

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 58 Р.П. ЮРТЫ»
(ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты)

Рассмотрено и одобрено
Методическим Советом
ГБПОУ ПУ №58 р.п. Юрты
Протокол № 5
От «09» марта 2021 г.
Савр. Савченко Н.А.

Утверждаю
Зам. Директора по УПР
Савицкая О.В.
От 09 марта 2021

Методическая разработка открытого урока по ПМ 02
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных
изделий, закусок разнообразного ассортимента
по теме: «Приготовление, оформление заправочных супов разнообразного
ассортимента в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов,
полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения
безопасности готовой продукции»

Автор методической разработки
Мастер п/о Гавриленко Е.Ю

р.п. Юрты 2021 г.

Аннотация

В настоящее время развитие педагогики открывает большие возможности в поиске новых средств, форм и методов обучения и воспитания. Постоянно появляются новые подходы к организации этого процесса. Сегодня каждый педагог ищет наиболее эффективные пути усовершенствования учебного процесса, способы повышения мотивации к учебе обучающихся и качества обучения.

Овладение современными педагогическими технологиями, их применение – обязательная компетенция профессиональной деятельности каждого педагога.

В своей работе я широко использую игровые технологии. Практика показывает, что занятия с использованием игровых ситуаций, делают увлекательным учебный процесс, способствуют появлению активного познавательного интереса обучающихся. На таких занятиях складывается особая атмосфера, где есть элементы творчества и свободного выбора. Развивается умение работать в группе: её победа зависит от личных усилий каждого. Достаточно часто это требует от обучающегося преодоления собственной застенчивости и нерешительности, неверия в свои силы.

В своей работе я использую игровую деятельность в следующих случаях:

- в качестве части урока (при работе с терминами);
- словарная разминка, (фронтальный опрос с элементами соревнования);
- словарный аукцион: побеждают те, кто больше знает названий (сырья, оборудования, технологических процессов и т.д.) и назовет это название последним;
- дидактические игры на распознавание различного сырья: определение овощей круп на ощупь, определение овощей, фруктов, зелени по запаху и т.д.;
- словесные игры: устная презентация приготовленных блюд, где обучающиеся учатся не только описать свое кулинарное творение, опираясь на имеющиеся знания и умения, но и учатся рекламировать его потребителю.

Игровую технологию можно использовать в качестве проведения целого занятия.

Дидактические игры на закрепление, повторение и обобщение материала. Кроссворды, головоломки, ребусы и т. д.

Таким образом, дидактическая игра на занятиях пополняет, углубляет и расширяет знания, является средством всестороннего развития ребёнка, его умственных, интеллектуальных и творческих способностей, вызывать положительные эмоции, наполнять жизнь коллектива обучающихся интересным содержанием, способствовать самоутверждению ребёнка.

При подборе игры или задания для коррекционных занятий учитываю интересы и склонности ребенка.

Согласно принципу систематичности и последовательности обучения, постепенно увеличиваю уровень сложности игры или задания, которые определяю строго индивидуально для каждого обучающегося.

Цель работы: развитие творческих способностей обучающихся, интереса к обучению, к профессии, формированию желания и умения учиться; освоение системы знаний, умений и навыков, опыта и осуществления разнообразных видов деятельности;

Задачи:

- добиться усвоения программного материала в полном объеме каждым обучающимся;
- развивать у обучающихся подвижность и способность самостоятельного мышления, учить рассуждать, мыслить;
- сохранить здоровье обучающихся на период обучения в училище;
- развивать психологическую, личностную, психофизиологическую и психосоматическую сферы личности обучающихся, формируя способность к саморазвитию.

Применение игровых технологий на теоретических занятиях и занятиях учебной практики позволяют мне решать вышеуказанные задачи и добиваться своей цели.

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»

План открытого занятия учебной практики № 12 от 26 марта 2021 года

Дисциплина	МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
№ группы, форма обучения, курс	2, очная, 3
Профессия	43.01.09 Повар, кондитер
Преподаватель	Е.Ю.Гавриленко
Раздел	Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.
Тема	Приготовление, оформление заправочных супов разнообразного ассортимента в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

Цель занятия:

Отработать и закрепить действия и приемы при приготовлении супа.

