2</p> <p style="text-align: center;">Обучающиеся 4-го курса (гр.34ПК)</p> |
| 2 | <p style="text-align: center;">Вводный инструктаж (40-50мин.)</p> <p>1. Мотивация</p> <ul style="list-style-type: none"> • Мастер производственного обучения информирует обучающихся о значимости первых блюд в питании. Зачитывает историческую справку о возникновении супов, заканчивая четверостишием: «О царство кухни! Кто не восхвалял Твой синий чад над жарящимся мясом, Твой легкий пар над супом золотым!» А.С. Пушкин <p>* Постановка задачи перед бригадами: Приготовить заправочные супы на 5 порций (согласно жеребьевке). 1 бригада – «Щи из свежей капусты с картофелем»; 2 бригада – «Борщ украинский»; 3 бригада – «Рассольник петербургский».</p> <ul style="list-style-type: none"> • Мастер п/о на слайдах показывает ассортимент заправочных супов, информирует о значимости этой темы, о значении супов в питании. • Мастер п/о предлагает три загадки по теме: «Заправочные супы». <p>Бригадирсы выступают с краткими сообщениями об истории возникновения и особенности приготовления защищаемого блюда.</p> <p>2. Актуализация опорных знаний. Каждой бригаде дается задание на проверку знаний по теме: «Заправочные супы». (2мин.)</p> | <p style="text-align: center;">Приложение 1</p> <p style="text-align: center;">Слайд 3</p> <p style="text-align: center;">Приложение 2</p> <p style="text-align: center;">Презентации 1-3</p> <p style="text-align: center;">Мониграма – «Заправочные супы»</p> |

Блиц-опрос на смекалку.

1. Без неё борщ, как скрипач без скрипки? (свекла)
2. Чем больше его раздеваешь, тем больше слез проливаешь? (лук)
3. Семьдесят одежек и все без застежек? (капуста)
4. Самый народный овощ? (картофель)
5. Пищевая приправа или нота? (соль)
6. Часто на Руси, её называли про -матерью хлеба. Считалась символом богатства и благополучия в семье? (каша)
7. Его считают символом солнца, красных дней, хороших урожаев, ладных браков – писал А.И. Куприн? (блин)
8. Самый распространенный овощ на Руси, его не урожай был таким же народным бедствием, как нашествие врагов или эпидемия чумы? (репа)
9. Гибрид репы и капусты? (брюква)
10. Какие овощи вызвали два переворота в кулинарии? (картофель, томаты)
11. Напиток из былин и сказок? (квас)
12. Что называют поэзией кухни? (приправа)
13. Палитра повара (секрет повара)?
(сохранение цвета овощей при тепловой обработке)

Конкурс I. «Продуктовый»

По набору продуктов определить название и особенность заправочного супа.

Вариант 1.

Задание 1.

- Капуста свежая или квашенная;
- картофель;
- фасоль;
- морковь;
- свекла;
- лук репчатый;
- кулинарный жир;
- чеснок;
- сахар;
- уксус 3%;
- бульон. (борщ сибирский)

Задание 2.

- шпик;
- картофель;
- крупа (пшено);
- лук репчатый;
- бульон. (суп полевой)

Слайд 4
(иллюстрация ответов)

Приложение 4
(дополнительное задание)

Слайд 5
(иллюстрация ответа)
с особенностью
приготовления

Слайд 6
(иллюстрация ответа)
с особенностью
приготовления

Вариант 2.**Задание 1.**

- петрушка (корень);
- пастернак (корень);
- сельдерей (корень);
- лук репчатый;
- лук порей;
- щавель;
- шпинат;
- огурцы соленые;
- масло сливочное;
- сливки или молоко;
- яйцо;
- бульон. (рассольник московский)

Задание 2.

- зелень;
- соус ткемали;
- крупа рисовая;
- томатное пюре;
- лук репчатый;
- стручковый перец;
- чеснок;
- хмели - сунели;
- бульон. (суп харчо)

Вариант 3.**Задание 1.**

- петрушка (корень);
- лук репчатый;
- чеснок;
- капуста квашеная;
- морковь;
- томатное пюре;
- кулинарный жир;
- крупа (рисовая, перловая, овсяная, пшено);
- бульон (щи по уральски).

Задание 2.

- картофель;
- капуста свежая;
- крупа (перловая, рисовая, овсяная, пшено);
- репа;
- морковь;
- петрушка (корень);
- лук репчатый;
- томатное пюре или свежие помидоры;
- масло растительное ;
- бульон (суп крестьянский с крупой).

Слайд 7
(иллюстрация ответа)
с особенностью
приготовления

Слайд 8
(иллюстрация ответа с
особенностью
приготовления)

Слайд 9
(иллюстрация ответа с
особенностью
приготовления)

Слайд 10
(иллюстрация ответа с
особенностью
приготовления)

Конкурс II. «Проблемно - поисковый»

Найти причину и исправить.

Задание 1. Цвет борща оранжево-красный.

Задание 2. Вкус рассольника не соответствует требованиям качества (нет остроты).

Задание 3. Нет аромата готовых щей.

Проверка домашнего задания.

Слово «технологам»:

- предоставить технологическую карту и схему приготовления защищаемого блюда;
- перечислить особенности приготовления блюда и требования к качеству;
- правила подачи блюда.

Сопутствующие вопросы:

- что такое брутто, нетто?
- что такое сырьё?
- что входит в механическую кулинарную обработку сырья?
- норма выхода первых блюд?
- что такое рецептура?

Полезные советы мастера по особенностям приготовления заправочных супов.

Мастер п/о задает общий вопрос для всех бригад.

Что самое главное для человека?

Дает возможность обучающимся поразмышлять.

Вывод мастера п/о из рассуждения обучающихся.

Самое главное – это здоровье. Поэтому прежде чем вы перейдете к выполнению самостоятельной работы, напоминаю вам о соблюдении правил техники безопасности при выполнении заданий.

Инструктаж по технике безопасности, санитарным нормам и правилам.

