Учебный предмет: **ПМ.03 «Технология приготовления супов и соусов»**

 **МДК. 03.01 «Технология подготовки сырья и приготовления супов»**

Курс обучения: **II курс**

Преподаватель: **Тетерина Л.А.**

Тема урока: **«Приготовление и отпуск заправочных супов»**

Цели урока:

**Обучающая:** Изучить органолептические способы проверки качества сырья. Рассмотреть технологические требования к основным ингредиентам. Овладеть умениями подбора инвентаря и оборудования для приготовления первых блюд и оценки их качества.

**Развивающая:** Развивать профессиональный интерес, логическое мышление, внимание, самостоятельность, умение публично выступать и вести диалог.

**Воспитательная:** Содействовать воспитанию профессиональной речи, взаимо и самооценки качества усвоения материала, формированию навыков культуры труда: точности, аккуратности, умению планировать свою деятельность, воспитанию коммуникабельности.

**Ведущий метод обучения:** учебное сотрудничество.

**Вид урока:** урок - презентация.

**Планируемый результат:** Обучающиеся должны знать классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, п/ф и готовых блюд; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении борщей; последовательность выполнения технологических операций при подготовки сырья и приготовлении борщей; правила проведения бракеража, способы сервировки и варианты оформления, t подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд.

**Оснащение урока:** мультимедийное оборудование, презентация по теме, инструкционные карты, посуда и инвентарь, карточки – задания, технологические карты, необходимое сырье для приготовления и оформления первых блюд.

**Ход урока:**

1. Организационный момент
2. Сообщение темы и задач урока

**Преподаватель:** цель и задачи сегодняшнего урока: попробовать на вкус это интересное блюдо – борщ. Ознакомиться с историей его появления, с видами борщей, с особенностями технологии приготовления и подачи. Изучить пошаговую технологию приготовления борща украинского и сибирского. А закончим мы наш урок дегустацией борщей и их оценкой дегустационной комиссией

И так, начинаем.

**1 учащийся:** Весь мир считает борщ национальным блюдом Украины, его визитной карточкой.

 Но это не совсем так. Древний Рим славился не только своей живописью, юриспруденцией, строительством, но и своей кулинарией. Наш борщ на самом деле был национальным блюдом древних римлян. В благодатном средиземноморском климате специально для этого супа выращивали свёклу и капусту. Великий поэт древности Гораций своим главным занятием считал не поэзию, а выращивание капусты для супа. И был даже один римский император, который вдруг оставил все свои  императорские дела и удалился в деревню. Когда министры приехали к нему и стали просить вернуться, он ответил: "Вы только посмотрите, какую я вырастил капусту. Вот это настоящее дело для меня."

 Предполагают, что капусту и свёклу привезли в Крым ещё в первом веке до нашей эры римские легионеры и греческие колонисты. Среди них было много фракийцев-страстных любителей супа из капусты и свеклы. Вот тогда и поднялся над Крымским полуостровом вкусный аромат национального первого блюда древних римлян. А уже с Крыма по всей Киевской Руси пошли гулять свекла с капустой.

**2 учащийся:**       Предполагают, что капусту и свёклу привезли в Крым ещё в первом веке до нашей эры римские легионеры и греческие колонисты. Среди них было много фракийцев -страстных любителей супа из капусты и свеклы. Вот тогда и поднялся над Крымским полуостровом вкусный аромат национального первого блюда древних римлян. А уже с Крыма по всей Киевской Руси пошли гулять свекла с капустой.

 Предполагают, что слово борщ произошло именно от старославянского названия свеклы-"бърщь". И есть версия появления капусты и свеклы на Киевской Руси: их привезли чумаки, ходившие в Крым за солью вместе с рецептом похлёбки-борща. Еда, появившаяся вдали от Киевской Руси ещё до рождения Христова, действительно стала нашей гордостью, первым блюдом украинской и русской кухни и предметом всеобщего обожания.

Таким настоящим борщом его сделали щедрость нашей земли и искусные волшебные руки поваров, способных из капусты, свеклы и появившихся позднее помидоров и картофеля сотворить настоящее кулинарное чудо! Приготовление борща – словно религия, оно священно. И секрет приготовления со всеми тонкостями и нюансами передается от повара к повару из поколения в поколение.

**3 учащийся:** Наши предки считали борщ особым блюдом, и ставили на стол в первую очередь, так как борщ - обозначал счастье, и понимание в семье. В Полесье считали его не только основным блюдом, но и подавали очень горячим, так как пар, который исходил от борща, это словно наши предки могли общаться с нами, помогать в трудную минуту.

Если на стол поставили борщ холодным, считалось неуважение к семье или гостям. Всегда борщ готовили с салом, чесноком, подавался в глиняных горшочках, если не было поста, то со сметаной, а в богатых семьях, на праздники, свадьбы, клали кусок мяса.