Соблюдать культуру труда, проявлять уверенность при выполнении задания.

Рационально использовать инвентарь и оборудование в процессе работы

Задачи:

1. образовательные:

- дать представление обучающимся о разнообразии видов супов(рассольников);
- актуализировать и закрепить знания обучающихся о подготовке сырья к технологическим процессам и о технологии приготовления супов (рассольника Ленинградского);
- сформировать первичный практический опыт у обучающихся по приготовлению супа (рассольника Ленинградского).

2. развивающие:

- способствовать формированию у обучающихся умений организовать собственную деятельность и осуществлять самоконтроль;
- способствовать развитию у обучающихся профессионально-важных качеств: глазомер, координация движения;
- развивать умения рассчитывать необходимое количество продуктов;

3. воспитательные:

- способствовать формированию у обучающихся интереса к избранной профессии;
- способствовать воспитанию трудолюбие, аккуратность, самостоятельность, ответственность за качество выполненной работы(приготовленных блюд).

Формируемые компетенции:

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 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

Предполагаемые результаты:

Каждый обучающийся должен иметь практический опыт:

- обработки овощей, обработки мяса, приготовления бульонов;
- по приготовлению супов;

уметь:

• проверять органолептическим способом качество мяса и годность овощей и круп;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование;
- оценивать качество готовых блюд;

знать:

• правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

• последовательность выполнения технологических операций при подготовке;

- требования к качеству сырья, готовых блюд;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления.

Тип занятия: Урок по выполнению сложных комплексных работ.

Методы обучения:

1. Словесные: беседа, диалог, опрос, инструктаж;
2. Наглядные: метод демонстраций, наблюдение;
3. Метод стимулирования и мотивации учения: познавательные игры.
4. Практические: метод упражнений, методы выполнения производственных заданий (репродуктивный /метод формирования умений/ и продуктивный / метод применения полученных знаний и умений/) под руководством мастера и самостоятельно,
5. Методы контроля и самоконтроля в обучении: индивидуальный опрос, фронтальный опрос, метод устного контроля и самоконтроля.

Формы обучения: фронтальная, групповая, индивидуальная.

Межпредметные связи:

« ПМ 01-03», «Техническое оснащение и организация рабочего места », «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» «Основы товароведения продовольственных товаров».

Материально-техническое обеспечение занятия:

- **оборудование:** производственный стол, индукционная плита;

- **инвентарь:** разделочные цветные доска, ножи, кастрюли, сковороды, половники, столовые ложки, сотейники, суповые тарелка, миски;

- **сырьё:** мясо, картофель, крупа перловая, огурцы соленые, лук, морковь, томатная паста, огуречный рассол, жир, специи, сметана, зелень.

Комплексно-методическое обеспечение: опорный конспект, инструкционно-технологическая карта, сборник рецептов, раздаточный материал.

