

План - конспект урока № 3
МДК 03.01 Приготовления супов и соусов

Дата проведения 30.10.17

Группа ПК 2/3

*Преподаватель: **Одижева М. И.***

Тема программы: Приготовления супов.

Тема урока: Технология приготовления заправочных супов.

Приготовление щей и борщей.

Цели урока:

Обучающая: изучить с учащимися технологию приготовления, общие правила приготовления заправочных супов. Приготовление щей, борщей. Подбор производственного оборудования и инвентаря для приготовления заправочных супов, приемы эксплуатации.

Развивающая: развивать творческое отношение учащихся к предмету.

Воспитательная: понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

Тип урока: *комбинированный*

Методы обучения: *устное изложение методом беседы, демонстрационный показ.*

Оснащение урока: интерактивная доска, интерактивный программный материал по теме, плакаты, таблицы, сборники рецептур блюд и кулинарных изделий.

Литература: (перечисляется учебная и справочная литература:

Технология приготовления пищи, Ковалев;

Производственное обучение «Повар», часть 2 «Приготовление супов»;

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Межпредметная связь: техоснащение, организация производства, организация обслуживания, товароведение, санитария и гигиена, физиология питания

Внутрипредметная связь: - уроки №1, 2.

Ход урока:

Организационная(1-2мин)

1. Приветствие
2. Психологическая подготовка учащихся
3. Проверка присутствующих

4. Мотивация учащихся (информация о содержании темы, цели и формы проведения урока).

5. Требования к изучаемому предмету.

2. Повторение материала предыдущего урока по теме (актуализация ранее усвоенных знаний, умений)

- Фронтальным методом: -

1. В чем состоит основное значение супов в питании?
2. Почему их подают в первую очередь?
3. Какие нормы подачи супов? В какой посуде их подают?
4. Как классифицируются супы?
5. Какие супы относятся к заправочным? Почему они так называются?
6. Общие правила варки заправочных супов.
7. Что такое бульон?
8. Технология приготовления мясного бульона.
9. Какой сорт мяса и какие части используются для приготовления мясокостного бульона?
10. Что такое концентрированный бульон?
11. Как его приготовить и где его используют?
12. Приготовление рыбного бульона.
13. Из каких грибов получается более ароматный бульон?
14. Приготовление грибного бульона.
15. Почему его солят в самом конце и не добавляют специй?
16. Приготовление куриного бульона.

- Методом индивидуального опроса у доски: -

1. Приготовление мясного и мясокостного бульона.
2. Приготовление бульона из домашней птицы.
3. Приготовление бульона из сушеных грибов.
4. Приготовление бульона из рыбы.

- Методом опроса по карточкам: -

4 человека

- Методом индивидуального опроса (на доске): -

3. Изложение нового материала (формирование ПК, ОК): план изложения нового материала (содержание заданий материала для самостоятельного выполнения, контрольные вопросы и т.д.):

План изложения нового материала: (46 мин)

1. Щи, приготовление, подача, ассортимент.
2. Борщи, приготовление, подача, ассортимент.
3. Подбор производственного оборудования и инвентаря для приготовления заправочных супов.

Конспект

1. Щи, приготовление, подача, ассортимент.

Щи. Щи готовят из белокочанной свежей и квашеной капусты, савойской капусты, капустной рассады, молодой крапивы, щавеля, шпината. Их можно готовить вегетарианскими, с грибами, а также на костном бульоне, с мясом и различными мясными продуктами, гусем, уткой, шпиком. Щи из квашеной капусты, кроме того, готовят с рыбой, головизной рыб семейства осетровых, снетками, хамсой, тюлькой соленой.

Для щей свежую капусту нарезают шашками в 2-3 см или шинкуют. Раннюю капусту нарезают вместе с кочерыжкой дольками в 2-3 см или шинкуют.

Коренья режут дольками, соломкой или брусочками, лук - дольками или соломкой, картофель дольками или кубиками. Морковь и лук пассеруют.

Некоторые сорта капусты придают щам горьковатый вкус. Такую капусту перед закладкой в бульон следует бланшировать. Щи из свежей капусты варят следующим образом: в кипящий бульон закладывают капусту, после закипания вводят пассированные коренья, а перед окончанием варки специи. Щи можно заправить пассированной мукой, пассированным томатом-пюре или добавить в них свежие помидоры, а также заправляют чесноком, растертым с солью (2 г на 1 л супа).

