

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

«ДОНСКОЙ ТЕХНИКУМ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА И БИЗНЕСА»



МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА УРОКА

по МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Тема занятия: Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента

Разработчик: Чичиль Лариса Николаевна – мастер п/о ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

Ростов-на-Дону, 2025

План учебного занятия.

Тема занятия: Лабораторная работа №2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента

Цели урока:

Обучающая:

Сформировать теоретические и практические знания и умений по теме: «Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента их ассортименте, технологии приготовления, требованиях к качеству, вариантах оформления и подачи.

Развивающая:

- развитие умений самостоятельно получать новые знания и способности работать в группе;
- развитие познавательной активности и интереса к изучаемому материалу.
- развивать художественные и творческие способности обучающихся;
- развивать эстетически-художественный вкус;

Воспитательная:

- воспитание положительной мотивации к учебно-познавательной деятельности на учебном занятии.
- совершенствование навыков группового взаимодействия, совместной творческой деятельности.

Оборудование: электрическая плита, блендер, доски разделочные, инвентарь, инструменты, посуда: ножи поварской тройки, разделочные доски, кастрюли, сковороды, суповые миски, разливные ложки, лопатки, дуршлаг, ложки, сито, подносы, столовая посуда.

План урока и сетка времени:

1. Организационный момент	5 мин.
2. Проверка домашнего задания	5 мин.
3. Постановка учебной задачи	5 мин.
4. Изучение нового материала	30 мин.
5. Закрепление новых знаний (практическая работа)	110 мин.
6. Уборка рабочих мест	15 мин.
6. Подведение итогов и информация о домашнем задании	10 мин.
Итого:	180 мин.

Обучающиеся должны уметь:

- Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов им, технологическим требованиям к основным супам;
- Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов;
- Использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов;
- Оценивать качество готовых блюд.

Обучающиеся должны знать:

- Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении супов;
- Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов;
- Температурный режим и правила приготовления супов;
- Правила проведения бракеража;
- Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи
- Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.

ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ТИП ЗАНЯТИЯ

– формирование новых знаний

ФОРМА ОРГАНИЗАЦИИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

- работа в малых группах

МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ:

– самостоятельная работа, презентация.

СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ: компьютер, интерактивная доска, мультимедийный видеопроектор, опорные конспекты, презентации, учебное пособие Н.А. Анфимовой «Кулинария», карточки – задания.

ХОД ЗАНЯТИЯ

I. Организационно-мотивационный этап. – 9 мин.

- проверка присутствующих и подготовка обучающихся к занятию
- оформление журнала;
- Обеспечить нормальную обстановку для продуктивной работы обучающихся и психологически настроить обучающихся на занятие

Преподаватель: Добрый день! Я рада вас видеть на сегодняшнем уроке. Мы продолжаем изучать раздел Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента

Суп на Руси всегда был главным обеденным блюдом. Без наваристых щей не обходились в крестьянских избах и на княжеских пирах. А вы знаете, 5 апреля во всем мире отмечают День супа.

Сегодня одним из лидеров по потреблению супов считается Россия. В стране каждый год съедают более 30 млрд. порций супа, по потреблению этого блюда россияне уступают лишь китайцам. Примерно 90% употребляемого в России супа готовят дома. Самым популярным считается борщ, на втором месте – щи из свежей капусты, а на третьем – куриная лапша.

Суп считался, да и сейчас считается блюдом необходимым и полезным.

На прошлых занятиях мы изучили виды бульонов и правила их варки, классификацию супов, ассортимент и правила варки заправочных и овощных супов, супов с крупами и макаронными изделиями.

Тема занятия: Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента

Пожалуйста, озвучьте сами цель занятия, исходя из темы. (ответ обучающихся).

Итак, цели нашего занятия:

1.Образования:

Сформировать теоретические и практические знания и умений по теме:

«Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента их ассортименте, технологии приготовления, требованиях к качеству, вариантах оформления и подачи

2. Развития:

- развитие умений самостоятельно получать новые знания и способности работать в группе;
- развитие познавательной активности и интереса к изучаемому материалу.

3. Воспитания:

- воспитание положительной мотивации к учебно-познавательной деятельности на учебном занятии.
- совершенствование навыков группового взаимодействия, совместной творческой деятельности.

Для работы на данном занятии вы разделены на пять бригад, выбраны бригадиры, которые будут распределять задания между членами группы и координировать их работу. У каждой группы будет индивидуальное задание: самостоятельно, используя учебное пособие, изучить определенный вид супов в соответствии с темой урока, заполнить опорный конспект, подготовиться и представить мини-проект по выбранному виду супа, используя подготовленную презентацию. Затем выполнить контрольные задания и приготовить данный суп. А чтобы смотивировать вас на плодотворную совместную деятельность на протяжении всего занятия, устроим соревнование между группами, где на каждом этапе занятия каждая группа будет получать фишки за правильно и качественно выполненное задание. Группа, набравшая в итоге большее количество фишек, получит приз. Обязательное условие – активно работают все члены группы.

