**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА**

**УРОКА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ**

**Тема: «Требования к качеству заправочных супов, оформление, отпуск.**

**Работа со Сборником рецептур».**

**План урока производственного обучения**

**Тема программы**: «Приготовление заправочных супов».

**Тема урока:** «Требования к качеству заправочных супов, оформление, отпуск. Работа со Сборником рецептур».

**Цели урока:**

*Учебная*: Научить учащихся самостоятельному (пользуясь инструкционно -технологической картой) приготовлению заправочных супов. Научить определению качества заправочных супов по органолептическим показателям качества пищи: внешнему виду, цвету, вкусу, запаху, консистенции. Учащимся предлагается приготовить, оформить для подачи следующие блюда:

Рецептура № 141 Сборник рецептур «Профи» 2009 «Борщ «Украинский»

Рецептура № 154 Сборник рецептур «Профи» 2009 г «Рассольник «Ленинградский»

Продегустировать приготовленные блюда и дать оценку их качеству.

Закрепить профессиональные умения по применению различных сочетаний приемов и операций (в приготовлении заправочных супов).

*Воспитательная:* Формировать у учащихся самостоятельность при выполнении заданий, закреплять навык самоконтроля.

*Развивающая:* Развивать мыслительную деятельность учащихся (операции сравнения) при выполнении учебно-производственных работ.

*Методическая цель:* Методика формирования самостоятельности учащихся при помощи использования документов письменного инструктирования.

**Тип урока:** Урок выполнения простых комплексных работ. Закрепление материала.

**Оснащение:**

*Оборудование кабинета-лаборатории* – плита электрическая с жарочным шкафом;

производственные столы.

*Посуда:* кастрюли, миски, сковороды, сотейник, ножи, ложки столовые, ложка разливная, веселка, шумовка, дуршлаг, доска разделочная «ОС», тарелки глубокие и мелкие.

*Инструменты и приспособления*: лопатка, кухонный нож, прихватки, разделочные

доски

*Сырье:* продукты согласно сборника рецептур блюд и кулинарных изделий;

*Документы письменного инструктирования* – инструкционно- технологические карты,

технологические схемы;

*Раздаточный материал* – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Инструкционно- технологические карты, технологические схемы.

**Межпредметные связи:**

***Кулинария*** (Темы: « Приготовление супов», «Способы тепловой кулинарной обработки»)

***Оборудование предприятий общественного питания*** Организация производства предприятий общественного питания (Эксплуатация весов циферблатных; Организация рабочего места в горячем цехе; Эксплуатация электроплиты; Эксплуатация холодильного оборудования); (Темы: « Варо - жарочное оборудование»).

***Физиология питании, санитария и гигиена*** (Тема: «Личная гигиена работников предприятий общественного питания»)

***Това***р***оведение пищевых продуктов*** (Тема: «Биологическое значение пищи и ее химический состав»).

***Калькуляция и учет*** (Тема: «Учет продуктов на производстве»).

**Используемая литература**

1. Качурина Т.А. «Кулинария» Москва «Академия 2008 г.

2. Золин В П «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»-Москва. Академия 1999г.

3. Голунова Л.Е. Лабзина М.Т. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» -«Профи» Санкт-Петербург 2009 г..

4. Усов В.В. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания Москва «Академия» 2010 г..

5. Матюхина З П «Товароведение пищевых продуктов» - М Академия 1998г.

**Ход урока.**

**1. Организационная часть(3-4 мин)**

- Приветствие.

- Проверка по журналу явки учащихся и выяснение причины отсутствующих.

- Проверка наличия спецодежды, внешнего вида и санитарного состояния.

- Проверка наличия дневников производственного обучения.

**2. Вводный инструктаж (35-40 мин.)**

**2.1 Сообщение темы и разъяснение целей урока**.

**2.2 Актуализация знаний учащихся для выполнения учебно-производственных**

**работ урока.**

**2.2.1 Индивидуальная работа по карточкам ( 3-е учащихся).**

(Учащиеся прослушивают правильность ответов и при необходимости исправляют)

**Карточка № 1**

Ответьте на вопросы

1. Какие виды тепловой обработки применяют для приготовления заправочных супов?