- Специальная одежда повара, отсутствие булавок или иголок на одежде;
- Коротко стриженные ногти;
- Чистое подногтевое пространство;
- Чисто вымытые руки;
- Отсутствие украшений и часов;
- Соблюдение правил работы с острыми режущими инструментами;
- Порядок на рабочем месте;
- Товарное соседство;
- Соблюдение правил санитарии;
- Рациональность движений;
- Техника безопасности при работе с тепловым электрооборудованием.

Приложение 5
(эталон ответов)

Презентация 4-6

Рабочая тетрадь

Приложение 6
(эталон ответов)

Приложение 7
(познавательные советы)

3.

Основная часть**1. Текущий инструктаж**

| Деятельность обучающихся | Деятельность мастера |
|---|---|
| Организация рабочего места, подбор посуды, инвентаря. | Обход с целью проверки правильности организации рабочего места. |
| Знакомятся с технологической картой, сырьем. Проводят органолептическую оценку качества сырья для приготовления блюда. | Наблюдение за действиями обучающихся, за правильностью выбора ими сырья и определение качества сырья. |
| <ul style="list-style-type: none"> - Механическая кулинарная обработка сырья; - Взвешивание продуктов; - Нарезка. | Обход с целью контроля правильности выполнения трудовых приемов и операций. Соблюдение санитарных требований и Т.Б. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ приемов нарезки. |
| Выполнение вспомогательных операций: <ul style="list-style-type: none"> - варка перловой крупы; - тушение свеклы; - пассерование овощей, кореньев, томатной пасты; - припускание соленых огурцов; | Контроль соблюдения технологической последовательности. Контроль за соблюдением правил техники безопасности при работе с с тепловым оборудованием. При необходимости индивидуальный или дополнительный для всех инструктаж. |
| Закладывание подготовленного сырья: <ul style="list-style-type: none"> - доведение бульона до кипения; - закладка продуктов в соответствии с технологической последовательностью и особенностью приготовления; - доведение до вкуса; - настаивание. | Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ. |
| Проводят дегустацию и органолептическую оценку качества готового блюда по форме нарезки овощей, консистенции, вкусу, запаху. | Наблюдение за деятельностью обучающихся, умение пользоваться картами самоконтроля, технологическими картами. |
| Оформляют, готовят блюдо к отпуску: В подогретую суповую тарелку кладут кусок вареного мяса 25г, разливной ложкой наливают суп 500г, в один или два приема, добавляют сметану и посыпают измельченной зеленью. Самоконтроль. | Обход с целью контроля соблюдения правил техники безопасности. Показ элементов оформления, при подаче блюд. Принятие работ. Бракераж готовых изделий. Оценка качества. |

| | | |
|------------------|--|----------------------------|
| | <p>2. Контрольные обходы:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Соблюдение правильной организации рабочего места; • Соблюдение правил санитарии, правил эксплуатации оборудования и безопасность приемов труда; • Соблюдение очередности выполнения технологических операций; • Дополнительный инструктаж в процессе выполнения операций обучающимися. | |
| <p>4.</p> | <p>Заключительный инструктаж (20мин.) Конкурс III. «Лучший дегустатор»</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подведение итогов работы. Рефлексия. 2. Предоставить слово «работодателям», «дегустаторам»: <ul style="list-style-type: none"> - проводят анализ качества выполненных работ, отмечают успехи и недостатки, умение обучающихся работать в бригаде. - отмечают лучшие работы. - отмечают тех обучающихся, кто был более самостоятелен, может анализировать рабочую ситуацию, найти выход из проблемной ситуации, приглашают на работу в качестве поваров на свои предприятия. 3. Мастер п/о указывает (если есть) нарушения техники безопасности. 4. Оценить каждую работу с комментариями. 5. Заключительные вопросы мастера п/о : <ul style="list-style-type: none"> - какие задания оказались для вас наиболее трудными? - какие задания оказались наиболее интересными? - какие приемы самостоятельной работы, позволили вам закрепить материал по теме: «Заправочные супы»? - как вы оцениваете свою работу? <p>Слово бригадирам: <i>(мастер п/о предлагает ответить на следующие вопросы)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - сегодня на уроке мы узнали... - мы поняли, что... - мы закрепили ... - мы научились... | <p>Приложение 9</p> |

6. Зачитывает оценки, занесенные в ведомость наблюдений.

7. Комментирует, достигнута ли цель урока.

ОДА ПОВАРАМ

*Земля еще и потому щедра,
Что в мире существуют повара...
Благословенны их простые судьбы,
А руки, будто помыслы чисты.
Профессия у них добра по сути:
Злой человек не встанет у плиты.
Я знаю, что древнее всяких библий
Крутые глыбы кулинарных книг...
Зазывный запах — терпкий и обильный —
На улице, как музыка, возник...
Пыхтят в духовке блюда — недоτροги.
И флотский борщ волнуется впотьмах.
И расцветает блин на сковородке.
И смачно пузырится бешбармак.
Зеленый перец затевает с мясом
общение в серебряном дыму.
Наука сочетается с шаманством
И торжествует вопреки всему!
Свершается!
Сейчас бы грянуть маршам...
А повар — белоснежная гора —
Среди больших кастрюль
стоит, как маршал,
и говорит решительно: «Пора...»
Он все сказал вам. Он не ждет награды,
Во взгляде — вопрошающий озноб...
И странный отблеск театральной рампы
Вдруг заполняет кухню до основ.
Пуускай твердят про вечность летописцы,
Пусть трагик воспекает пыль эпох.
А я — О прозе. О еде. О пище.
Ведь, если где-то существует Бог,
Его я вижу у плиты великой, -
Распаренного, с черпаком в руке.
С загадочною, доброю улыбкой.
И — непременно — В белом колпаке.*

Р. Рождественский

8. Уборка.

Приложение 8
(ведомость наблюдений)

ОГБОУ СПО «ТЕХНИКУМ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ,
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И СЕРВИСА Г. РЯЗАНИ»

Дидактические материалы и
контрольно-оценочные средства
к уроку производственного обучения по теме:
«Приготовление заправочных супов» .

Выполнил:
мастер производственного обучения
Малафеева О.М.

2015 г.

История супа

По некоторым данным, супы готовили в Средиземноморье еще в каменном веке. По мере расширения территории Римской империи для приготовления супов употребляли все более разнообразные компоненты: лук-порей, репчатый лук, морковь, чеснок, фенхель, мяту, петрушку и кориандр.