Технологическая карта занятия учебной практики

№ п.п	Структура занятия	Деятельность мастера производственного обучения	Деятельность обучающихся	Методы деятельности	Средства	Формы деятельности
I. Вводная часть						
1.1	Организационный момент. (3 мин)	Приветствует обучающихся; отмечает присутствующих по журналу, назначает дежурного. Проверяет внешний вид обучающихся, личную гигиену.(приложение № 1). Распределяет обучающихся по рабочим местам. Мобилизует внимание обучающихся.	Приветствуют мастера п/о. Выбирают дежурного. Воспринимают информацию.	Словесный: беседа, диалог.	Журнал ПО. Оценочный лист (приложение 2). Требования к внешнему виду. (приложение 1)	Фронтальная
1.2	Мотивация. (1 мин)	Управляет вниманием. Убедительно раскрывает сущность предстоящей работы, показывает значимость темы занятия.	Восприятие, осмысление и запоминание новой информации.	Словесный: беседа.		Фронтальная
1.3	Постановка целей занятия. (2 мин)	Создает условия для самостоятельной постановки цели и для ее понимания. Конкретизирует цель, способствуя развитию познавательной активности обучающихся и план проведения занятия.	Формируют и формулируют цель и определяют план деятельности на занятии.	Словесный: беседа, диалог.		Фронтальная
1.4	Актуализация знаний обучающихся (15 мин)	Проводит конкурсы № 1,2,3 (приложение 3, 4, 5) Управляет ответами обучающихся. Делает записи в оценочном листе. Управление процессом оценочной деятельностью, отмечает особо активных.	Участие в конкурсах. Корректируют ответы одногруппников. Самоконтроль и взаимоконтроль.	Словесные: беседа, индивидуальный и фронтальный опросы. Метод стимулирования и мотивации учения: познавательные игры. Метод устного контроля и самоконтроля	Образцы пряных трав, образцы круп. Оценочный лист.	Индивидуальная, фронтальная

1.5	Формирование ориентировочной основы действий	Показывает, медленно с рассказом, приемы нарезки соленых огурцов, картофеля, моркови, лука, потом еще раз повторяет медленно, попросив обучающихся повторить нарезку и прокомментировать свои действия. Объясняет обучающимся этапы технологической последовательности предстоящей самостоятельной работы по инструкционно-технологическая карта (приложение 6). Отвечает на вопросы обучающихся. Проводит конкурс № 4 «Битва инженеров по ТБ» (приложение 7). Делает записи в оценочном листе. Проводит инструктаж по правилам техники безопасности (приложение 8).	Восприятие, осмысление и запоминание новой информации; Участие в беседе с мастером п.о. Участие в конкурсе. Расписываются в журнале по технике безопасности.	Словесные: беседа, инструктаж. Наглядные: Демонстрация. Метод стимулирования и мотивации учения: познавательные игры. Метод контроля.	Оборудование, инвентарь, сырьё. Инструкционно-технологическая карта (приложение 6); инструкция по ТБ (приложение 8); карточки-задания к конкурсу (приложение 7); оценочный лист.	Фронтальная, индивидуальная.
-----	--	---	---	--	--	------------------------------

II. Основная часть

2.1	Самостоятельная работа обучающихся (135 мин)	Объявляет конкурс № 5 «Кулинарный поединок» (приложение 9). Знакомит с условиями конкурса. Самостоятельная работа обучающихся. Инструктирование на рабочих местах. Индивидуальное, групповое и фронтальное инструктирование обучающихся во время самостоятельной работы с повторным показом трудовых приемов; Акцентирование внимания обучающихся на аккуратность при выполнении работ; Осуществление контроля во время обходов рабочих мест обучающихся на каждом этапе выполнения работы за: · организацией рабочего места; · выполнением санитарно-гигиенических правил; · выполнением правил по охране труда; · соблюдением правильного и последовательного выполнения технологических приемов и	Самостоятельно выполняют виды работ по приготовлению блюда.	Словесные: беседа, диалог, опрос. Практический: учебно-производительный труд, наблюдение, продуктивный метод применения полученных знаний и умений самостоятельно; Метод контроля.	Оборудование, инвентарь, сырьё; инструкционно-технологическая карта; оценочный лист.	Индивидуальная
-----	--	---	---	--	--	----------------

