МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ

ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования луганской народной республики

«Старобельский профессиональный колледж»

методическая разработка

урока по профессии «Повар. Кондитер»

на тему:

«Технология Приготовления заправочных супов:

рассольники, солянки»

г. Старобельск

2024 г.

Методическая разработка предназначена для проведения урока по профессии «Повар. Кондитер» в учреждениях СПО

Рассмотрено на заседании методической комиссии по профессии Повар. Кондитер; Парикмахер; Технологии индустрии красоты,

протокол №5 от «12» декабря 2024 г.

Председатель методической комиссии

Волошка Е.Г.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждено:

Директор ГБОУ СПО ЛНР «Старобельский профессиональный колледж»

Барков С.Н. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Методическая разработка урока по профессии «Повар. Кондитер» на тему: «Технология приготовления заправочных супов: рассольники, солянки» составлены в соответствии с образовательной программой ФГОС

Преподаватель

Волошка Е.Г.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| Пояснительная записка | 4 |
| План занятия | 5 |
| Ход урока | 6 |
| Список используемой литературы и интернет-ресурсов | 11 |

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Данная методическая разработка предназначена для проведения занятия по теме: «Технология приготовления заправочных супов: рассольники, солянки».

Повар ежедневно готовит всевозможные горячие супы, поэтому он обязан хорошо знать технологию приготовления, производить органолептическую оценку приготовленного блюда, научиться выявлять виды дефектов, брака.

Горячие супы встречаются чуть ли не во всех кухнях мира. Они обладают превосходным вкусом и пользуются спросом.

Получение знаний позволят сформировать профессиональные навыки и привычки при приготовлении горячих супов, умение определять их качество по органолептическим показателям: внешнему виду, цвету, запаху, консистенции.

**ПЛАН занятия**

***Тема урока: «*Технология приготовления** заправочных супов: рассольники, солянки***»***

***Цели:***

* **Образовательная:** Формирование профессиональных навыков учащихся. Изучение технологии приготовления горячих супов.
* **Развивающая: Формирование умения осуществлять планирование своих действий, выбирать наиболее рациональное их сочетание и чередование с учетом вида работы. Применять теоретические знания на практике.**
* **Воспитывающая: Формирование ответственного отношения к порученному делу,** аккуратность в работе, бережное отношение к сырью и оборудованию**.**

***Тип урока:* урок изучения нового материала.**

***Методы обучения:* лекция.**

***Форма проведения:*** групповая.

***Продолжительность урока:*** 45минут

**Структура урока:**

1. Организационный момент.
2. Мотивация учебной деятельности.
3. Актуализация знаний.
4. Лекционное изложение нового материала.
5. Домашнее задание.
6. Рефлексия.

**ХОД УРОКА:**

1. ***Организационный момент (2 минуты)***

**-Взаимное приветствие.**

-Доклад дежурного о явке обучающихся и выяснение причины отсутствующих.

-Организация внимания, готовности, обучающихся к уроку

1. ***Мотивация учебной деятельности. Объявление темы (3 минуты).***

**Тема нашего урока: Технология приготовления** заправочных супов: рассольники, солянки**.**

Ассортимент заправочных супов очень велик и востребован. Приготовление заправочных супов – трудоемкий процесс, который требует глубоких профессиональных знаний.

Первые блюда появились очень и очень давно. В России солянка появилась примерно в XIV-XV веках. Тогда солянкой называли густой суп, который обычно варили на рыбном бульоне с острыми приправами и со временем рецепт солянок видоизменялся. В конечном итоге современная солянка прочно вошла в наше меню.

Искусство повара помогает разнообразить ассортимент ЗАПРАВОЧНЫХ СУПОВ и насладиться их вкусовыми качествами. Правильно приготовленная пища – это основа жизни, залог хорошего самочувствия и отличного настроения.

1. ***Актуализация знаний (10 мин)***

На предыдущих уроках мы с вами изучали приготовление щей и борщей. Сейчас давайте вспомним те знания, которые вы приобрели.