Древнейший рецепт супа был обнаружен в кулинарной книге Апикура, написанной в IV веке, где упомянуты следующие ингредиенты: пшеница, оливковое масло, мясной фарш, мозги, перец, лавровый лист, тмин, вино, ферментированный рыбный соус.

После падения Римской империи суп продолжил свою историю в Византии, причем здесь, с течением столетий, меню обогатилось супами, ведущими свое происхождение из Средней Азии. Турки, в отличие от западных европейцев, ели суп не только в определенное время дня и не только как одно из блюд дневной трапезы. К тому же, они использовали для своих супов самые разнообразные овощи.

Наибольшими выдумщиками и любителями супов считались французы, которые уже в конце XV века изобрели более 70 их видов. На стол французского крестьянина суп обязательно подавался два раза в день и считался основой пищи.

Супы (бульоны) обычно подавали в мисках. Если для бедных бульон был единственной пищей, то для богатых он служил подливкой к тем главным продуктам, которые в нем были сварены. Иногда сваренные продукты и бульон подавали отдельно, иногда вместе, в последнем случае продукты нарезали небольшими кусками.

Ложек еще не было, поэтому куски овощей и мяса вынимали из мисок рукой, а смельчаки делали это ножом. Ложки вошли в употребление начиная с XIV века, во всяком случае, в среде богатых людей. В XVI веке ложки видоизменились, стали более глубокими, а их ручки - более длинными. Тогда же в моду вошло и новое блюдо, которое его создатели французы называли *soupe*, потому что на дно миски клали кусок хлеба, который пропитывался жидкостью (англ. *sop*).

Когда появилась возможность делать металлическую посуду, которая выдерживает высокие температуры и удобна для приготовления пищи, варка как кулинарный прием значительно усовершенствовалась.

Кроме обыкновенных супов стали готовить и сложные. В этот же период особую цену приобрели бульоны, которые стали считать чуть ли не "эликсиром жизни". Для ослабленных болезнью готовили "восстанавливающие" овощные бульоны (отвары).

В начале XVI века во Франции стала практиковаться засыпка бульонов вермишелью, лапшой, макаронами. В Нормандии особо любимыми были мучные супы, а самым знаменитым стал суп из молочной жидкой кашицы с желтками.

По легенде, знаменитый луковый суп появился благодаря французскому королю Людовику XV, который как-то поздно ночью проголодался, однако в охотничьем

домике не нашлось ничего кроме лука, масла и шампанского, которые и послужили основой этого блюда.

Испанский суп гаспаччо изначально был едой простых погонщиков мулов, но постепенно он стал невероятно популярен сначала среди жителей всей Испании, а затем и целого мира. Благодаря традиционному промыслу прованских рыбаков во французском Марселе появился буйабес – рыбный суп, считающийся в наши дни одним из самых изысканных блюд во всем мире.

В русской кухне, первоначально жидкие блюда, приготовленные из различных продуктов, назывались не супами, а хлёбовом, похлёбками, тюрями, баландами, юшками и т. д. В первых русских кулинарных книгах, какими являются "Домострой" и "Росписи царским кушаньям", суп, как таковой, не упоминается, зато описаны различные "шти", "варево", "похлебки", а также многочисленные затирухи, заварухи, саламаты, болтушки, рассольники, тюри.

В Древней Руси существовало разделение супов. В частности, щи делились на "бедные" и "богатые" по принципу содержания в них необходимых калорийных продуктов. В зажиточных домах готовились традиционные густые наваристые щи, называемые "богатыми", а вот щи, приготовленные хозяйкой только на воде, капусте и луке, называли "пустыми".

Обеды в старорусской кухне начинались именно с жидких блюд, отсюда и название "первые блюда". К супам использовались всевозможные "принадлежности" как непосредственно при их приготовлении (клецки, кнели, ушки), так и подаваемые порционно (обжаренные каши, рыбное "тельное", закусовые пирожки и пончики).

В XVIII-XX веках ассортимент русских супов, как истинно национальных, пополнился разнообразными видами западноевропейских супов – бульонов, супов-пюре, заправочных супов с крупами и овощами, которые быстро нашли свое место в русской кухне.

Загадки

Загадка 1. Эта овощная культура была известна еще в древности. Ее очень ценили греки. Выращивают во многих районах нашей страны. Она хорошо хранится, что позволяет использовать ее в питании почти круглый год. Весной и летом в кулинарии применяют черешки и листья этого овоща. Отличается эта овощная культура высоким содержанием сахара — до 8%. В ней есть также яблочная и щавелевая кислоты, она богата солями калия и марганца. Имеются соли железа и кальция. В молодой ботве этой овощной культуры много каротина, витамина С и витаминов группы В. О чем идет речь?

*В темно-бурый фрак одет, витаминов полон «дед»,
форма репы голова, в борщах он глава!
(свекла)*

Загадка 2. Среди овощей занимает второе место после капусты по использованию в пищу. Имеют низкую калорийность, благодаря вкусовым достоинствам широко применяются в свежем виде, для соления и маринования. Родиной этой овощной культуры считают Индию, их знали древние египтяне и римляне. В пищу используют этот овощ в недозрелом виде (в стадии зеленца), с нежной, плотной мякотью, зеленой кожицей и не кожистыми семенами. При созревании кожица и мякоть грубеют, а семенные камеры становятся водянистыми, кислыми на вкус.

Я длинный и зеленый, вкусен я соленый, вкусен и сырой. Кто же я такой? (огурец)

Загадка 3. Древний овощ на Руси. Много веков прочно удерживает свои позиции в нашем рационе. Благодаря её кулинарным достоинствам и способности заквашиваться. Богата витамином С, содержит сахара, белки, минеральные вещества.

*Уродилась я на славу, голова бела, кудрява.
Кто любит щи, меня в них ищи. (капуста)*

Мониграма:

1. Никрасльсо – рассольник.
2. Ищ – щи.
3. Щроб – борщ.
4. Суп тольфекарный – картофельный.
5. Суп йонбирг - грибной.
6. Нкалясо – солянка.
7. Суп ашпал ляншамод – лапша домашняя.

Борщ.