Квашеную капусту для щей рекомендуется предварительно тушить, но можно варить и из сырой квашеной капусты.

Порядок закладки продуктов в щи из квашеной капусты определяется кислой реакцией среды, которая тормозит размягчение овощей. Отжатую или промытую холодной водой (во избежание значительных потерь витамина С) квашеную капусту дополнительно шинкуют или рубят, если попадаются крупные куски. Картофель соответственно режут брусочками или кубиками. Капусту тушат отдельно и вводят в суп после доведения до готовности картофеля.

Для щей *суточных* мелко рубленную квашеную капусту тушат 3-5 ч с бульоном, ветчинными костями, жиром и томатом-пюре. Пассированные овощи нарезают мелкими кубиками. В щи *суточные* можно добавлять чеснок.

В щих *уральские* вводят дополнительно крупу (пшено, перловую или овсяную).

Щи зеленые готовят чаще всего со щавелем и шпинатом. Учитывая различную кислотность зеленых овощей и влияние её на изменение цвета хлорофилла, щавель и шпинат доводят до готовности порознь - щавель припускает в собственном соку, а шпинат отваривают в воде или бульоне. Подготовленные овощи протирают и вводят в щи в виде пюре. Затем добавляют пассерованный репчатый лук, специи, соль, заправляют пассированной мукой и проваривают 10-15 мин. При отпуске в тарелку кладут дольку сваренного вкрутую яйца, наливают щи, добавляют сметану, рубленную зелень петрушки и укропа.

Особенности приготовления отдельных видов щей приведены в табл. 5.

Таблица 5

Особенности приготовления щей

Наименование	Особенности приготовления
Щи из свежей капусты	Без картофеля, с мучной пассировкой
Щи из свежей или квашеной капусты с картофелем	С картофелем. Щи из квашеной капусты готовят без томата
Щи суточные	С квашеной капустой, тушеной со свинокоченостями. Готовые щи заправляют чесноком, растертым с солью
Щи зеленые	Со щавелем или шпинатом, заправляют мучной пассировкой, отпускают с отварным яйцом
Щи из щавеля	Заправляют льезоном и отпускают с отварным яйцом в «мешочек»

Щи из свежей капусты можно подавать с пирожками, ватрушками, кулебякой.

Щи из квашеной капусты - с рассыпчатой гречневой кашей, крупеником, ватрушками.

Щи отпускают со сметаной и посыпают зелень.

2. Борщи, приготовление, подача, ассортимент.

Борщи. Основной составной частью борщей является свекла. Для борща используют не только корнеплоды, но и черешки и листья ботвы. Во многие борщи входят капуста, картофель, томат.

3. Для приготовления борща в процеженный, доведенный до кипения бульон закладывают нашинкованную капусту и варят её до полуготовности. Затем добавляют тушеную свеклу и пассированные овощи. Перед окончанием варки добавляют специи (лавровый лист, перец горошком) и доводят суп до вкуса, добавляя соль и сахар.
4. При приготовлении борща без картофеля его можно заменить разведенной бульоном пассированной мукой.
5. При отпуске в порционную миску кладут кусок отварного мяса, наливают борщ, добавляют свекольную краску или свекольный квас, сметану и посыпают мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.
6. Некоторые борщи готовят на мясокостных бульонах, в некоторых дополнительно варились кости от ветчины или свиная копченая грудинка (борщ московский), а также бекон и другие копчености (борщ флотский).
7. По форме нарезки овощей от всех прочих борщей отличается *борщ флотский*: овощи для него режут ломтиками (капусту шашками), а не

шинкуют, картофель кубиками, а не брусочками, как это принято для других овощей.

8. В некоторые борщи, кроме указанных продуктов и пассерованных овощей, входят ещё свиной шпик, чеснок, болгарский перец (*борщ украинский*), чернослив и сушеные грибы (*борщ с черносливом*), фасоль (*борщ с фасолью*), клецки (*борщ с клецками*), фрикадельки и фасоль (*борщ сибирский*).
9. При отпуске *борща, московского*, кроме говядины добавляют ветчину и нарезанные наискось сосиски (по отдельному куску на порцию). Сметану можно подать отдельно в соуснике. На пирожковой тарелке подают ватрушки или крупеник.
10. Для приготовления клецок в кипящий бульон или молоко добавляют сливочное масло, соль, всыпают просеянную муку или манную крупу и проваривают в течение нескольких минут. Затем в охлажденную до 50°C вводят сырые яйца, хорошо вымешивают и разделяют с помощью двух ложек. Клецки отваривают в бульоне или воде.
11. Фрикадельки готовят из измельченной на мясорубке говядины (или свинины, или смеси их) с добавлением слегка пассерованного лука, сырых яиц, соли, перца и холодной воды. Вымешанную массу разделяют на орешки и варят в сотейниках в бульоне; в них же хранят фрикадельки до отпуски.