Давайте проведем интеллектуальную разминку, каждый обучающийся ответит на один вопрос по теме урока.

1. Какие бульоны используют для варки заправочных супов (костный, мясокостный, рыбный, бульон из птицы, грибной.

2. Подготовка квашеной капусты для щей. (капусту тушат)

3. Какие щи подают в горшочках. (суточные)

4. Какие щи готовят с крупой. (щи по-уральски)

5. для чего в свеклу при тушении добавляют уксус. (для сохранения цвета свеклы)

6.Какой борщ подают с фрикадельками. (сибирский)

7. Форма нарезки капусты в борщ флотский. (шашки)

8. Обязательный компонент борщей. (свекла)

9. Из каких частей состоят супы. (жидкой -основы, плотной- гарнира)

10. Какие щи варят без капусты. (щи из щавеля)

1. ***Лекционное изложение нового материала (25 мин)***

Рассмотрим технологию приготовления рассольников. Обязательной составной частью рассольников являются соленые огурцы, огуречный рассол и белые коренья.

Соленые огурцы нарезают соломкой, кладут в сотейник или кастрюлю, заливают бульоном или водой и припускают 15 мин. Картофель нарезают брусочками или дольками, коренья и лук соломкой. Огуречный рассол процеживают и кипятят.

**Рассольник**. В кипящий бульон закладывают нарезанный картофель, доводят до

кипения, кладут петрушку и сельдерей, пассерованные лук и лук-порей, продолжают варить 5–10 мин, вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут нарезанные на части листья щавеля или шпината, соль, специи, вливают огуречный рассол и варят до готовности. При приготовлении рассольника без шпината или щавеля норму закладки огурцов или овощей увеличивают. При отпуске в тарелку кладут кусочек мяса, наливают рассольник, кладут сметану и зелень.

**Рассольник ленинградский**. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу

(перловую, рисовую или овсяную), доводят до кипения, закладывают картофель, варят до полуготовности, кладут пассерованные овощи, затем припущенные огурцы, пассерованное томатное пюре, специи, вливают огуречный рассол, кладут соль и варят до готовности. При отпуске в тарелку кладут мясо, наливают рассольник, кладут сметану и зелень.

**Рассольник домашний**. В кипящий бульон кладут белокочанную капусту, нарезанную соломкой, доводят до кипения, закладывают картофель, варят до полуготовности, кладут пассерованные овощи, через некоторое время добавляют припущенные огурцы, специи, вводят огуречный рассол, соль и варят до готовности. При отпуске в тарелку кладут мясо, наливают рассольник, кладут сметану и зелень.

А теперь рассмотрим технологию приготовления солянок. Солянки являются старинным русским национальным блюдом. В состав солянок входят

соленые огурцы, пассерованный лук, томатное пюре, каперсы, оливки или маслины.

Соленые огурцы нарезают ломтиками или ромбиками и припускают. Репчатый лук тонко шинкуют и пассеруют. Томатное пюре пассеруют отдельно или вводят в конце пассерования лук. У оливок вынимают косточки, а маслины промывают. Лимон промывают, очищают кожицу и нарезают кружочками. Мясные продукты (мясо, окорок, почки, сердце, птицу) варят и нарезают ломтиками. Рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают на кусочки по 3–4 на порцию. Чаще всего солянку приготавливают порционно. Мясные солянки и грибную отпускают со сметаной, а рыбную – без сметаны.

**Солянка сборная мясная.** В кипящий мясокостный бульон кладут пассерованный лук, припущенные огурцы, томатное пюре, каперсы, вместе с рассолом – специи, соль и варят 5–10 мин. Мясные продукты 3–4 видов (мясо, окорок, почки, сосиски) нарезают ломтиками, заливают бульоном и кипятят. При отпуске в тарелку кладут набор мясных продуктов, маслины или оливки, наливают солянку, кладут кружочек очищенного лимона, сметану и измельченную зелень. Если солянку готовят как заказное блюдо, то в суповую миску кладут пассерованный лук, томатное пюре, припущенные огурцы, нарезанные ломтиками мясные продукты, каперсы, заливают бульоном, кладут перец горошком, лавровый лист, соль и варят 5–10 мин. В конце варки добавляют сметану. При отпуске кладут маслины или оливки и кружочек очищенного лимона.

