

**Методическая разработка урока**  
По дисциплине  
**МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов**  
**ПМ.03. Приготовление супов и соусов**  
**Профессия 19.01.17 повар, кондитер**

Разработала:  
мастер производственного обучения Беззубова Р.М

**План проведения урока**

**Место проведения:** кабинет технологии кулинарного производства

**Тема урока:** Итоговый урок по теме «Заправочные супы»

**Цели урока:**

**Образовательная:** формировать компетенции по технологии приготовления заправочных супов

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары

ПК 3.2. Готовить простые супы

**Развивающая:** развивать познавательную активность и интерес к изучаемому материалу, творческое мышление, профессиональную речь

**Воспитательная:** воспитывать самостоятельность при выполнении заданий, уверенность в себе, прививать любовь к избранной профессии

**Тип урока:** урок повторения

**Методы обучения:** обучения – диалогический, показательный; преподавания – инструктивный, объяснительно-стимулирующий; учения–репродуктивный, частично-поисковый;

**Форма организации учебной работы:** фронтально-групповая, индивидуальная

**Методическое обеспечение урока:** образовательный стандарт по профессии «Повар, кондитер»; рабочая программа дисциплины ПМ.03. Приготовление супов и соусов; календарно-тематический план дисциплины МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов

**Наглядный материал:** презентация, учебник, тесты

**Материально-техническое оснащение урока:** компьютер, проектор, тетради, ручки

**Межпредметные связи:** основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего места, МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов, МДК.02.01 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

**План урока:**

I. Организационная часть – 1 мин

II. Повторение и закрепление темы «Заправочные супы» - 38мин

III. Подведение итогов – 4 мин

VI. Домашнее задание – 2 мин

**Ход урока:**

**I. Организационная часть**

Приветствие

Проверка готовности студентов к уроку.

Познакомить студентов с темой, целями урока

## II. Повторение и закрепление темы «Заправочные супы»

Данный урок проводится как итоговый по теме «Заправочные супы». Из студентов организовываются две команды. Придумать названия команды, приветствие, эмблемы, подготовить презентацию о заправочных супах, рассказать в стихотворной форме правила охраны труда и техники безопасности при приготовлении первых блюд, подготовить вопросы соперникам – это домашнее задание обучающихся.

### План проведения урока:

#### 1. Приветствие команд

Команда «Смак»

Команда «Бардо»

#### 1. Разминка. Проверка теоретических знаний обучающихся:

##### Преподаватель задает вопросы обучающимся

1. Что представляют собой супы?
2. Каково значение супов в питании?
3. Как классифицируют супы по температуре подачи, по жидкой основе, по способу приготовления?
4. Назовите общие правила приготовления заправочных супов.
5. Как отпускают заправочные супы.
6. В каком цехе готовят супы?

На обдумывание ответов командам дается по 1 минуте.

Звучат ответы обучающихся. Участники конкурса из других команд могут дополнять ответы. За это присуждаются дополнительные жетоны.

##### Эталон ответов на вопросы

1. Супы представляют собой жидкие блюда, в состав которых входит жидкая часть — основа и плотная — гарнир.
2. Супы возбуждают аппетит и способствуют лучшему усвоению пищи.
3. Супы классифицируют:  
по температуре подачи — на горячие и холодные; температура отпуска горячих блюд должна быть не ниже 75 °С, холодных — не выше 14 °С;  
по способу приготовления — на заправочные, прозрачные, пюреобразные и разные;  
по жидкой основе — супы на бульонах, овощных и крупяных отварах, молоке, хлебном квасе, фруктово-ягодных отварах, кисломолочных продуктах.
- 4 - Бульон или отвар доводят до кипения.
  - Подготовленные продукты закладывают только в кипящий бульон или отвар в определенной последовательности, в зависимости от продолжительности варки так, чтобы они были доведены до готовности одновременно.
  - Пассированные овощи закладывают в суп за 10... 15 мин до готовности.
  - Заправочные супы, кроме супов с картофелем, крупами, мучными изделиями, заправляют мучной пассировкой или протертым картофелем за 5... 10 мин до окончания варки. Мучная пассировка придает супам густую консистенцию и способствует сохранению витамина С.
  - Варят супы при слабом кипении, так как при бурном кипении овощи сильно развариваются, не сохраняют форму и улетучиваются ароматические вещества.
  - Специи (лавровый лист, перец) и соль кладут в суп за 5...7 мин до готовности.
  - Сваренные супы оставляют без кипения на 10... 15 мин для того, чтобы они настоялись, жир всплыл на поверхность и сделался более прозрачным, а суп стал ароматным.