2.В чем отличительная особенность приготовления борща украинского?

*Эталон ответа:*

*1. Варка, пассирование*

*2.* *Заправляют чесноком, растертым с салом шпик****.***

**Карточка № 2**

Ответьте на вопросы

1.Способы подготовки свеклы для борща.

2. Дайте характеристику пассирования, как приему тепловой обработки?

*Эталон ответа:*

*1. Тушение, пассирование.*

*2. Относится к вспомогательным способам тепловой обработки. Это обжаривание продуктов при Т 110-120 С без образования поджаристой корочки.*

**Карточка № 3**

Ответьте на вопросы

1.Какой рассольник готовится с томатом?

2.При тушении свеклы для борща добавляют …

*Эталон ответа:*

*1. «Ленинградский».*

*2. Воду, жир, сахар, уксус, томат.*

**2.2.2. Индивидуальная работа учащихся у доски. ( 2 - е учащихся)**

С последующей взаимопроверкой (Учащиеся проверяют правильность выполнения работы отвечающего у доски и при необходимости – исправляют).

Задание №1

Определить порядок закладки продуктов в процесс приготовления заправочных супов ( А) Рассольник «Ленинградский» Б) Рассольник «Домашний»):

1.капуста, 2. картофель, 3. крупа перловая, 4. пассерованные овощи, 5. припущенные огурцы, 6. пассерованный томат, 7. специи, соль, рассол.

*Эталон ответа: А-3,2,4,5,6*

*Б- 1,2, 4, 5,7*

Задание № 2

Соотнесите правильность нарезки овощей в заправочные супы?

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| А. Суп картофельный с фасолью | Вид нарезки | Б. Рассольник «Ленинградский» |
| Картофель  Овощи пассерованные | 1. Крупный кубик | Картофель  Овощи пассерованные  Соленые огурцы |
| 2. Брусочки |
| 3. Соломка |
| 4. Мелкий кубик |
| 5. Дольки |
| 6. Ромбики |

*Эталон ответа: А-картофель-1, овощи пассерованные-4*

*Б-картофель-2,5, пассерованные овощи-3, соленые огурцы-3,6*

**2.2.3. Фронтальный опрос группы.**

**2.2.3.1. Приготовление рассольников**

1. Выберите правильный ответ:

Рассольник «Домашний» готовят:

а) с крупой, б) с белыми кореньями, в) с капустой

*Эталон ответа: с крупой.*

2. Назовите признаки классификации супов.

*Эталон ответа:1)по температуре подачи; 2)по способу приготовления;3)по жидкой основе.*

3. Пассерованную муку добавляют в заправочные супы для … за … до конца варки**.**

*Эталон ответа: сохранения витамина С; 5-10 мин.*

4. Перечислите набор сырья для рассольника «Домашнего»

*Эталон* *ответа: картофель, крупа, морковь лук, огурцы, маргарин*

5. Назовитетемпературу подачи горячих супов.

*Эталон ответа: 75-80С.*

6. Укажите цель пассерования моркови, лука, томатного пюре перед закладыванием в суп.

*Эталон ответа:* *улучшение вкусовых качеств и внешнего вида супа.*

**Дополнительное пояснение мастера производственного обучения.**

Обязательной составной частью рассольников являются огурцы солёные. Рассольники готовят на бульонах: мясном, рыбном, из птицы, на грибном отваре. Отпускают рассольники с потрохами, почками и другими мясопродуктами. Соленые огурцы нарезают соломкой или ромбиками. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 15 мин. Картофель нарезают брусочками или дольками. Морковь и лук пассируют. Если вкус рассольника недостаточно острый, за 5-10 мин до окончания варки можно добавить огуречный рассол, предварительно процеженный и прокипяченный. К рассольникам на мясных бульонах можно подавать ватрушки с творогом, а на рыбном бульоне - расстегаи. Рассольник подают со сметаной, (кроме рыбных). При отпуске рассольники посыпают зеленью петрушки или укропа.