		<p>операций;</p> <ul style="list-style-type: none"> · своевременным устранением, возникших в процессе работы обучающихся: - недостатков в выполнении технологических приемов; - нарушений технологических операций; - ошибок в соблюдении технологического процесса. 				
2.2	Защита выполненного задания (10 мин)	<p>Оценка уровня приобретенного опыта, правильности выполнения приемов.</p> <p>Проводит конкурс № 6 «Пальчики оближешь» (приложение 10).</p> <p>Оценивание правил подачи и качества готовых блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформление блюда; - органолептическая оценка блюда. <p>Оценка блюда по вкусовым качествам всех обучающихся.</p>	<p>Представление и защита выполненного задания.</p> <p>Демонстрация способности анализировать, нести ответственность за свою работу.</p> <p>Самооценка блюда по вкусовым качествам.</p> <p>Взаимооценка блюд одгруппников.</p>	<p>Словесные: беседа, диалог.</p> <p>Метод устного контроля и анализ.</p>	Оценочный лист	Индивидуальная, фронтальная
III. Заключительная часть						
3.1	Подведение итогов занятия. (10мин)	<ul style="list-style-type: none"> - Определение недостатков готовых блюд, причин их возникновения и способов их предупреждения или устранения; анализ, замеченных в процессе проведения текущего инструктажа: - недостатков в выполнении технологических приемов; - нарушений технологических операций; - ошибок в соблюдении технологического процесса. <p>Управление процессом оценочной деятельностью обучающихся</p> <p>Объективная оценка работы каждого обучающихся; анализ типичных ошибок.</p>	<p>Воспринимают информацию.</p> <p>Дискуссия.</p> <p>Оценивают свою работу и работу одгруппников</p>	<p>Словесные: беседа; диалог.</p> <p>Метод устного контроля и самоконтроля.</p>	Оценочный лист. Журнал ТО	Индивидуальная
3.2	Рефлексия (2 мин)	<p>Проводит рефлексию, используя прием «Цветик – семицветик».</p>	<p>Оценка динамики результатов развития обучающихся относительно самих себя.</p>	<p>Словесный: беседа.</p> <p>Практический: выполнение действия.</p>	Лепестки из цветной бумаги,	Индивидуальная, групповая

3.3	Домашнее задание (2 мин)	Сообщает информацию о домашнем задании Просматривает качество уборки рабочих мест.	Осмысление задания Уборка рабочих мест	Словесный: беседа.		Фронтальная
-----	--------------------------	---	---	--------------------	--	-------------

Ход занятия

Вводная часть

1.1. Организационный момент.

Приветствую обучающихся:

Слово мастера п/о: Здравствуйте ребята, сегодня у нас будет необычное занятие учебной практики и проведем мы его в форме конкурса. Есть у нас и настоящие зрители, это наши гости.

О видах и заданиях конкурсов я расскажу вам чуть позже.

- Сверяю присутствующих по журналу, отметка отсутствующих.
- Проверяю внешний вид обучающихся (приложение 1), выставляю баллы в оценочной таблице (приложение 2).
- Назначаю дежурного.
- Распределяю обучающихся по рабочим местам.
- Мобилизирую внимание обучающихся.

1.2. Сообщение темы занятия и мотивация.

Слово мастера п/о: Тема сегодняшнего занятия «Приготовление, оформление заправочных супов разнообразного ассортимента в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции» мы с вами сегодня выберем суп «Рассольник Ленинградский»

Подобно солянке этот суп был одним из древнейших на Руси, и варили его еще задолго до официального появления жидких горячих блюд в нашей стране (17-й век). На самом деле первое блюдо на основе огуречного рассола известно на Руси с 15 века. Именно в 15-ом веке на территорию Руси попал чудо овощ огурец. Но тогда это блюдо имело название калья.

Рассольник практически на 100% готовился из огуречного рассола с добавлением соленых огурцов, за что и получил свое название. Остальные ингредиенты супа (перловая крупа, морковь) были так же доступны и просты, что делало его частым гостем на столах у обычных крестьян. И, кстати, как и солянку, которую в те времена называли «похмелькой», рассольник часто использовали в качестве закуски или для облегчения похмельного состояния.

1.3. Постановка целей занятия. Предлагаю обучающимся поставить цели занятия. Задаю наводящие вопросы: *Из названия темы занятия, моего рассказа, вы поняли какова цель нашего занятия?*

Конкретизирую цель и задачи занятия: Наша цель - повторить и закрепить знания и умения, полученные ранее на МДК по темам «Приготовление бульонов», «Кулинарная обработка овощей», «Варка круп», «Тепловая обработка мяса», «Приготовление рассольника». Также вы приобретете первичный практический опыт по приготовлению рассольника. Сегодня вы будете соревноваться между собой, и набирать как можно больше баллов. Я надеюсь, что по итогам игры проигравших у нас не будет, ведь каждый из вас получит удовольствие и самое главное – знания, умения и опыт, которые вам всегда пригодятся в будущем.