5. При отпуске в тарелку кладут кусочек мяса или рыбы, наливают суп, кладут сметану (кроме супов на рыбном бульоне), зелень. Отпускают по 250-500г.

6. Горячие супы готовят в суповом отделении горячего цеха, а холодные — в холодном.

## **2. Презентация домашнего задания команды «Смак»**

а) один из обучающихся представляет название и эмблему команды

б) делает доклад

в) задает вопросы команде «Бардо»

1. Что можно подать при отпуске к щам из свежей капусты?

2. К каким видам супов относятся щи?

3. Какую нарезку овощей используют в щи?

4. За какое время до готовности нужно класть специи и соль?

5. Сколько нужно настаивать суп перед отпуском?

Эталон ответов

1. Пирожки, ватрушки или кулебяку

2. К заправочным

3. Капуста свежая – шашками или соломкой, квашеная – рубка, коренья – дольками, брусочками, мелкими кубиками или соломкой, лук репчатый – соломкой, мелкими кубиками или дольками, картофель – дольками или крупными кубиками.

4. За 5-7 мин до конца варки

5. 10-15 мин

## **Презентация домашнего задания команды «Бардо»:**

а) один из обучающихся представляет название и эмблему команды

б) делает доклад

в) задает вопросы команде «Смак»

1) Перечислите виды борщей.

2) Какой тепловой обработке подвергают свеклу для борща?

3) В каком виде в борщ добавляют квашеную капусту?

4) Как нарезают свеклу для борща флотского и сибирского?

5) Что делают с капустой, имеющий горьковатый вкус?

Эталон ответов

1) Борщ классический, московский, с капустой и картофелем, украинский, сибирский

2) Запекание, варка, пассирование, тушение

3) В тушеном виде

4) Ломтиками

5) Бланшируют

## **3. Рассказать в стихотворной форме правила охраны труда и техники безопасности при приготовлении первых блюд.**

Если ты сыграть не хочешь,

Раньше времени в “жмура”,

Проверяй болт заземленья

С изоляцией шнура.

На черненькую кнопочку

Собрался нажимать?

- А правильность сборки

Кто будет проверять

Работу на машине,

(Чтоб избежать беду),

Проверим для начала

На холостом ходу.

А чтобы на ладонях

Не вспухли пузырьки,

Горячие предметы

Прихватами бери.

Кастрюлю по объему

С расчетом выбирай.

Чтобы зубы преждевременно

Вам не пришлось вставлять,

На 10 сантиметров

К краям не доливай.

Все кольца, серьги, перстни

Не забывай снимать.

**4. Обобщение полученных знаний.** Команда отвечают на тесты (приложение1). На ответы дается 10 минут.

**III. Рефлексия. Подведение итогов:**

подсчет жетонов

выставление оценок

**VI. Домашнее задание**

Подготовить презентацию по супам;

1. Когда подают супы в Китае?
2. Что подают на первое в Испании?
3. Бульон глазами химика.
4. Уха – древнейшее рыбное блюдо.

Составить технологические карты из сборника рецептов на супы «Борщ сибирский», «Рассольник ленинградский», «Суп крестьянский», «Суп-лапша домашняя».