Но прежде чем, вы перейдете к самостоятельной работе по изучению нового материала, нам необходимо вспомнить основные вопросы теории.

II. Этап самостоятельной работы по получению новой информации и нового опыта деятельности – 54 мин.

Актуализация знаний обучающихся. – 19 мин

Задание 1

Проверка домашнего задания.

На этом этапе учитель проводит контроль знаний обучающихся.

Учитель: Задаёт вопросы, предполагая краткий ответ.

1. Что является отличительной особенностью супов-пюре?

Для их приготовления продукты протирают, поэтому супы имеют однородную и нежную консистенцию.

2. Что служит основой супов-пюре?

Основой супов-пюре служат пюре из продуктов и белый соус.

3. Для чего протертые продукты соединяют с белым соусом?

Чтобы частицы протертых продуктов не осели на дно и равномерно распределились в бульоне,

4. Почему супы-пюре из круп и бобовых часто приготавливают без белого соуса?

Эта консистенция устойчива при хранении, поэтому крупяные супы чаще всего приготавливают без белого соуса.

5. Как называется суп, если перед отпуском он заправляется льезоном из желтков и сливок?

это "крем-суп".

Обучающиеся: Отвечают устно.

Задание №2 «Составьте схему». Из предложенного набора технологических операций составить общую схему приготовления супа, исключить лишние операции. Та группа, которая быстрее это сделает, при помощи магнитов представляет эту схему на доске. -0 время 2 мин.

Задание № 3. Укажите(письменно) виды оборудования, инвентаря и посуды, которые используются при приготовлении и подачи супов. –время 2 мин.

Взаимопроверка результатов. Каждая подгруппа может дописать недостающий вариант ответа и получить дополнительную фишку.

Преподаватель: В процессе работы повар должен соблюдать правила техники безопасности и производственной санитарии.

Задание № 4. Назовите правила техники безопасности и производственной санитарии при приготовлении супов.

Группы поочередно называют правила безопасной работы.

Самостоятельное приобретение новых знаний. -35 мин.

Преподаватель: Следующий этап нашего занятия- самостоятельное приобретение знаний по теме занятия. Каждая группа, используя учебное пособие Анфимовой «Кулинария», должна изучить определенный вид супа: Супы-пюре, подготовить мини-проект по данному виду супа, заполнив опорный конспект . Представить свой мини-проект, используя заранее подготовленную презентацию. Представлять результат работы группы могут совместно несколько человек.

Время для самостоятельной работы- 35 мин.

III. Рефлексивный этап- 27 мин.

Преподаватель: А сейчас представители от каждой мини-группы поочередно предоставляют подготовленную информацию, используя заранее подготовленную презентацию.

Все внимательно слушают, осознают и запоминают предоставляемую информацию, осуществляют взаимооценку. – 15 мин.

После выступления мини- группы обмениваются подготовленными для других групп опорными конспектами.

Преподаватель: Супы-пюре любят все за бархатистую консистенцию, нежный вкус и за сюрприз. Его легко можно переименовать в суп- «угадайка». Ведь с аппетитом поедая такой супчик, не зная ингредиентов, порой очень трудно определить, из чего же он сварен. А вы, что –нибудь знаете о супах-пюре? Представители первой группы, расскажут все, что они узнали о супах-пюре.(рассказ обучающихся с использованием презентации).

Анализ и оценка успешности достижения цели.-10 мин.

Преподаватель: А сейчас мне бы хотелось проверить, как вы усвоили материал сегодняшнего занятия.

Задание 1. «Найди и исправь ошибку». Каждой мини-группе дается карточка с заданием. Необходимо найти 3 ошибки и исправить их. – 3 мин.

Преподаватель: Капитаны команд, подсчитайте, пожалуйста, заработанные группой фишки, и огласите их количество. Группа, набравшая наибольшее количество фишек, получает обещанный приз!

А сейчас я предлагаю вам оценить себя и свою работу. Поднимите фигурки, лежащие у вас на столе, в зависимости от того, как вы оцениваете свой успех на уроке.

Кружочки – те, кто считает, что хорошо усвоил тему и поработал на занятии;

Прямоугольники – те, кто считает, что недостаточно хорошо усвоил тему, поработал на занятии;

Треугольники – те, кто считает, что ему еще много нужно работать над данной темой.

Занятие цели достигнуто.

Задание на дом: подготовиться к следующему уроку по опорным конспектам.

Выставление оценок.

Благодарю за сотрудничество!