1.4. Актуализация знаний обучающихся.

Слово мастера п/о: Для того, чтобы начать занятие, давайте вспомним, что мы с вами изучали на прошлых занятиях.

Сделаем мы это с вами в виде конкурса. Итак Конкурс № 1 называется «Эрудиты», объясняю правила конкурса: вам необходимо ответить на вопросы, чем больше ответов вы дадите, тем больше баллов наберете. За каждый правильный ответ на вопрос - 1 балл (приложение 3).

Вопрос	Эталон ответов
1. Как приготовить мясокостный бульон?	Подготовленные кости заливают холодной водой, доводят до кипения и варят при слабом нагреве 2-3 часа, затем закладывают мясо, быстро доводят до кипения, снимая лишний жир. Продолжительность варки мяса – 1,5 -2 часа. За 30-40 минут до окончания варки кладут слегка подпеченные коренья и лук, пучок пряных овощей. В конце варки готовое мясо вынимают, бульон сливают и процеживают
2. Как классифицируют супы по температуре подачи?	Супы классифицируют по температуре подачи – на горячие и холодные; температура отпуска горячих блюд не ниже 75 С, холодных – не выше 14С.
3. Для чего сваренный суп оставляют без кипения на 10-15 минут?	Сваренные супы оставляют без кипения на 10-15 минут для того, чтобы они настоялись, жир всплыл на поверхность и сделался более прозрачным, а суп стал ароматным.
4. Какие супы называют заправочными?	Заправочными супами называют супы, при приготовлении которых подготовленные продукты закладывают последовательно с таким расчетом, чтобы одновременно были доведены до готовности и приобрели вкус, аромат и цвет используемых продуктов. Эти супы заправляют пассированными овощами.
5. Что называют припуском?	Припускание – это варка с небольшим количеством жидкости или собственном соке в закрытой посуде.
6. Что такое бульон?	Бульон-это отвар, полученный при варке в воде мяса, костей, птицы, рыбы.
7. Что такое борщ?	Борщ-это суп в состав которого обязательно входит свекла
8. Что являются обязательной составной частью рассольника?	Обязательной составной частью рассольника являются соленые огурцы, огуречный рассол и белые коренья
9. Что такое суп?	Суп –это жидкое блюдо в состав которого входит жидкая часть- основа, и плотная- гарнир.
10. Что относится к комбинированным способам тепловой обработки?	К комбинированным способам тепловой обработки относятся тушение, запекание, варка с последующей обжаркой, брезирование.
Количество баллов	10 баллов

2. Конкурс № 2 "Конкурс дегустаторов", объясняю правила конкурса (приложение 4).

Слово мастера п/о: Повар должен хорошо знать пряные травы, отличать их по запаху, для того чтобы уметь создавать ароматную композицию каждого блюда. А сможете ли вы по запаху узнать ту или иную пряную зелень?

Завязываю глаза и даю понюхать нарезанную зелень и прошу ответить на вопрос «Можно ли применять этот вид зелени при подаче рассольника?». Виды пряной травы: укроп, петрушка, зелёный лук, кинза, базилик. Критерии оценивания: за каждый правильный ответ 1 балл, поскольку в конкурсе два задания: угадать по запаху и ответить на вопрос, значит, максимальное количество баллов будет 2 балла.

2.1 Конкурс № 3 «А, ну-ка отгадай», объясняю правила конкурса(приложение № 5).

Завязываю глаза, предлагаю определить крупу на ощупь и ответить на вопрос «Можно ли применять эту крупу при приготовлении рассольника?». Виды круп: рис, горох, перловка, гречка, чечевица. Критерии оценивания: **за каждый правильный ответ 1 балл, поскольку в конкурсе два задания: угадать на ощупь и ответить на вопрос, значит максимальное количество баллов будет 2 балла.**

Управляю ответами, записываю в оценочный лист.

Управляю процессом оценочной деятельности, отмечаю особо активных.

*Слово мастера п/о: **На этом мы заканчиваем закреплять теоретические знания и переходим к следующему этапу занятия.***

3. Формирование ориентировочной основы действий.

Слова мастера п/о.:

Рассольник приготовим на обед, из русской кухни, взял рецепт, подобный суп, не встретите нигде, в нём главный чин, солёный огурец!

К говяжьему бульону и перловке, очень кстати будут, отварные почки, ведь вместе с мясом, этот компонент, создаёт пикантный вкусовой дуэт.

Морковь, петрушки корень, сельдерей, бруски картофеля, лук репчатый, порей, чеснок остраткой, пастернак и помидор, разнообразен в блюде овощной набор.

По вкусу тёртый хрен, укроп, приправы, от мысленных ароматов струны аппетита заиграли, на кухне, видимо, стараться будем мы не зря, затем отведаем совместно кушанье, друзья!

P.S.

Сметана в суп иль майонез,

Хозяин-барин, не вопрос.

РАССКАЗ О ВИДАХ РАССОЛЬНИКА. А сейчас я вам расскажу какие бывают рассольники. В русской кухне готовят разнообразные рассольники. Рассольник «Ленинградский», рассольник «Московский», рассольник «Домашний». Рассольник «Ленинградский» варят с добавлением круп (перловой, рисовой, овсяной), отличительной особенностью рассольника «Московского» является то, что его готовят без картофеля, в состав его входят белые коренья, потроха и почки, рассольник «Домашний» готовят с добавлением свежей капусты. Обязательной составной частью рассольников являются соленые огурцы.

Выстраиваю обучающихся вокруг рабочего стола, за которым показываю, медленно с рассказом, приемы нарезки соленых огурцов, картофеля, моркови, лука, потом еще раз повторяю медленно, попросив повторить действия самим обучающимся, комментируя свои действия.

Объясняю обучающимся этапы технологической последовательности предстоящей самостоятельной работы по инструкционно-технологической карте (приложение 6).

Во время работы необходимо поддерживать порядок на рабочем месте и соблюдать товарное соседство продуктов (продукты, которые не проходят тепловую обработку: /сметана, зелень/ не должны соседствовать с сырыми овощами). При варке рассольника необходимо следить за температурным режимом и своевременной закладкой продуктов.

Вопросы есть?

Отвечаю на вопросы обучающихся.

Прежде чем приступить к работе, давайте повторим правила техники безопасности. Но сделаем это в виде конкурса.

Объявляю конкурс № 4 «Битва инженеров по ТБ», объясняю правила конкурса (приложение 7).

Условия конкурса: из 10 утверждений выберите только 5 верных утверждений. Критерии оценивания: максимальное количество баллов - 5 баллов: 1 балл за 1 верный ответ.

1. Волосы убри под головной убор.
2. При работе с ножом будь осторожен, правильно держи руку и нож при обработке продуктов.
3. Не берись голыми руками за горячую кухонную посуду, используй для этого полотенце.
4. Будь внимателен во время работы, не отвлекайся сам и не отвлекай других от работы.
5. Приведи в порядок рабочее место.
6. Во время работы можно пользоваться сотовым телефоном.
7. При переноске горячей пищи прижми посуду к себе.
8. Во время работы можно поговорить друг с другом.
9. После окончания работы электроплиту можно не отключать.
10. Если душно во время работы можно снять спецодежду.

Делаю записи в оценочном листе.

Провожу инструктаж по правилам техники безопасности (приложение 8).

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ:

1. Перед началом работы правильно надень спецодежду: волосы убри под головной убор, рукава одежды подверни до локтя или застегни у кисти рук.

Не накалывай иголками спецодежду, не держи в карманах булавок, стеклянных и других бьющихся и острых предметов.

2. Приведи в порядок рабочее место, не загромождай его и проходы.
3. Осмотри инвентарь, убедись в его исправности.

При наличии каких-либо неполадок или неисправностей немедленно заяви об этом заведующему производством или мастеру, директору предприятия и до устранения их к работе не приступай.

ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ:

1. Не работай на машинах и аппаратах, устройство которых не знаешь и работа на которых тебе не поручена.
2. Разделку мороженого мяса производи после его оттаивания.
3. При работе с ножом будь осторожен, правильно держи руку и нож при обработке продуктов.
4. Передвигай посуду с жидкостью по поверхности осторожно, без рывков.
5. Посуду с пищей после ее тепловой обработки ставь на устойчивые подставки.
6. Не берись голыми руками за горячую кухонную посуду, используй для этого полотенце..
7. Крышки варочных котлов, кастрюль с горячей пищей открывай осторожно на себя.
8. При переноске горячей пищи нельзя прижимать посуду к себе.
9. Принимай меры к уборке пролитой жидкости, жира, упавших на пол продуктов.

10. Не переноси груз весом выше установленной нормы: для девушек – 10 кг, для юношей- 20кг.
11. Будь внимателен во время работы, не отвлекайся сам и не отвлекай других от работы.

ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ РАБОТЫ:

- 1.Приведи в порядок рабочее место. Отключи электроприборы.
- 2.Сообщи руководителю практики о всех замечаниях или неисправностях.

ПОМНИТЕ! Несоблюдение правил по Т/Б приводит к несчастным случаям!

Обучающиеся расписываются в журнале по безопасности труда

I. Основная часть

1.1. Самостоятельная работа обучающихся

Слова мастера п.о.: переходим к основной части нашего занятия. Вы сейчас самостоятельно готовите рассольник Ленинградский, соблюдая технологию приготовления блюда и санитарные нормы и правила ТБ.

Объявляю конкурс № 5 «Кулинарный поединок», объясняю критерии оценивания конкурса (приложение 9).

5-6 баллов - уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает технологический процесс, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда и правил санитарии и гигиены;

3-4 баллов - владеет приемами работ практического задания, соблюдает технологический процесс, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда и правил санитарии и гигиены;

1-2 балла - недостаточно владеет приемами работ практического задания, соблюдает технологический процесс, но возможно наличие ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда и правил санитарии и гигиены;

0 баллов - не умеет выполнять приемы работ практического задания, не соблюдает технологический процесс, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда и правил санитарии и гигиены не соблюдаются.

Максимальное количество баллов - 6 баллов.

Индивидуальное, групповое и фронтальное инструктирование обучающихся во время самостоятельной работы с повторным показом трудовых приемов; заполнение паузы «бездействия» обучающихся.

Акцентирование внимания обучающихся на аккуратность при выполнении работ;

Осуществление контроля во время обходов рабочих мест обучающихся на каждом этапе выполнения работы:

- первый обход: проверка организации рабочего места, подбор необходимого инвентаря, посуды;

- второй обход: проверка содержания рабочих мест, их организация; выполнение санитарно-гигиенических правил; правильность расчетов продуктов на заданное количество порций; проверка качества выполнения операции по подготовке сырья; выполнением правил по охране труда;

- третий обход: выполнением санитарно-гигиенических правил; проверка правильности выполнения технологической операции первичная обработка овощей, нарезка овощей; выполнением правил по охране труда;

- четвертый обход: выполнением санитарно-гигиенических правил ; контроль ведения технологической операции комбинированные способы тепловой обработки, варка круп ; проверка правильности ведения межоперационного самоконтроля; выполнением правил по охране труда;

- пятый обход: выполнением санитарно-гигиенических правил ; наблюдение за выполнением технологических операций по приготовлению готового блюда, оказание необходимой помощи, консультация обучающихся; выполнением правил по охране труда;

- шестой обход: выполнением санитарно-гигиенических правил; наблюдение за оформлением блюд.