Тест  
по теме «Заправочные супы»

Вариант 1

1. Верно ли утверждение, что для приготовления супа картофельного с крупой все овощи нарезают кубиком?  
а) да                      б) нет
2. Укажите, от чего зависит форма нарезки овощей, входящих в состав борща?  
а) от формы нарезки основного продукта                      б) от времени варки продуктов
3. Выберите, из каких продуктов можно приготовить щи уральские?  
а) морковь              б) капуста              в) картофель              г) крупя
4. Укажите температуру подачи горячих супов?  
а) не ниже 75°C              б) не ниже 65°C              в) не ниже 55°C
5. Укажите, за сколько минут до готовности борща закладывают пассерованные овощи?  
а) за 10-15 минут              б) за 5-7 минут              г) за 20-25 минут
6. Укажите когда нужно закладывать картофель, если в состав борща входит квашеная капуста?  
а) в конце варки              б) в первую очередь              г) сразу после квашеной капусты
7. Укажите норму отпуска супа?  
а) 150                      б) 250                      в) 500
8. Укажите допустимый срок реализации горячих супов?  
а) не более 1 часа              б) не более 2 часов                      в) не более 4 часов
9. Верно ли утверждение, что посуду для отпуска горячих супов подогревают до температуры 40°C?  
а) да                      б) нет
  
10. Верно ли утверждение, что если борщ имеет неяркою окраску, то перед подачей его подкрашивают свекольным настоем?  
а) да                      б) нет
11. Выберите, из каких продуктов можно приготовить суп пити?  
а) капуста              б) лук репчатый              в) картофель              г) горох
12. Верно ли утверждение, что к щам из свежей капусты можно подать ватрушки, пирожки или кулебяку?  
а) да                      б) нет
13. Соленые огурцы обрабатывают, нарезают и .....  
а) жарят              б) тушат              в) припускают

**Тест**  
**по теме «Заправочные супы»**

Вариант 2

1. Укажите, какой основной продукт входит в состав борща?  
а) капуста    б) свекла    в) огурцы    г) томаты
2. Выберите из предложенных компонентов продукты необходимые для приготовления супа картофельного с бобовыми.  
а) горох    б) огурцы    в) крупа    г) лук репчатый
3. Определите маркировку разделочной доски, используемой для нарезки лука репчатого?  
а) «ОС»    б) «Зелень»    в) «ОВ»
4. Определите последовательность закладывания вермишели при приготовлении супа картофельного с макаронными изделиями  
а) в первую очередь в кипящий бульон  
б) после пассерованных овощей за 10-15 минут до готовности супа  
в) закладывают вермишель отваренную отдельно в конце варки
5. Определите форму нарезки картофеля для приготовления супа картофельного с макаронными изделиями  
а) дольки    б) кубики    в) соломка    г) брусочки
6. При приготовлении рассольника ленинградского, перловую крупу перебирают, промывают  
а) заливают холодной водой на 2-3 часа    б) отдельно варят до полуготовности  
в) закладывают в рассольник в сыром виде
7. Суп картофельный с рыбой готовят на.....бульоне  
а) курином    б) рыбном    в) мясном
8. Для приготовления супов важно, чтобы форма соответствовала.  
а) основному виду продукта    б) требованиям к качеству    в) температуре подачи
9. При приготовлении супа-лапша домашняя на грибном отваре грибы нарезают  
а) соломкой    б) ломтиком    в) брусочком
10. Если суп-лапшу домашнюю приготавливают на ..... бульоне, то специи не кладут  
а) мяскопченом    б) курином    в) грибном
11. До какой толщины нужно раскатывать на пласт при приготовлении супа-лапша домашняя.  
а) 2 мм    б) 1 – 1,5 мм    в) 4-5 мм
12. Варят супы при.....кипении  
а) слабом    б) сильном    в) без кипения
13. Сваренные заправочные супы оставляют без кипения на .....  
а) 20-30 мин    б) 3-5 ч    в) 10-15 мин

### **Используемая литература:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования. М.: Издательский центр «Академия», 2013. 400 с.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд: учебник для нач. проф. образования. М.: Издательский центр «Академия», 2013. 512 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования. М.: Издательский центр «Академия», 2013. 336 с.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования. М.: Издательский центр «Академия», 2013. 256 с.