Вопросы к заданию № 1

Вопросы 1 группе:

1. Что представляют собой супы?
2. Что является жидкой основой для супа?
3. Что используют для гарнира в супы?
4. Какое количество воды и продуктов необходимо взять для получения нормального бульона?
5. Когда при варке супов добавляют соль и специи?

Вопросы 2 группе:

1. Что такое бульон?
2. В какую воду закладывают продукты для варки бульона?
3. Какое количество воды и продуктов необходимо взять для получения концентрированного бульона?
4. Как классифицируют супы по температуре подачи?
5. Почему подготовленные продукты закладывают в бульон в определенной последовательности?
6. На какой жидкой основе можно приготовить супы-пюре?

Вопросы 3 группе:

1. В каких цехах готовят супы?
2. Какова продолжительность варки бульона из говяжьих и свиных и бараньих костей?
3. Какие супы называют заправочными?
4. С какой целью сваренные супы оставляют без кипения на 10-15 минут?
5. В какой бульон или отвар закладывают подготовленные продукты?

Задание № 2 «Составьте схему»

(подготовка продуктов, приготовление жидкой основы, нарезание (подготовка) продуктов для гарнира, варка супа, доведение до вкуса, порционирование, отпуск, мойка и чистка овощей, подготовка отрубов мяса для приготовления первых блюд)

Задание №3

- 1 группа - виды оборудования для приготовления и посуды для подачи супов.
- 2 группа - виды посуды для приготовления супов.
- 3 группа - виды инвентаря, используемого для приготовления супов.

Задание «Найди и исправь ошибку»

Карточка 1.

1. Супы – пюре готовят из всех видов продуктов за исключением бобовых и рыбы. Основой этих супов служат пюре из продуктов и белый соус.
2. К супам- пюре подают гренки из пшеничного хлеба, нарезанного мелкими кубиками, кукурузные или пшеничные хлопья, пирожки.
3. Жидкой основой сладких супов является фруктовый отвар. Ягоды и фрукты кладут в суп целыми, апельсины и мандарины – сырыми.
4. К холодным супам относятся: окрошка, свекольник, щи суточные, рассольник «Ленинградский».
5. При отпуске сладких супов в тарелку кладут гарнир, наливают суп. Кладут сметану или сливки.

Карточка 2.

1. Отличительной особенностью супов-пюре является то, что для их приготовления продукты проваривают до пюреобразного состояния или измельчают.
2. Для получения необходимой консистенции сладкие супы заправляют мучной пассировкой.
3. Холодные супы готовят в холодном цехе, строго соблюдая санитарные требования.
4. Для приготовления окрошки мясной обработанные огурцы нарезают средними кубиками или брусочками, яйца варят, очищают, отделяют белок от желтка.
5. Основой супов –пюре служат пюре из продуктов и белый соус.

Карточка 3.

1. В отличие от компотов сладкие супы имеют кисловатый вкус и более жидкую консистенцию.
2. При приготовлении окрошки мясной мясо варят, охлаждают и нарезают брусочками.
3. Жидкая часть сладких супов однородная, без комков заварившегося крахмала.
4. При отпуске супов-пюре в тарелку можно положить гарнир (10% от массы порции).
5. Окрошку готовят на хлебном квасе, простокваше, кефире, кислом молоке, сыворотке.

Виды оборудования

1 группа - виды оборудования для приготовления и посуды для подачи супов. _____

2 группа - виды посуды для приготовления супов. _____

3 группа - виды инвентаря, используемого для приготовления супов. _____

Виды оборудования

1 группа - виды оборудования для приготовления и посуды для подачи супов. _____

2 группа - виды посуды для приготовления супов. _____

3 группа - виды инвентаря, используемого для приготовления супов. _____

Виды оборудования

1 группа - виды оборудования для приготовления и посуды для подачи супов. _____

2 группа - виды посуды для приготовления супов. _____

3 группа - виды инвентаря, используемого для приготовления супов. _____

Виды оборудования

1 группа - виды оборудования для приготовления и посуды для подачи супов. _____

2 группа - виды посуды для приготовления супов. _____

3 группа - виды инвентаря, используемого для приготовления супов. _____

Опорный конспект «Супы-пюре»

1. **Суп-пюре** - это густой суп, приготовленный из протертых овощей, круп, мяса, птицы или рыбы.

Название супа произошло от французского слова «puree» – продукты, протертые в кашу.

Супы-пюре применяют в детском питании,

т.к. _____

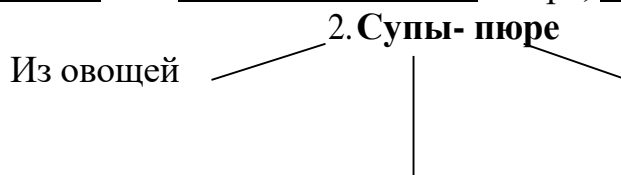
Отличительной особенностью данных супов является _____

Основой супов –пюре служат _____

Супы –пюре готовят вегетарианскими, на _____ и

_____ бульоне,

_____ или _____ отваре, _____.



Продукты, предназначенные для супов-пюре подвергают различным видам тепловой обработки: _____, _____, _____.