**2.2.3.2. Приготовление борщей.**

1. От чего зависит концентрация бульона?

*Эталон ответа: от соотношения продуктов и воды.*

2. Укажите продукты, необходимые для приготовленияборща «Украинского»

*Эталон ответа: капуста свежая, свекла тушеная, картофель ,лук, морковь, петрушка пассерованная, томатное пюре, уксус 9%, сахар, соль, перец, лавровый лист, говядина отварная, чеснок, шпик соленый, перец сладкий, мука пшеничная, жир, сметана, пампушка, маргарин.*

3. Укажите продукты необходимые для приготовления борща «Белорусского»

*Эталон ответа: свекла, картофель, лук репчатый, морковь, томатное пюре, сахар, соль, уксус 9%, жир, бульон или вода, мука пшеничная.*

4. Как для приготовления блюда «Борщ белорусский» нарезают картофель?

*Эталон ответа: средним кубиком.*

5. Правила отпуска борща 1.«Украинского», 2.«Сибирского»,3. «Белорусского»

*Эталон ответа.:1пампушки с чесноком.,2.фрикадельками,3 сосиськами или сардельками.*

**6.** Что нужно сделать перед тем как заложить продукт?

*Эталон ответа: бульон или отвар процедить.*

**Дополненное пояснение мастера производственного обучения.**

Основными продуктами при приготовлении борщей являются свекла и томатное пюре. Морковь, лук, петрушку, зелень кладут во все борщи. В зависимости от вида борща в него добавляют капусту, картофель, перец сладкий, фасоль, чернослив грибы, клецки и различные мясные продукты. Борщи можно готовить с говядиной, бараниной, свининой, гусем, со свино-копчёностями, шпиком, сосисками, сардельками. Овощи и картофель подготавливают и нарезают для борща по-разному, в зависимости от его вида. Свеклу варят целиком, очищенную с добавлением уксуса или неочищенную без уксуса. В последнем случае после варки свеклу очищают от кожицы. Вареную свеклунарезают соломкой или ломтиками, кладут в борщ одновременно с пассированнымиовощами и томатным пюре. Свеклу нарезают ломтиком. Свежую белокочанную капусту шинкуют или нарезают квадратиками. Квашеную капусту тушат. Для этого капусту перебирают, крупные экземпляры измельчают, кладут в котел, добавляют жир (10-15%), бульон или воду (20-25% от массы капусты) и тушат 1,5-2,5 ч. Периодически помешивая. Морковь, лук репчатый шинкуют и пассеруют. В кипящий бульон или воду закладывают свежую капусту, доводят до кипения и варят до полуготовности. Добавляют тушеную свеклу, белые коренья, пассированные морковь, лук и варят 10-15 мин, после чего борщ заправляют пассированной мукой, разведенной бульоном или водой, кладут сахар, соль и варят до готовности. Подготовленную квашеную капусту закладывают одновременно со свеклой. Красный цвет борщу можно придать настоем свеклы. Для его приготовления используют свеклу наиболее яркой окраски, нарезанную тонкими ломтиками или натертую на терке. Подготовленную свеклу закладывают в кастрюлю, заливают горячим бульоном или водой, добавляют уксус, доводят до кипения, настаивают 20-30 мин и процеживают.

**2.3 Объяснение последовательности выполнения работ, безопасных приемов их**

**выполнения**

**2.3.1 Разбор схемы технологической последовательности приготовления борща «Украинского»**

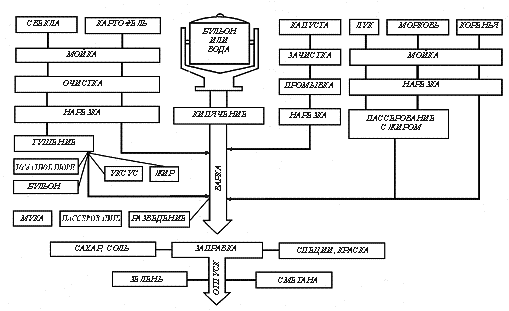
**

Рис. 1. Схема приготовления борща «Украинского»

**2.3.2. Разбор схемы технологической последовательности приготовления рассольник «Ленинградский»**

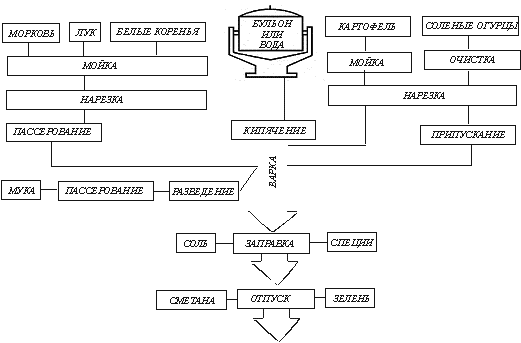


Рис. 2. Схема приготовления рассольника «Ленинградского»

2.4 Выбор рецептуры блюда (Разбивка учащихся на 2 бригады).

Совместный (мастера и учащихся) расчет количества сырья (брутто и нетто) для приготовления 3-х порций по заданной рецептуре.

**2.5 Самостоятельная работа учащихся**

Расчет количества сырья (брутто и нетто) для приготовления 3-х порций по бригадам. Заполнение технологической расчетной карты.

**Расчетная инструкционно – технологическая карта №1**

**Наименование блюда: Борщ «Украинский» Рецептура № 141**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | По Сб. р-р 1 порцию | | 3 порции | |
| брутто | нетто | нетто | брутто |
| Свекла | 102 | 80 | 306 | 240 |
| Картофель | 133,5 | 100 | 400,5 | 300 |
| Морковь | 25 | 20 | 75 | 60 |
| Петрушка корень | 6,5 | 5 | 19,50 | 15 |
| Лук репчатый | 24 | 20 | 60 | 60 |
| Томатное пюре | 15 | 15 | 45 | 45 |
| Сахар | 3 | 3 | 9 | 9 |
| Уксус 3% | 8 | 8 | 24 | 24 |
| Бульон или вода | 350 | 350 | 1050 | 1050 |
| Кулинарный жир | 10 | 10 | 30 | 30 |
| выход |  | 1000 |  | 1833 |

**Технология приготовления:**

Сварите мясной бульон. В готовый кипящий мясо-костный бульон положите капусту, варите 3-5 мин. добавьте картофель, доведите до кипения, положите пассерованные овощи, болгарский перец и варите 5 мин. Добавьте тушеную свеклу с томатом, варите еще 10 мин. Влейте при помешивании мучную пассеровку, добавьте соль, специи и варите 5 мин. Положите растертый чеснок с салом, доведите борщ до кипения.

**Расчетная инструкционно - технологическая карта №2**

**Наименование блюда: рассольник «Ленинградский»**

**Рецептура № 154**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | ПоСб. р-р на 1 порц. | | на 3 порции | |
| брутто | нетто | нетто | брутто |
| картофель | 400 | 300 | 1200 | 900 |
| Крупа (перловая, пшеничная, рис) | 30 | 30 | 90 | 90 |
| морковь | 50 | 40 | 150 | 120 |
| Петрушка (корень) | 13 | 10 | 39 | 30 |
| Лук репчатый | 24 | 20 | 72 | 60 |
| Лук порей | 26 | 20 | 78 | 60 |
| Огурцы соленые | 67 | 60 | 201 | 180 |
| Томатное пюре | 30 | 30 | 90 | 90 |
| Маргарин столовый | 20 | 20 | 60 | 60 |
| Бульон костный | 700 | 700 | 2100 | 2100 |
| выход | - | 1000 |  | 3690 |

**Технология приготовления:**

В кипящий бульон положите перловую крупу, варите 10 мин. Добавьте картофель, доведите до кипения. Положите пассерованные овощи и варите еще 10 мин. Введите припущенные соленые огурцы и пассерованное томатное пюре, соль , специи, огуречный рассол, варите 5 мин.

**2.4 Закрепление правил организации работы и техники безопасности при приготовлении заправочных супов.**

Вопросы группе:

- Назовите инструменты и приспособления те, которые Вам понадобятся для приготовления заданных блюд (по бригадам)

*Эталон ответа: кастрюля, сковорода, тарелка, ложка столовая , весы, лопатка, разливная ложка, сито.*

- Какие приемы безопасности следует соблюдать при приготовлении заданных блюд?

*Эталон ответа: правила эксплуатации механического оборудования (универсального привода, протирочной машины), правила эксплуатации электроплиты и жарочного шкафа Правила безопасного труда при выполнении кулинарных работ.*

**2.5 Закрепление материала вводного инструктажа.**

**Вопросы группе:**

- Какие правила следует соблюдать для сохранения питательных веществ, в процессе приготовления заправочных супов?

*Эталон ответа: Использовать посуду из неокисляющегося материала. Мучная пассеровка придает супам нужную консистенцию и является стабилизатором витамина С. Варят супы при слабом кипении, так как при бурном кипении овощи сильно развариваются и с парами улетучива­ются ароматические вещества. Петрушку, сельдерей, пастернак кладут в суп сырыми за 20—25 мин до окончания варки, так как содержащиеся в них эфирные масла хорошо сохраняются при варке.*

**2.6 Сообщение критериев оценивания.**

Критерии оценивания

Каждый пункт при приготовлении блюда оценивается по баллам, если есть недочеты минус 1 балл.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Кол-во  баллов | Набранное  Кол-во  баллов |
| Организация рабочего места, чистота на рабочих местах - 1  Взвешивание продуктов согласно рецептуре – 1  Первичная обработка продуктов, с соблюдением отхода – 1  Соблюдение технологии приготовления – 1 | 4 |  |
| Подача блюда – 1  Соблюдение температурного режима – 1  Бракераж приготовленного блюда - 1 | 3 |  |
| Санитарное состояние | 5 |  |
| Наличие и заполнение дневника | 5 |  |
| Устные ответы | 4-5 |  |
| Поведение | 5 |  |
| Всего |  |  |

Итого 100-90% «5» 28 - 26 балла

90-80% «4» 25 - 23 балл

80-70% «3» 22 - 20 баллов

Менее 20 баллов - «2»

**3. Текущий инструктаж (5 часов)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Деятельность учащихся** | **Деятельность мастера п/о** |
| 1. Организация рабочего места каждой бригады,  подбор посуды и приспособлений. | 1. Обход с целью проверки правильности организации рабочего места, каждой бригады. |
| 2.Взвешивание продуктов согласно  рецептуре. | 2. Наблюдение за деятельностью  учащихся. |
| 3.  3.1 Овощи моют, очищают, моют. | 3. Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности и температурного режима варки.  Занести данные в карту  критериев оценки |
| 3.2 Свеклу моют, варят целиком. |
| 4.  4.1 Нарезка овощей | 4. Обход с целью контроля правильности выполнения трудовых приемов и операций  При необходимости индивидуальное  инструктирование и показ.  Занести данные в карту  критериев оценки. |
| 4.2 Очищают, нарезают соломкой, пассеруют.  Морковь, лук очищают, моют и нарезают соломкой. Картофель очищают, моют, нарезают брусочками или дольками. |
| 5.  5.1.На разогретую сковороду кладут жир, разогревают, кладут лук, пассеруют 3...4 мин, добавляют морковь, пассеруют 5...7 мин, добавляют томатное пюре и пассеруют 5...7 мин. для рассольника. | 5. Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности  приготовления и техники безопасности.  При необходимости индивидуальное  инструктирование и показ.  Занести данные в карту  критериев оценки |
| 5.2. Сковороду разогревают с жиром, кладут лук пассеруют 3...4 мин, кладут морковь, помешивая пассеруют 5...6 мин. |
| 6.  6.1 Огурцы припускают | 6. Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности  приготовления и техники безопасности.  При необходимости индивидуальное  инструктирование и показ.  Занести данные в карту  критериев оценки |
| 6.2.Капусту шинкуют соломкой, квашенную капусту тушат с добавлением бульона. |
| 7.  7.1. В бульон закладывают крупу и варят 10... 15 мин. | 7 Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности  приготовления и техники безопасности.  При необходимости индивидуальное  инструктирование и показ.  Занести данные в карту  критериев оценки |
| 7.2. В кипящий бульон закладывают капусту, варят около 8... 10 мин, |
| 8.  8.1В бульон закладывают картофель, варят при слабом кипении 10 мин. | 8. Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности  приготовления и техники безопасности.  При необходимости индивидуальное  инструктирование и показ  Занести данные в карту  критериев оценки |
| 8.2.закладывают кар­тофель, доводят до кипения,  варят 5 мин |
| 9.  9.1 Закладывают пассерованные овощи и варят 5 мин. | 9. Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности  приготовления и техники безопасности.  При необходимости индивидуальное  инструктирование и показ  Занести данные в карту  критериев оценки |
| 9.2. добавляют пассерованные овощи, варят 5-10 мин, |
| 10.  10.1 Закладывают огурцы, специи и варят до готовности. | 10. Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности  приготовления и техники безопасности.  При необходимости индивидуальное  инструктирование и показ  Занести данные в карту  критериев оценки |
| 10.2. закладывают свеклу, специи, соль, уксус, сахар и варят еще 5... 10 мин. |
| **11. Подача блюда**  11.1. В подогретую тарелку кладут 1...2 кусочка подогретого мяса, наливают рассольник, кладут сметану, посыпают зеленью | 11. Принятие работ.  Бракераж готовых блюд.  Оценка качества.  Заполнение карты критериев оценки выполнения учащимися учебно-производственных работ |
| 11.2. В подогретую суповую миску иди глубокую тарелку кладут 1...2 кусочка подогретого мяса, наливают борщ, кладут сметану, посыпают зеленью |
| 12  12.1.Внешний вид: Овощи должны сохранять форму нарезки: картофель брусочками, остальные овощи соломкой. На поверхности блестки жира оранжевого цвета   1. Цвет: бульон слегка мутный или бесцветный. 2. Вкус и аромат: вкус огуречного рассола - острый, в меру соленый с ароматом пассе­рованных овощей, специй. 3. Консистенция: консистенция овощей мягкая, огурцов - слегка хрустящая. Крупа хо­рошо разваренная, но овощи не должны быть переварены. 4. Температура подачи: 75 оС.   6.Хранение на раздаче: при температуре 75 оС не более 2 часов. | 12. Требования к качеству.  Принятие работ.  Бракераж готовых блюд.  Оценка качества.  Заполнение карты критериев оценки выполнения учащимися учебно-производственных работ |
| 12.2..Внешний вид: Свекла, капуста коренья должны сохранять форму нарезки: картофель брусочками, остальные овощи соломкой.   1. Цвет: малиново-красный, а не бурый. 2. Вкус и аромат: вкус кисло-сладкий, в меру соленый, с ароматом овощей, специй. 3. Консистенция: консистенция овощей мягкая, не переваренная. 4. Температура подачи: 750С. 5. Хранение на раздаче: при температуре 75°С не более 2 часов. |

**4. Заключительный инструктаж (10-15 минут)**

- сообщение о достижении целей урока;

- анализ умения выполнять производственные работы самостоятельно с использованием технологической карты;

- разбор типичных ошибок при выполнении учебно-производственных работ (приготовление макаронника, лапшевника)

- демонстрация лучших работ;

- оценка работы учащихся, комментарии;

- сообщение темы следующего урока;

- выдача домашнего задания: Повторить тему «Приготовление бульонов»

- уборка учащимися рабочих мест.