Разнообразен ассортимент борщей. Говорят, что за честь называться родиной Гомера спорят семь городов, а за честь считать борщи своим национальным блюдом спорят целые народы и страны.

Конечно в СССР больше всего на это место имеют право украинцы, но спросите у литовцев, и они скажут, что борщ с ушками или корейкой – это их национальное блюдо, а в перечень белорусских национальных блюд включен «борщ белорусский».

Вот и разберите – где же родина борща? Одно бесспорно – на Кубань, Дон, во все районы юга России и даже в Сибирь он пришел с Украины.

Бытовала даже поговорка: «Был бы борщевик и сныть, и без хлеба сыты будем». (В. Даль)

Вероятно, от названия растения борщевик и произошло слово «борщ».

Совершенно особый вкус борщам придает свекла, которая отличается от других овощей окраской и содержит значительное количество сахаров, очень мало органических кислот и имеет специфический вкус. Отличается она также и своим минеральным составом – по содержанию ценнейших микроэлементов она превосходит и другие овощи.

Среди украинских борщей славятся обычный украинский, киевский, полтавский, волинский, черниговский, селянский, галицкий, львовский, борщ с грибами, фасолью и карасями, зеленый и др.

Борщ флотский варят с солониной или копченостями, сибирский – с фасолью и фрикадельками, постный (с грибами и черносливом), московский – без картофеля и с мясным набором (сосиски, ветчина, мясо и т.д.).

Секрет борща . Малиново-красный борщ – предмет ревнивой гордости любой хозяйки. Хотя многие и не знают, что окраска обусловлена пигментом бетанидином, но свойства его знают хорошо и умеют сохранить природный цвет свеклы. Секреты этого искусства вырабатывались не одним поколением, но стоит нарушить устоявшиеся правила – борщ станет бурым, а не красным.

Есть в свекле два пигмента: малиново-красный – бетанидин, и сопутствующий ему желтый краситель. Их соотношения и обуславливают бесконечные вариации окраски свеклы от красно-желтой до лиловой и малиново-красной. Пигмент бетанидин, как лакмус, меняет окраску: в очень кислой среде он фиолетовый, а в менее кислой красный. Если его желтый двойник устойчив при нагревании, то сам бетанидин менее устойчив. Его окраска зависит от его концентрации: чем она меньше, тем быстрее и больше он разрушается. Вот хозяйки и заметили, что лучше сохраняется окраска свеклы, если тушить ее отдельно с малым количеством жидкости, а не сразу класть в бульон, где концентрация красителя резко падает. Чтобы окраска свеклы была ярче, следует добавлять кислоту (уксус, томат, незрелые сливы и т.д.).

В отличие от каротиноидов красители свеклы растворимы в воде и нерастворимы в жирах. Этим определяются некоторые тонкости в использовании свеклы в кулинарии, которые составляют маленькие профессиональные секреты опытных поваров.

Щи.

Щи – это короткое слово ещё недавно имело два значения. Теперь выражение «бутылка кислых щей» у большинства людей вызывает недоумение, а ещё в начале века все знали, что «кислые щи» - это особый щипучий и очень острый квас. Что же касается щей из квашеной или свежей капусты, щавеля или крапивы, то известны они на Руси с незапамятных времен.

Когда из Западной Европы к нам пришли малокалорийные супы, они у простого народа долго вызвали ироническое отношение как барская выдумка, непитательная аристократическая еда, рабочему человеку негожая: «У супа ножки жиденьки», «Хорош бы суп – да без круп», и т.д.

«Богатые» щи с мясом, ветчиной, яйцом украшали столы московских бояр, а простой народ готовил щи пустые, про которые говорили с иронией: «Щи хоть кнутом хлещи, а мяса не найти».

На севере страны щами называли и крупяной суп, а на Урале и теперь варят «толстые щи» с квашеной капустой и перловой крупой.

Но, конечно, славу русским супам создали щи из квашеной капусты, которые с глубокой древности были излюбленным русским блюдом.

Блюдо это неизменно вызывало и вызывает у иностранцев удивление и восторг. Норвежский писатель Кнут Гамсун писал: «Щи – это мясной суп, но необыкновенный непозволительно скверный мясной суп, а чудесное русское кушанье с наваром из разных сортов мяса, яйцом, сметаной, зеленью. Собственно говоря, мне кажется, немислимо есть что-либо после щей».

Пищевая ценность этого замечательного блюда довольно высока. Прежде всего, отвар капусты имеет большое значение как возбудитель аппетита. Эту же роль выполняет и молочная кислота квашеной капусты. Усиливают аппетит отвары мяса, рыбы, содержащие экстрактивные, азотистые и без азотистые вещества, и ароматические коренья, лук, пряности, входящие в рецептуру щей.

В нашем рационе и зимой и летом щи являются важным источником витаминов: С, фолиевой кислоты, каротина и др.

Много пословиц и поговорок сложил русский народ о своем любимом блюде: «Ото щей добрые люди не уходят», «Щи всему голова», «Кипятите щи, чтобы гости шли» и др.

Долгое время щи варили только из квашеной капусты. В. Даль определяет щи как похлебку, мясную или постную, из рубленой и квашеной капусты (иногда квашеную капусту заменяют щавелем или свеклой, очевидно квашеной). Щи же из свежей не рубленой капусты называют «ленивыми».

1. Вам необходимо узнать какой продукт находится у меня в коробке. Этот продукт входит в рецептуру щей, характеризуется хорошими потребительскими свойствами, так как мало содержит клетчатки и зольных элементов и, много крахмала. Его широко применяют в детском и диетическом питании. По способу обработки может быть шлифованным и дробленным. Белый цвет с единичными зернами различных цветовых оттенков. Ответ: это рисовая крупа. («Щи по уральски»)

Рассольник.

Если щи и уха упоминаются в самых первых письменных памятниках, описывающих быт русских людей, а борщи известны на Украине с 14века, то совсем иначе обстоит дело с рассольниками: до 18века, название этого блюда в кулинарной литературе не встречается.

На первый взгляд это совершенно непонятно – блюдо пользуется большой популярностью, по своему характеру типично русское – в его состав входят соленые огурцы, которые были известны на Руси с глубокой древности. Однако объясняется это просто: само-то блюдо было, а название «рассольник» появилось позднее.

В старинных источниках встречается калья – суп с солеными огурцами, а в богатых домах – с лимоном соленным.

Вот как описывает его В.Левшин: «Взять икры паисной, изрезать оную жеребейками ; огурцов соленых очистить и крошить жеребейками же; прибавить луку, налить рассолу огуречного, развести водою и варить в горшочке. Подавая, приправить перцем ».

В.Даль определяет рассольник как горячую похлебку на огуречном рассоле с потрохами, мясом, рыбой, пряностями, приправами и солеными огурцами.

К. Авдеева описывает калью с лимоном. Если в этой рецептуре заменить лимон огурцами и, и положить их в бульон раньше, то получится обычный рассольник.

Технологическая карта

Наименование блюда: «Борщ украинский»

Рецептура №183 «Сборник рецептов и кулинарных изделий»

| Краткое описание технологического процесса | Требования к качеству готового блюда |
|---|---|
| <p>Свеклу шинкуют, добавляют уксус, жир, сахар, томатное пюре и тушат до готовности с добавлением небольшого количества бульона.</p> <p>Морковь нашинкованную и лук, нарезанный полукольцами, пассеруют жиром.</p> <p>В кипящий бульон кладут нарезанный дольками картофель, доводят до кипения, закладывают нашинкованную капусту и варят 10-15 минут, затем добавляют тушеную свеклу и пассерованные овощи. За 5-10 минут до окончания варки вводят пассерованную муку, разведенную бульоном, перец сладкий, соль, специи.</p> <p>Перед подачей заправляют шпиком растертым с чесноком.</p> | <p>-Капуста, свекла и коренья должны сохранить форму нарезки;</p> <p>-консистенция мягкая не переваренная;</p> <p>- цвет малиново-красный;</p> <p>-вкус кисло-сладковатый без привкуса сырой свеклы;</p> <p>-отпускают со сметаной, посыпают зеленью. Отдельно можно подать пампушки с чесноком. (рецептура №184)</p> |

| Наименование продуктов | Брутто г. 1порция | Нетто г. 1порция | Брутто г. 5 порций | Нетто г. 5 порций |
|------------------------|----------------------|---------------------|-----------------------|----------------------|
| Свекла | 75 | 60 | 375 | 300 |
| Капуста свежая | 50 | 40 | 250 | 200 |
| Картофель | 106,5 | 80 | 532,5 | 400 |
| Морковь | 25 | 20 | 125 | 100 |
| Петрушка (корень) | 10,5 | 8 | 52,5 | 40 |
| Лук репчатый | 18 | 15 | 90 | 75 |
| Чеснок | 2 | 1,5 | 10 | 7,5 |
| Томатное пюре | 15 | 15 | 75 | 75 |
| Мука пшеничная | 3 | 3 | 15 | 15 |
| Шпик | 5,2 | 5 | 26 | 25 |
| Кулинарный жир | 10 | 10 | 50 | 50 |
| Сахар | 5 | 5 | 25 | 25 |
| Уксус 3%-ный | 5 | 5 | 25 | 25 |
| Перец сладкий | 13,5 | 10 | 67,5 | 50 |
| Бульон | 350 | 350 | 1750 | 1750 |
| Выход | - | 500 | - | 2500 |

Разработал мастер производственного обучения

Малафеева О.М.

Технологическая карта

Наименование блюда «Щи из свежей капусты с картофелем»
Рецептура №187 «Сборник рецептов и кулинарных изделий»

| Краткое описание технологического процесса | Требования к качеству готового блюда |
|--|--|
| <p>Капусту нарезают шашками, картофель-дольками. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель. Добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5 мин. до окончания варки в щи добавляют пассерованное томатное пюре. При приготовлении щей из ранней капусты её закладывают после картофеля.</p> | <p>-Капуста и коренья должны сохранить форму нарезки; -на поверхности должны быть блески оранжевого цвета; -вкус слегка сладковатый с ароматом пассерованных овощей, в меру соленый; -консистенция кореньев и лука мягкая, капусты слегка хрустящая; -щи отпускают со сметаной и посыпают зеленью.</p> |

| Наименование продуктов | Брутто г. 1порция | Нетто г. 1порция | Брутто г. 5 порций | Нетто г. 5 порций |
|------------------------|----------------------|---------------------|-----------------------|----------------------|
| Картофель | 80 | 60 | 400 | 300 |
| Капуста белокочанная | 150 | 120 | 750 | 600 |
| Репя | 20 | 15 | 100 | 75 |
| Морковь | 25 | 20 | 125 | 100 |
| Петрушка (корень) | 6,5 | 5 | 32,5 | 25 |
| Кулинарный жир | 10 | 10 | 50 | 50 |
| Томатное пюре | 10 | 10 | 50 | 50 |
| Лук репчатый | 24 | 20 | 120 | 100 |
| Бульон или вода | 375 | 375 | 1875 | 1875 |
| Выход | - | 500 | - | 2500 |

Разработал мастер производственного обучения

Малафеева О.М.

Технологическая карта

Наименование блюда «Рассольник петербургский»
Рецептура №197 «Сборник рецептов и кулинарных изделий»

| Краткое описание технологического процесса | Требования к качеству готового блюда |
|--|---|
| <p>В кипящий бульон кладут подготовленную крупу (перловую, рисовую или овсяную), доводят до кипения, закладывают картофель, варят до полуготовности, кладут пассерованные овощи, припущенные огурцы, пассерованное томатное пюре, специи, вливают огуречный рассол, кладут соль и варят до готовности.</p> | <ul style="list-style-type: none"> -овощи должны сохранить форму нарезки; -на поверхности должны быть блески оранжевого цвета, желтого или бесцветные; - крупа должна быть хорошо разваренной; -вкус огуречного рассола острый, в меру соленый; -консистенция овощей мягкая, огурцов слегка хрустящая; -отпускают со сметаной и посыпают зеленью. |

| Наименование продуктов | Брутто г. 1 порция | Нетто г. 1 порция | Брутто г. 5 порций | Нетто г. 5 порций |
|---------------------------------------|--------------------|-------------------|--------------------|-------------------|
| Картофель | 200 | 150 | 1000 | 750 |
| Крупа (перловая, рисовая или овсяная) | 15 | 15 | 75 | 75 |
| Огурцы соленые | 33,5 | 30 | 167,5 | 150 |
| Морковь | 25 | 20 | 125 | 100 |
| Петрушка (корень) | 6,5 | 5 | 32,5 | 25 |
| Томатное пюре | 15 | 15 | 75 | 75 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 60 | 50 |
| Маргарин столовый | 10 | 10 | 50 | 50 |
| Лук - порей | 13 | 10 | 65 | 50 |
| Бульон или вода | 350 | 350 | 1750 | 1750 |
| Выход | - | 500 | - | 2500 |