А затем _____ и соединяют _____ для того, чтобы

_____.

Чтобы придать супам-пюре хороший вкус и нежную консистенцию необходимо их _____

Заправленные супы нагревать свыше 70°C нельзя, т.к.

_____.

Схема приготовления супа-пюре из птицы:

.....

3. **Требования к качеству супов-пюре.** (стр. 152, Н.А. Анфимова,

«Кулинария»)

Консистенция _____,

Цвет- _____

Вкус - _____.

На поверхности супов- пюре не должно быть _____

4. При отпуске супов-пюре в тарелку можно положить _____ (15-20.г на 1 порцию), приготовленный из

_____.

Отпуск супа-пюре производят в _____, _____ или _____,

Хранение:

Опорный конспект «Холодные супы»

1. **Холодные супы** - общее название первых блюд,готавливаемых обычно на основе молочных и кисломолочных продуктов и овощей, как с добавлением мясных продуктов, так и без, и перед подачей не разогреваемых, а наоборот — охлаждаемых. Температура подачи _____.

Холодные супы относятся к _____, т.к. их готовят в _____.

Их готовят на _____, _____.

Холодные супы имеют _____, в них много органических кислот и минеральных солей.

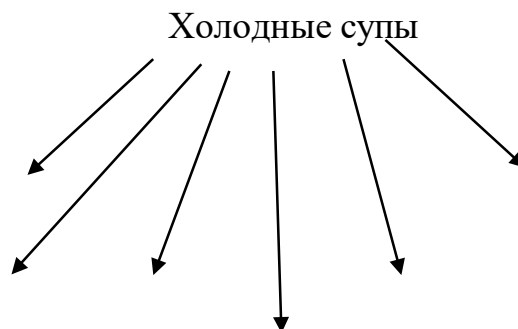
Готовят холодные супы в _____, строго соблюдая санитарные требования при обработке продуктов, приготовлении и хранении супов.

Готовые супы хранят в _____

Для приготовления холодных супов чаще всего на ПОП поступает готовый квас.

На П.О.П. готовить такой квас можно только с разрешения местной Санэпидем службы;

2.



Окрошка мясная.

Окрошку готовят на _____.

Процесс приготовления состоит из трех стадий:

1 Подготовка продуктов:

2. Заправка кваса.

3. Отпуск.

3. Требования к качеству окрошки. (стр. 153, Н.А. Анфимова, «Кулинария»)

Мясо и овощи _____, лук

Цвет _____.

Вкус _____.

Консистенция вареных продуктов - _____, свежих огурцов - _____.

4. Отпуск холодных супов.

Отпускают холодные супы в _____ или _____. Посуду для отпуска холодных супов _____ до $t\ 12^{\circ}\text{C}$.

Хранение:

Опорный конспект «Сладкие супы»

1. **Сладкие супы** - это жидкое первое блюдо на основе фруктово-ягодного отвара с гарниром из отварного риса, суповой засыпки, кукурузных хлопьев.

Для приготовления сладких супов используют _____, _____ и _____ ягоды и фрукты, а также _____ соки, _____, _____ и _____, выпускаемые пищевой промышленностью.

Жидкой основой этих супов является _____.

В качестве гарнира используют: _____

Ягоды кладут _____, а фрукты _____, крупные сушеные фрукты _____

Ягоды и фрукты, поврежденные или помятые, _____ Апельсины и мандарины в суп кладут _____

Для получения необходимой консистенции суп заправляют _____ в соотношении 1:4, а для улучшения вкуса и ароматизации добавляют _____, _____ или _____, _____, _____.

В отличие от компотов сладкие супы _____ и _____.

Подают эти супы на завтрак или _____, можно использовать в качестве _____

2. Ассортимент сладких супов.



Суп из свежих плодов: (составить схему приготовления)

Если суп недостаточно кислый, добавляют _____

3. Требования к качеству сладких супов: (стр. 153, Н.А. Анфимова, «Кулинария»)

- Жидкая часть – _____, _____
- Крупы или макаронные изделия _____, но _____;
- Ягоды, фрукты _____
- Вкус _____

4. **Сладкие супы** в летнее время подают _____, а зимой — _____ в _____, поставленных на _____ на салфетку или **фарфоровой суповой миске**, поставленной на подставную тарелку.

При отпуске в тарелку кладут _____, наливают _____,
кладут _____ или _____

Посуду для отпуски горячих супов _____С, холодных – охлаждают _____.

Хранение: