

ДЕПАРТАМЕНТ ПО ДЕЛАМ КАЗАЧЕСТВА И КАДЕТСКИХ УЧЕБНЫХ
ЗАВЕДЕНИЙ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
НАЧАЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ
ОБЛАСТИ
ТАЦИНСКОЕ КАЗАЧЬЕ КАДЕТСКОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА УРОКА

по дисциплине:

«Технология приготовления супов и соусов».

Тема урока:

«Заправочные супы».

Преподаватель Проскура И.А.

План урока

Цели и задачи урока:

Образовательные: проверить степень усвоения материала студентами, закрепить знания учащихся по этим темам;

Развивающие: развить у студентов навыки выступления с устной речью перед аудиторией, творческое мышление;

Воспитывающие: повысить активность студентов на уроках, воспитывать любовь к выбранной профессии.

Тип урока: урок контроля знаний.

Вид урока: зачет.

Формы контроля:

По способу организации: групповой.

По способу подачи информации: устный, письменный, экспериментальный.

Методы контроля: письменный и устный контроль.

Материально-техническое оснащение: интерактивная доска, дидактический материал (карточки с названиями блюд, тесты), таблицы.

Ход урока:

1. Организационный момент.

Проверка готовности студентов к уроку.

Целевая подготовка студентов.

Алгоритм выполнения зачетной работы.

2. Формирование умений и навыков

1. Задание «Заморочки»

Преподаватель зачитывает студентам информацию о блюде (полуфабрикате) с ошибкой. Необходимо найти ошибку.

Супы являются важной составной частью обеда.

1. Для приготовления заправочных супов подготовленные продукты закладывают сразу в кипящий бульон (в определенной последовательности, в зависимости от продолжительности варки).

- В первую очередь при варке супов с квашеной капустой и огурцами закладывают продукты содержащие кислоту, а затем картофель (в первую очередь закладывают картофель, так как в кислой среде он плохо разваривается).

- Варят супы при бурном кипении (при слабом, так как при бурном кипении овощи сильно развариваются, не сохраняют форму и улетучиваются ароматические вещества).

2. Для приготовления борщей используют

- морковь, лук, уксус, сахар, свекла, огурцы, томат, петрушку, горох (горох, огурцы не входят в состав борщей).

- свеклу для борщей нарезают кубиками (соломкой), а для флотского и сибирского квадратиками (ломтиками).

- при отпуске борща сибирского в тарелку кладут мясные продукты (фрикадельки), наливают борщ, кладут сметану и зелень.

2. Задание «Черный ящик»

Условия: в "черный ящик" закладываются карточки с названием блюда или полуфабриката. К доске вызывается учащийся. Ему показывается содержание "черного ящика". После этого учащийся должен рассказать о данном блюде или полуфабрикате, не озвучивая его названия, так, чтобы учащиеся группы поняли, о чем идет речь, и назвали блюдо или полуфабрикат.

1. Блюдо « Суп- лапша домашняя»;

2. блюдо « Окрошка мясная»;

3. блюдо « Суп из смеси сухофруктов».

3. Задание «Тесты»

Вызываются к доске 2 студента. Оглашается задание: заполнить в таблицах "Рассольники", « Борщи» вывешенных на доске (таблицы оформляются на ватманах), пустующие клетки.

Борщи

Наименование супов	Продукты, входящие в состав супов	Характерные особенности
Борщ	1	Заправляют пассированными овощами, тушеной

		свеклой, пассированной мукой, готовят без картофеля
Борщ московский	Окорок копчено- вареный , мясо вареное, свекла, капуста, морковь, лук, томат, жир, сахар, уксус, бульон, сметана, ватрушки с творогом	2
Борщ с капустой и картофелем	3	Готовят с картофелем
4	Капуста белокочанная, лук, картофель, морковь, жир, свекла, томат, сахар, уксус, перец сладкий, мука, соль, сметана, специи, чеснок, шпик, бульон.	Готовят со сладким перцем и мукой, перед подачей заправляют чесноком, растертым со шпиком
Борщ флотский	Свинокопчености, капуста белокочанная, жир, лук, морковь, картофель, свекла, уксус, томат, сахар, бульон, соль, специи, сметана	5
6	Фасоль, капуста белокочанная, картофель, лук, морковь, жир, свекла, томат, уксус, сахар, чеснок, соль, специи, бульон, сметана, фрикадельки	7

Эталоны ответов:

1. Свекла, капуста белокочанная, морковь, петрушка (корень), лук, томат, сахар, жир, уксус, соль, специи, бульон, сметана.
2. Варят бульон со свинокопченостями, отпущен с набором мясных продуктов, отдельно подают ватрушку.

3. Свекла, капуста, морковь, петрушка (корень), лук, томат, жир, сахар, уксус, бульон, соль, специи, сметана.
4. Борщ украинский
5. борщ варят со свинокоченостями; нарезают: капуста белокочанная – шашки, картофель – кубики, остальные овощи – ломтики, отпуск с отварными свинокоченостями.
6. Борщ сибирский
7. Варят с фасолью; нарезают: капуста – шашки, картофель – кубики; отпускают с растертым чесноком.

Рассольник

Наименование супов	Продукты, входящие в состав супов	Характерные особенности
Рассольник	1	Огурцы нарезают соломкой и припускают, коренья и лук (соломка) пассируют, картофель нарезают брусочками
2	Рис, картофель, лук, морковь, петрушка (корень), огурцы соленые, томат, маргарин, бульон, соль, специи, сметана	3
Рассольник домашний	4	Готовят с капустой
5	Петрушка (корень), сельдерей (корень), лук репчатый, лук порей, щавель, шпинат, огурцы соленые, масло сливочное, сливки, яйца, бульон, соль, специи	Готовят на курином бульоне с потрохами и почками, но без картофеля. При подаче используют льезон

Эталоны ответов:

1. Картофель, петрушка, сельдерей (корень), лук репчатый, лук порей, огурцы соленые, щавель, жир, бульон, сметана.
2. Рассольник ленинградский

3. Готовят с крупой
4. Капуста белокочанная, морковь, петрушка (корень), лук репчатый, лук порей, огурцы соленые, жир, бульон.
5. Рассольник московский.

4. Задание «Кроссворд»

Работа с интерактивной доской

5. Задание «Историческая игра».

Условия игры: оглашается историческая ситуация - Россия 18 века, Казачий полк размещается возле хутора... Атаману требуется квартира, но он очень привередлив в еде. А как найти лучшую хозяйку? Атаман с адъютантом по очереди будут обходить "дома" и расспрашивать хозяек о том, что и как они умеют готовить.

Преподавателем назначаются учащиеся на роли атамана казачьей армии и его адъютанта. На них надеваются казачьи фуражки, а на хозяйку, прежде чем начать расспрос, накидывается русская шаль. В какой "дом" зайти решает атаман, вопросы задает адъютант, ответы оценивает атаман. В конце игры атаман с адъютантом выносят решение - какая "изба" с хозяйкой им понравилась больше.

6. Задание «Кулинарный футбол».

Студенты на листах пишут свои фамилию, имя, вопрос по заданной теме.

Преподаватель собирает листы и "пасует" (раздает) их другим студентам.

2этап: студенты на полученных листах пишут свои фамилию, имя и отвечают на написанный выше вопрос. Преподаватель собирает листы и "пасует" (раздает) их другим студентам.

3этап: студенты на листах пишут свои фамилию, имя, проверяют ответы и выставляют оценки. Преподаватель собирает листы.

7. Задание « Слабое звено».

Преподаватель читает вопросы, студенты отвечают.