Познавательные советы

- С целью предупреждения потемнения бульона (в результате расщепления жиров) бульон варят при слабом кипении с приоткрытой крышкой. Соль добавляют в конце варки.
- Томатное пюре пассеруют для удаления из него летучих веществ.
- Овощи закладываются в кипящий бульон для сохранения витамина С в готовом продукте.
- Коренья добавляют в бульон для улучшения аромата и придания бульону золотистого оттенка.
- Морковь, лук и томат пассеруют, так как каротины и ароматические эфирные масла, содержащиеся в них, растворяются в жирах и после этого хорошо сохраняются при приготовлении блюд (супов, соусов).
- Окраска свеклы лучше сохраняется, если тушить ее отдельно с малым количеством жидкости, а не сразу класть в бульон, где концентрация красителя резко падает. Чтобы окраска свеклы была ярче, следует добавлять кислоту (уксус, томат, незрелые сливы и т.д.).
- Чтобы борщ имел красивый свекольный цвет, надо свеклу отварить целиком, затем натереть на средней терке, посыпать лимонной кислотой и сахарным песком и дать постоять, предварительно перемешав. Затем положить в борщ и дать один раз прокипеть.
- Чтобы сварить свеклу быстрее, вымойте ее, очистите от кожицы, разрежьте на кубики, положите в кастрюлю и залейте водой так, чтобы она только закрыла свеклу. Варите под крышкой, изредка помешивая и понемногу подливая воду. К тому времени, когда свекла будет готова, вода должна выкипеть почти полностью. Затем добавьте в кастрюлю 1 чайную ложку уксуса для восстановления прежней окраски свеклы и перемешайте.

Карта – самоконтроля

| Требования к качеству блюда - «Борщ украинский» | Возможные ошибки | Причины |
|---|------------------|---------|
| <ul style="list-style-type: none"> - форма нарезки сохранена; - консистенция – мягкая; - вкус и запах в меру соленый, кисловато-сладкий с ароматом пассерованных овощей и пряностей, чеснока; - цвет жира на поверхности оранжевый; - цвет бульона – интенсивно малиново-красный; - температура отпуска 75° С. <p>Пампушки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - форма пампушек – округлая; - поверхность ровная без трещин; - окраска корочки – равномерная; - консистенция – упругая; - мякиш – пропечённый, не липкий, с равномерной пористостью. | | |

Карта – самоконтроля

| Требования к качеству блюда - «Щи из свежей капусты с картофелем» | Возможные ошибки | Причины |
|--|-------------------------|----------------|
| <ul style="list-style-type: none">- форма нарезки сохранена;- консистенция – мягкая;- вкус и запах в меру соленый, с ароматом пассерованных овощей;- цвет жира на поверхности оранжевый;- цвет бульона – желтый без помутнений;- температура отпуска 75° С. | | |

Карта – самоконтроля

| Требования к качеству блюда - «Рассольник петербургский» | Возможные ошибки | Причины |
|--|------------------|---------|
| <ul style="list-style-type: none"> - форма нарезки сохранена; - консистенция – мягкая; - вкус и запах умеренно острый от огурцов, рассола и специй; - цвет жира на поверхности светлый; - цвет бульона светлый, слегка замутненный; - огурцы оливковые или темно-зеленые без кожицы и грубых семян, слегка хрустящие; - крупа хорошо разваренная; - температура отпуска 75° С. | | |

Эталон ответов.

1. Норма закладки томатного пюре и уксуса не соблюдена .
Технология тушения свеклы не соблюдена .
 - Приготовить дополнительный краситель (отвар) используя очистки свеклы или добавить вареную свеклу натертую на средней терке , посыпанной лимонной кислотой и сахарным песком .
2. Норма закладки огурцов не соблюдена .
 - Прокипятить рассол , добавить в готовый суп .
3. Не доведены до нормы вкусовые качества .
Не достаточно концентрированный бульон .
Варка при бурном кипении .
 - Дать щам настояться .
 - Готовить при умеренном нагреве с закрытой крышкой .
 - В конце варки необходимо ввезти специи.

Эталон ответов.

1. Брутто –это масса продукта не прошедших механическую кулинарную обработку. Нетто –это масса продукта прошедших механическую кулинарную обработку .
2. Сырье – это продукты или полуфабрикаты , которые используются для приготовления кулинарных блюд .
3. Механическая кулинарная обработка сырья (овощей) состоит из последовательных технологических операций : сортировки и калибровки , мытья , очистки и нарезки.
4. Норма отпуска первых блюд (супа) на порцию может быть 500 , 400 , 300 , 250 гр , в зависимости от спроса потребителей .
5. Рецепттура –это перечень продуктов , которые необходимы для приготовления кулинарных блюд .

ОГБОУ СПО «ТЕХНИКУМ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ,
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И СЕРВИСА Г. РЯЗАНИ»

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ

ПМ.03 «Приготовление супов и соусов»



Обучающегося гр.№ _____

Ф.И.О _____

Мастер п/о Малафеева О.М

Вводный инструктаж



Конкурс «Продуктовый»



Конкурс «Продуктовый»



Инструктаж по технике безопасности



Текущий инструктаж



Показ трудовых приемов



Целевые обходы



Самостоятельная работа обучающихся



Самостоятельная работа обучающихся



Самостоятельная работа обучающихся



Самостоятельная работа обучающихся



Конкурс «Проблемно-поисковый»



Конкурс «Проблемно-поисковый»



Конкурс «Проблемно-поисковый»



Оформление блюда



Контроль качества



Цель достигнута

Конкурс «Лучший дегустатор»



Схема приготовления. «Щи из свежей капусты с картофелем»

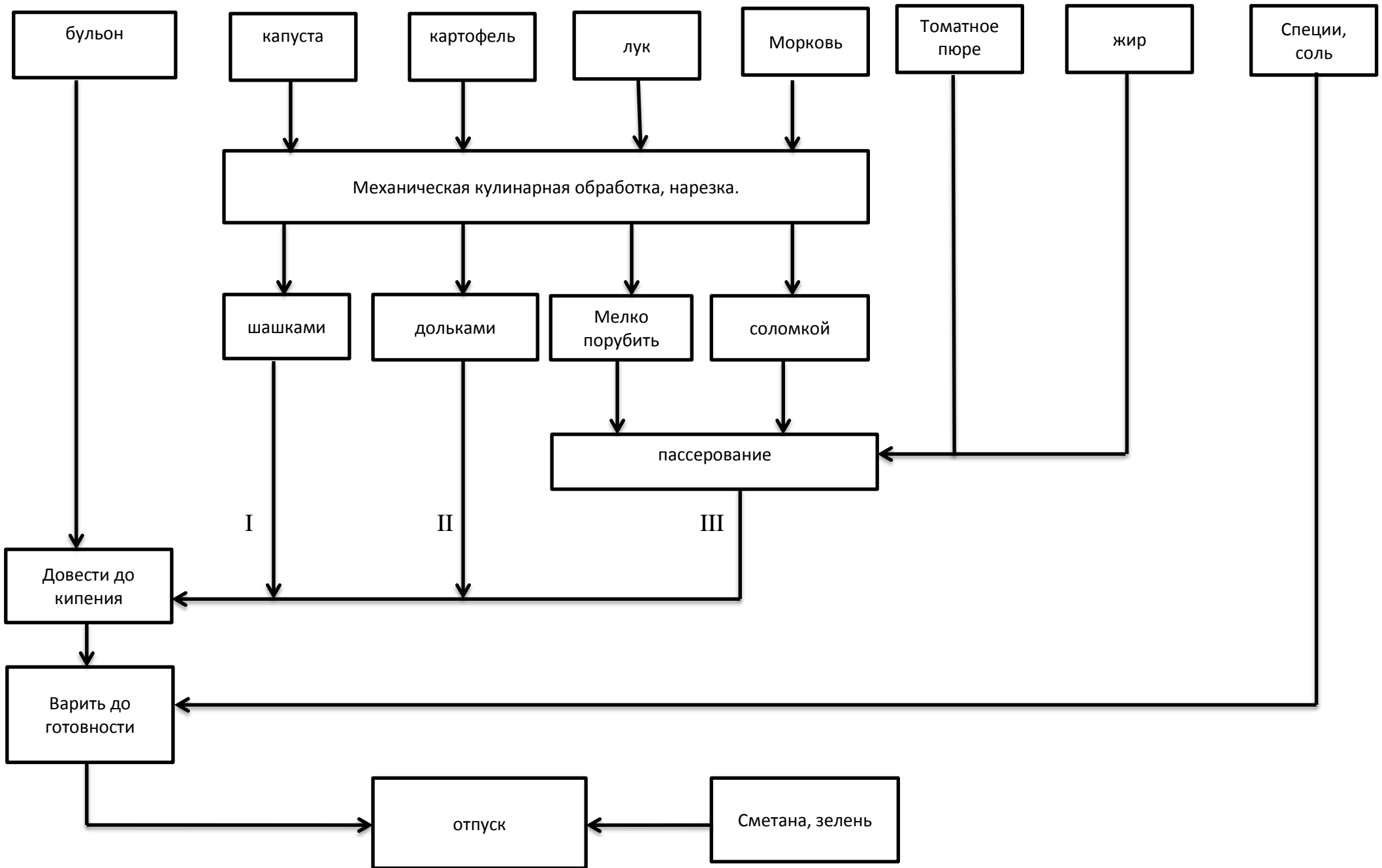


Схема приготовления. «Рассольник петербургский»

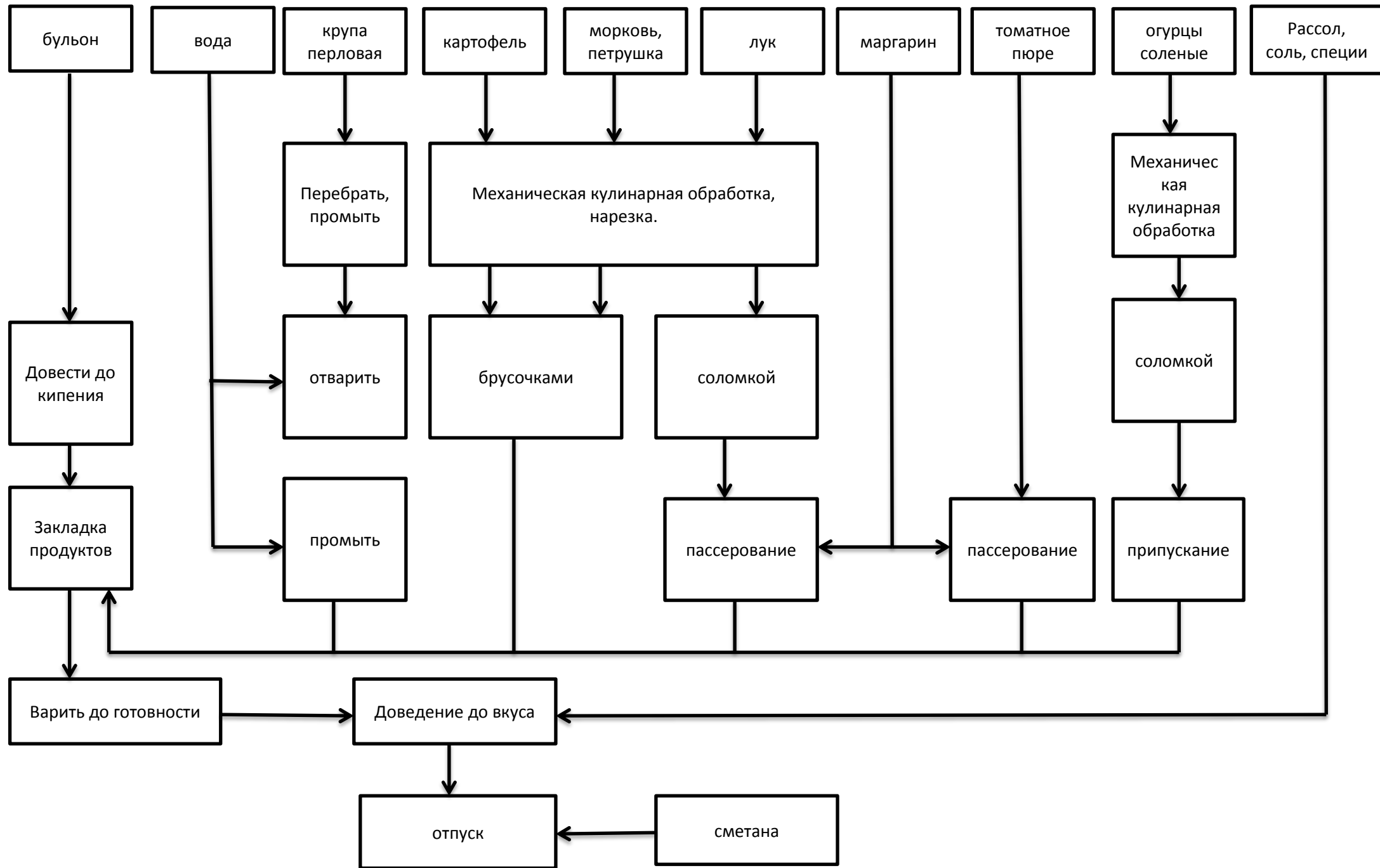
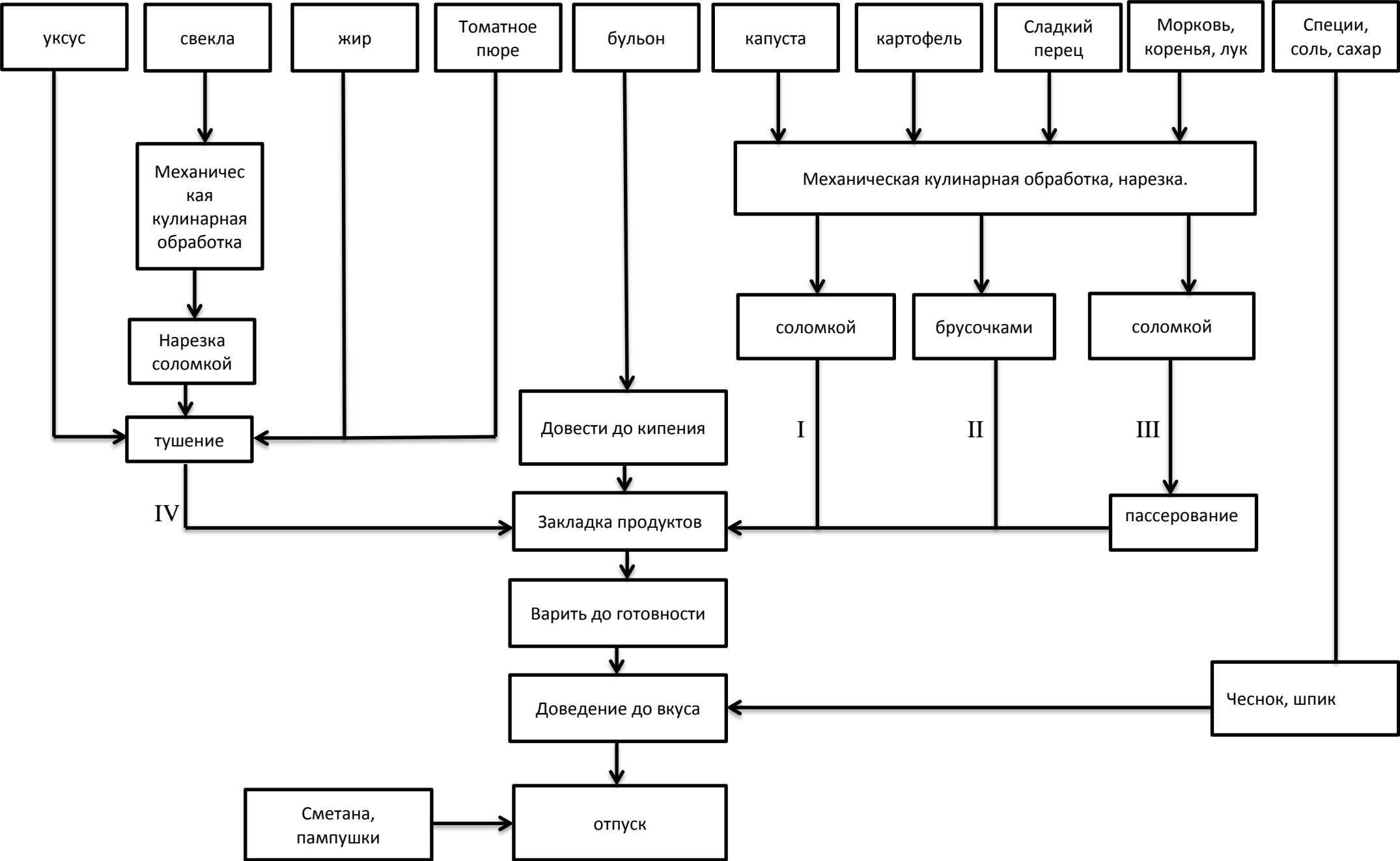


Схема приготовления. «Борщ украинский»



ВЕДОМОСТЬ НАБЛЮДЕНИЙ группа № _____

ТЕМА:

| № п/п | Ф.И.О. | Дата | Внешний вид | ТБ труда и санитарии | Теоретические знания по приготовлению блюда | Соблюдение технологического процесса | Качество нарезки | Оформление блюда | Соблюдение трудовой и учебной дисциплины | Итоговая оценка |
|--------------|---------------|-------------|--------------------|-----------------------------|--|---|-------------------------|-------------------------|---|------------------------|
| 1 | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | |

Мастер п/о Малафеева О.М.