**4 учащийся:** Есть борщи  с говядиной и свиными рёбрышками огненно-красные с пылу с жару со сметаной, чесночком и укропом. Борщ полтавский готовят с курицей и галушками. Во Львове в борщ добавляют сосиски. Борщи утиные и гусиные, с фасолью и жареными карасями, с черносливом и грибами, к ним подаются пышки и пампушки. Всех видов борщей не счесть их больше сорока видов.

**5 учащийся:** На Руси слово "борщ" появилось задолго до этого популярного блюда. Согласно словарю Фасмера, первоначальное его значение – борщевик, а сегодняшнюю "похлебку из красной свеклы" стали так называть потому, что раньше ее варили из борщевика. Поэтому сочетание слов "Москва" и "борщ" никого, кроме туристов из Украины, не удивляет.

Сие столичное произведение отличается от обычного борща тем, что его готовят на бульоне из говядины и "свинокопченостей". Перед подачей в московский борщ кладут кусочки говядины, ветчину, нарезанные кружочками сосиски и зелень. Отдельно подают сметану и ватрушку с творогом.

Сам по себе существует борщ флотский, и на Черноморском флоте, кому бы он в итоге ни принадлежал, проблемы, какой борщ варить – украинский или московский, – нет. Для своего любимого блюда матросы и боцманы делают бульон из говядины с добавлением свиной копченой грудинки (когда-то использовали только солонину, которую брали с собой в дальнее плаванье). Капусту нарезают шашками (не саблями, а квадратами), а картофель – кубиками. Подают во время сильной качки – с отварной грудинкой, сметаной и зеленью.

**6 учащийся:** Есть некие хитрости приготовления борща. Перед тем как ввести в кипящий бульон тушеную или предварительно отваренную и шинкованную свеклу, попробуйте его подкислить уксусом – цвет борща будет ярче. Интересно получится, если за 5 минут до готовности блюда положить в него несколько долек очищенного яблока или немного горчицы: консистенция станет гуще, вкус приобретет пикантную нотку. Сахар же в борщ лучше не просто так сыпать, а добавить его в свеклу перед тушением: в процессе термической обработки она будет впитывать сахар и вкус ее станет более насыщенным. Только не забывайте: хотя борщ и считается многонациональным супом "с открытой архитектурой", с добавками лучше не перебарщивать.

Эстеты могут подкрасить борщ свекольным квасом – в уже готовое, но еще слегка кипящее блюдо вливают немного кваса и сразу же снимают с плиты, накрыв крышкой.

Уметь готовить борщ жизненно необходимо, так как это блюдо, приготовление которого, особенно в нашей стране, возведено в культ. Борщ считается основным из главных блюд, чем-то вроде “второго хлеба”.

**Преподаватель:** А сейчас Татьяна Дмитриевна ознакомит нас с пошаговой технологией приготовления и подачи борща сибирского.

**Мастер производственного обучения:** для приготовления борща сибирского варим костный бульон, используя свиные или говяжьи мозговые кости. Их следует порубить на несколько частей, чтобы лучше выварить экстрактивные вещества, затем кости моем, закладываем в котел, заливаем холодной водой, доводим до кипения, снимаем пену и жир, варим при слабом кипении, за 30 – 40 минут до окончания варки добавляем подпеченные овощи, для улучшения вкуса и аромата бульона.

 (слайд бульона)

Готовый бульона процеживаем и вновь доводим до кипения, закладываем в бульон очищенный и нарезанный средним кубиком картофель.

 (слайд нарезанного картофеля)

После закипания вводим нарезанную шашками капусту.

 (слайд нарезанной капусты)

Добавляем предварительно отваренную белую или красную фасоль.

 (слайд с фасолью)

Нарезанную кубиком свеклу, тушим с томатом, уксусом, солью и сахаром.

 (слайд со свеклой)

И вводим в борщ после фасоли. За 10 минут до окончания варки добавляем нарезанные кубиком и пассированные лук и морковь.

 (слайд лука и моркови нарезанных и пассированных)

За 3 - 5 минут до окончания варки в борщ кладем перец, лавровый лист, растертый с солью чеснок.

 (слайд растертого чеснока)

Готовый борщ отодвигаем на край плиты и даем настояться. При подаче в тарелку кладут отварные фрикадельки, наливают борщ, кладут сметану, зелень укропа и петрушки

 (слайд готового борща)

Для приготовления фрикаделек берут мясо III сорта – шею, голяшку, пашину. Моют, режут на куски до 100 грамм, пропускают через мясорубку с репчатым луком, добавляют сырое яйцо, соль, перец, воду. Массу перемешивают и формуют в шарики весом 15 грамм, варят в бульоне до готовности.

 (слайды фрикаделек)

Требования к качеству борща сибирского:

Цвет малиново-красный, вкус кисло-сладкий, консистенция овощей мягкая, но не переваренная. Блюдо имеет пряный насыщенный аромат овощей, специй и бульона. t подачи 70 – 75о С. Для дегустации борщ готовит бригада учащихся.

**Преподаватель:** а пока они готовит презентацию украинского борща, попробуйте отгадать следующие загадки:

1. Уродилась я на славу,

Голова бела, кудрява.

Кто любит борщи -

Меня в них ищи. (капуста)

1. Пришел барин с грядки,

весь в заплатках,

кто ни взглянет, всяк заплачет.

 (Лук)

1. Над землей трава,

Под землей бордовая голова.

 (Свекла)

1. Шел долговяз, во сырой земле увяз.

 (Морковь)

1. Закопали в землю в мае

И сто дней не вынимали,

А копать под осень стали

Не одну, а шесть достали.

 (картофель)

1. Не шит, не кроен,

А весь в рубцах;

Без счету одежек,

А все без застежек.

 (Кочан капусты)

1. Лоскуток на лоскутке - зеленые заплатки,

Целый день на животе нежится на грядке.

(Капуста)

1. Неказиста, шишковатая,

А придет на стол она,

Скажут весело ребята:

"Ну, рассыпчатая, вкусна!"

(Картошка)

1. Маленький и горький, луку брат.

(Чеснок)

1. Как на нашей грядке

Выросли загадки

Сочные да крупные,

 Вот такие круглые.

Летом зеленеют,

К осени краснеют.

(Помидоры)

1. Хотя я сахарной зовусь,

Но от дождя я не размокла,

Крупна, кругла, сладка на вкус,

Узнали вы, кто я? ...

(Свекла)

1. Был ребенок — не знал пеленок,

Стал стариком - сто пеленок на нем.

(Капуста)

**Мастер производственного обучения:** Для приготовления борща украинского используем мясокостный бульон, который можно приготовить двумя способами: при первом способе приготовления мясо второго сорта – грудинку, лопатку, покромку, нарезают на куски весом 1,5 – 2 кг, моют и закладывают в котел вместе с подготовленными мозговыми костями, заливают холодной водой и варят до готовности мяса, снимая пену и жир. Затем мясо вынимают, а кости продолжают варить еще около 2 часов. При втором способе варки подготовленные кости варят 2 – 3 часа, а затем к ним добавляют мясо и варят до его готовности. Готовое мясо вынимают из бульона и охлаждают, нарезают кусочками 25 – 35 или 50 грамм, укладывают в сотейник и вновь доводят до кипения. Бульон процеживают.

 (слайд бульона)

И при варке украинского борща в кипящий бульон сначала закладывают нарезанный брусочками картофель, после закипания добавляют нашинкованную соломкой капусту.

 (слайд картофеля и капусты)

Вводят нарезанную соломкой тушеную с томатом и уксусом свеклу.

 (слайд свеклы)

Добавляют нашинкованный соломкой болгарский сладкий перец.

 (слайд перца)

За 10 минут до окончания варки закладываем нашинкованные соломкой и пассированные лук и морковь.

 (слайд пука и моркови)

Борщ заправляем мучной пассировкой, вводим специи и чеснок, растертый в ступке с салом шпик, закрываем крышкой и отодвигаем на край плиты, чтобы настоялся. При подаче в тарелку кладем порционный кусочек отварной свинины, наливаем борщ, кладем сметану и посыпаем зеленью петрушки.

 (слайд борща)

Отдельно на пирожковой тарелке подаем пампушки с чесночным соусом.

 (слайд пампушек)

Для приготовления пампушек используем опарное дрожжевое тесто, которое разделываем на булочки весом 30 – 35 грамм, укладываем на смазанный жиром противень и после расстойки отпекаем при t 200 – 220оС. Горячие пампушки накалываем вилкой, укладываем на пирожковую тарелку, поливаем соусом чесночным состоящим из чеснока, соли и разведенного кипяченой водой растительного масла.

 t подачи борща 70 – 75оС. Срок хранения на раздаче 2 часа.

Борщ украинский имеет также малиново-красный цвет, овощи в борще мягкие, но сохранившие форму нарезки. В отличии от борща сибирского, у борща украинского более загущенная консистенция, из-за присутствия в его составе мучной пассировки. Болгарский перец придает блюду особый аромат и неповторимую пикантную вкусовую нотку.

**Преподаватель:** Ну вот мы познакомились не только с историей возникновения борща, но и с технологией приготовления различных видов борща, узнали секреты их вкуса. А теперь попросим дегустационную комиссию отведать и оценить приготовленные вами борщи. Итоги подведем позже.