1. Форма нарезки овощей для супа с вермишелью (соломка)
2. Можно ли сварить суп харчо со свининой? (нет)
3. Форма нарезки овощей для супа рисового (кубики)
4. С какой крупой варят суп полевой? (пшено)
5. Общие правила подачи заправочных супов (в подогретую тарелку мясо или рыбу, или курицу и т.д. + суп + сметана (если нужно) + зелень)
6. С какой крупой можно приготовить суп крестьянский? (перловая, овсяная, пшенная)
7. Какие солянки подают без сметаны? (рыбные)
8. Какую солянку готовят с картофелем? (домашняя)
9. Суп с солеными огурцами (рассольник)
10. Какие щи варят без капусты? (зеленые)
11. Нужен ли для приготовления щей из свежей капусты картофель? (нет)
12. Как подготавливают квашеную капусту для приготовления щей из квашеной капусты? (тушат)

13. Какие супы подают со сметаной? (щи, борщи, рассольники, солянки, суп крестьянский)
14. Без чего не приготовишь борщ? (без свеклы)
15. Какие щи варят с крупой (по-уральски)
16. Что нужно сделать с рассолом огуречным чтобы добавить его в рассольник? (процедить, прокипятить)
17. Характерная особенность рассольника ленинградского (варят с крупой)
18. Какой борщ подают с фрикадельками? (сибирский)
19. Форма нарезки капусты в борще флотском (шашки)
20. Форма нарезки картофеля в супе картофельном с рисом (кубики)
21. С какой крупой варят харчо? (рис)
22. Характерная особенность варки борща украинского (перед подачей заправляют чесноком, растертым со шпиком, варят со сладким перцем)
23. Входит ли в состав супа полевого морковь? (нет)
24. Когда при варке супов добавляют соль и специи? (за 5 минут до готовности)
25. При каком кипении варят супы? (слабом)
26. Когда при варке супов закладывают кислотосодержащие продукты? (в конце варки)
27. Как приготавливают крупу для варки супов? (перебирают, промывают)
28. Какие супы называют заправочными? (которые заправляют пассерованными овощами)
29. Один из способов подготовки свеклы для борща (тушение, пассерование или варка)
30. Для чего при тушении свеклы добавляют уксус? (для сохранения цвета)
31. Какие щи подают в горшочке? (суточные)
32. Рассольник с капустой (домашний)
33. Какой овощ входит в состав всех заправочных супов? (лук)
34. Какие супы подают с кружочком очищенного лимона? (солянки)
35. Какой рассольник готовят без картофеля? (московский)
36. Можно ли из свежей капусты приготовить щи по-уральски? (нет, только из квашеной)
37. Если щи из свежей капусты с картофелем варят с ранней капустой, ее закладывают до или после картофеля? (после)
38. Когда при варке супов закладывают пассерованные овощи? (за 10-15 мин до готовности)
39. Почему перловую крупу перед закладкой в суп отдельно отваривают до полуготовности и промывают? (так как отвар темного цвета и слизистой консистенции, это ухудшает качество супов)
40. Борщ с фасолью (сибирский)
41. какие супы готовят на концентрированных бульонах (солянки)
42. Виды бульонов (мясной, мясокостный, костный, из птицы, рыбный)
43. Какие специи используют при варке супов (перец, лавровый ли)
44. Как подготовить бобовые для варки супов? (перебрать, промыть, замочить в холодной воде)
45. На каком бульоне готовят рассольник московский? (куриный)

46. Перечислите сырье, входящее в состав супа картофельного с вермишелью (картофель, лук, морковь, вермишель, жир, зелень)
47. Какой водой заливают мясопродукты при варке бульонов? (холодной)
48. Почему нельзя варить бульоны на сильном огне? (бульон мутный, вкус эмульгированного жира_)
49. Жидкая основа заправочных супов (бульон, отвар, вода)
50. Что используют для придания рассольникам острого вкуса? (огуречный рассол)
51. Грузинский суп (харчо)
52. Какие бобовые используют для варки супов (горох, фасоль, чечевица)
53. Какое мясо используют для подачи супа полевого? (никакое)
54. Чем отличается суп рисовый от харчо? (больше мяса, харчо острый, нет моркови).

Выводы: проведение урока способствует стиранию грани - "учащийся-педагог".