Особенности приготовления отдельных видов борщей приведены в табл. 4.

12. Таблица 4

13. Особенности приготовления отдельных видов борщей

14.

Наименование	Особенности приготовления
Борщ обыкновенный	Без картофеля, с мучной пассировкой
Борщ с черносливом и грибами	Без картофеля, на мясном бульоне; добавляют грибы, отварной чернослив и его отвар
Борщ московский	Без картофеля и мучной пассировки; отпускают с мясным набором (мясо, ветчина, сосиски)
Борщ с картофелем	Добавляют картофель, варят без капусты
Борщ с сардельками	Варят с картофелем и без него; добавляют отварные или обжаренные нарезанные сардельки
Борщ с картофелем и капустой	Заправляют мучной пассировкой; варят с картофелем и капустой
Борщ флотский	С картофелем и капустой, свеклу и капусту режут квадратиками; отпускают с беконом
Борщ сибирский	Добавляют отварную фасоль; отпускают с мясными фрикадельками
Борщ зеленый	Варят с картофелем, добавляют нарезанные

	щавель, шпинат, отпускают с яйцом
Борщ украинский	Варят с картофелем, свиным шпиком, чесноком, болгарским перцем

3. Подбор производственного оборудования и инвентаря для приготовления заправочных супов.

Особенно популярными в обеденное время становятся первые блюда: борщи, всевозможные супы, солянки и т.д., для приготовления которых требуется тепловое и технологическое оборудование, посуда и различный инвентарь. На кухнях всех предприятий общественного питания для приготовления первых блюд применяются профессиональные плиты, которые различаются способом выработки тепла — газовые и электрические. Также супы можно приготовить при помощи пароконвектомата или варочных котлов.

Использование модульного оборудования на 20-30% сокращает процесс приготовления за счет правильной организации рабочего места.

Дополнительное оборудование

Для оптимизации процесса приготовления различных блюд на кухне предприятий общественного питания используются профессиональные овощерезки. Овощерезка для столовой, ресторана, и даже маленького кафе - незаменимое оборудование, т.к. она позволяет значительно экономить время в процессе приготовления супов, вторых блюд, салатов и овощных нарезок.

Значительно облегчает работу персонала, увеличивает скорость приготовления первых блюд профессиональная электрическая картофелечистка- оборудование, предназначенное для быстрой очистки (производительность от 60 до 400 килограммов в час) от кожуры корнеплодов картофеля, свеклы и моркови.

Незаменим для приготовления супов слайсер для овощей, т.к. без лишней траты времени и перерасхода продуктов можно получить аккуратные кусочки необходимого размера.

Также в процессе приготовления первых блюд могут пригодиться миксеры и протирочные машины (крем-суп), мясорубка (суп с фрикадельками), сыротерка (сырный суп) или универсальная кухонная машина.

Посуда и инвентарь

Очень важно при приготовлении супов правильно подобрать посуду по объему и назначению. Материал, из которого изготовлена посуда, должен соответствовать санитарным нормам, т.е. не окисляться (нержавеющая сталь или алюминий).

Для варки применяют кастрюли различной емкости и котлы. Для предварительного пассерования, тушения и жарения овощей - сотейники и сковороды.

Инвентарь для приготовления первых блюд очень разнообразен: дуршлаг, черпаки, шумовки, лопатки и др.

4. Закрепление нового материала путём
- Фронтальный опрос:

Путем составления технологических схем(6-7мин)

Составить технологическую схему приготовления борща с о свежую капусту и картофелем.

5. Анализ работы студентов на уроке и сообщение оценок (заостряется внимание на уровень освоения ЗУНов и формирования ПК (2-3 мин.)

6. Домашнее задание (2мин) Стр.65- 66.

Учебник Кулинария Анфимова Приготовление щей и борщей.

Составить технологическую схему приготовления флотского борща.

Найти исторические сведения о супах русской кухни - рассольниках и солянках.