**Солянка домашняя.** Для этой солянки варят мясокостный бульон. Картофель нарезают ломтиками или кубиками, закладывают в кипящий бульон и варят почти до готовности, затем кладут пассерованный лук, томатное пюре, припущенные огурцы, специи, соль и варят до готовности.

При отпуске в тарелку кладут набор мясных продуктов, наливают солянку, кладут

сметану и измельченную зелень.

**Солянка рыбная**. Осетровые рыбы используют с кожей или без кожи, нарезают на порции, ошпаривают, чтобы удалить сгустки крови и белка, промывают. Рыбу нарезают на филе с кожей без костей. Из головизны и рыбных отходов варят рыбный бульон. В порционную миску кладут 3–4 кусочка сырой рыбы, пассерованный лук, томатное пюре, припущенные огурцы, заливают рыбным бульоном и варят до готовности. При отпуске в солянку кладут маслины, кружочек очищенного лимона, посыпают измельченной зеленью. Маслины, лимоны и зелень можно подать отдельно на розетке.

Если солянку приготовляют в массовом количестве, то рыбу предварительно варят. В кипящий бульон кладут пассерованный лук и томатное пюре, припущенные огурцы, каперсы, специи и варят 7–10 мин. При отпуске в тарелку кладут кусочек вареной рыбы, маслины, наливают солянку, кладут кружочек лимона и зелень.

1. ***Домашнее задание (1 мин)***

Закрепить пройденный материал. Самостоятельно подготовить схему приготовления рассольника ленинградского и солянки домашней.

1. ***Рефлексия (4 мин)***

Для закрепления материала, предлагаю Вам ответить на вопросы, которые помогут закрепить материал и составить схемы приготовления рассольника ленинградского и солянки домашней:

1. Как нарезают огурцы для рассольников. (соломкой)
2. Если рассольник недостаточно острый, что необходимо добавить (огуречный рассол).
3. В какие супы при подаче кладут лимон. (солянка)
4. Перечислите мясопродукты для солянок. (мясо, окорок, почки, сосиски)
5. Какой рассольник варят с крупами. (ленинградский)
6. В какую солянку не добавляют сметану. (в рыбную)

**СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСОВ**

1. *Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В*. «Производственное обучение профессии «Повар»/Часть3. Приготовление холодных блюд и закусок»/Учебное пособие. – М.: «Академия», 2007, – 128 с.
2. *Анфимова Н.А*. «Кулинария». /Учеб. пособие для нач. проф. образования – М.: «Академия» –2023, – 328с.
3. *Дубровская Н.И*. «Кулинария. Лабораторный практикум». – М.:«Академия» –2011, – 240с.
4. *Золин В.П*. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания». /Учебник для начального профессионального образования – М.: «Академия» – 2010, – 285с.
5. *Качурина Т.А*. «Кулинария: рабочая тетрадь». – М.: «Академия» – 2008, – 160с.
6. *Скакун В.А.* «Организация и методика профессионального обучения»/Учебное пособие. – М.: «Форум-Инфра-М», 2009, – 336с.
7. *Смиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю.* «Кулинария. Контрольные материалы»./Учебное пособие. – М.: «Академия» –2009, – 400 с.
8. *Усов В.В.* «Русская кухня». – М.: «Академия» – 2008, – 416с.
9. *Шильман Л.З.* «Технологические процессы предприятий питания». – М.: «Академия» –2011, –192с.
10. <https://multiurok.ru/blog/primiernaia-struktura-uroka-liektsii.html>
11. <https://solncesvet.ru/opublikovannyie-materialyi/razrabotka-otkrytogo-uroka-po-professii-.19474464276/>