Оказание помощи своевременного устранения, возникших в процессе работы обучающихся:

- недостатков в выполнении технологических приемов;
- нарушений технологических операций;
- ошибок в соблюдении технологического процесса.

Выставляю баллы в оценочный лист.

1.2. Защита выполненного задания

Объявляю конкурс № 6 «Пальчики оближешь», объясняю правила конкурса (приложение 10).

Вам необходимо презентовать свое блюдо так, чтобы каждый из присутствующих захотел попробовать его на вкус и приготовить это блюдо дома. Конкурс будет оцениваться по двум критериям:

1. Оценка качества блюд

4 балла–блюдо отвечает полностью требованиям, которые установлены рецептурой, технологией и всем органолептическим показателям, соответствующим продукции высшего качества;

До 3х баллов–блюдо с незначительными, легко устранимыми дефектами внешнего вида (не соответствующий цвет, нарушения в форме нарезки сырья, несоответствующая консистенция) и вкуса (слегка недосоленный, неполный набор сырья);

0 баллов–блюдо с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, вкус, несоответствующая консистенция, сильный пересол, нарушения формы нарезки, пережаренные пассированные овощи и т.д.).

Итого максимальное количество баллов - 4 балла.

2. Устная презентация блюда

2 балла – четкое, логичное представление блюда, большое количество использованных в речи предложений, изложенных очень эмоционально в свободной форме, выступление легко воспринимается аудиторией, установлен тесный контакт с аудиторией;

1 балл - не логичное представление блюда, небольшое количество использованных в речи предложений, изложенных не эмоционально в свободной форме, выступление трудно воспринимается аудиторией, контакт с аудиторией не установлен;

0 баллов - не логичное представление блюда, речь обучающегося имеет нарушения в произношении речевого потока, выступление не воспринимается аудиторией, контакт с аудиторией не установлен.

Итого максимальное количество баллов - 2 балла.

Итого максимальное количество за весь конкурс - 6 баллов.

Даю на подготовку к конкурсу 5 мин.

Управляю ответами всех обучающихся. Предлагаю каждому оценить своё блюдо (Какую оценку вы бы поставили сами себе и почему?), затем предлагаю всем

обучающимся попробовать приготовленные блюда друг друга и оценить, комментируя каждую оценку.

Управляю процессом оценочной деятельностью обучающихся.

Оценка уровня приобретенного опыта, правильности выполнения приемов. Выставляю баллы в оценочный лист.

II. Заключительная часть.

2.1. Подведение итогов занятия.

Зачитываю недостатки готовых блюд, причин их возникновения и способов их предупреждения или устранения; анализ, замеченных в процессе проведения текущего инструктажа:

- недостатков в выполнении технологических приемов;
- нарушений технологических операций;
- ошибок в соблюдении технологического процесса.

Даю объективную оценку работы каждого обучающегося, зачитывая оценки из оценочного листа; анализ типичных ошибок.

2.2. Рефлексия.

Слова мастера п.о.: **А сейчас ребята поиграем в одну игру, которая называется Цветик-семицветик.**

Провожу обучающимися рефлексию, используя приём «Цветик – семицветик». Предлагаю выбрать из разложенных на столе

разноцветных листочков один и всем вместе сложить цветочек настроения на занятии (**заранее на листе бумаги приклеить стебель**).

Красный – восторженное, оранжевый – тёплое, радостное, жёлтый – светлое, приятное, зелёный – спокойное, голубой – неудовлетворённое,

синий - грустное, фиолетовый – тревожное, напряжённое. Провожу общий анализ настроения по количеству цвета.

2.3. Домашнее задание

Слово мастера п/о.: **Повторить технологический процесс приготовления рассольника. Закрепить первичный опыт, полученный на сегодняшнем занятии, в домашних условиях: приготовить рассольник Ленинградский. Попросите близких оценить блюдо и поставить свою оценку.**

Провожу инструктаж по окончании работы.

1.Приведи в порядок рабочее место. Отключи электроприборы.

2.Сообщи руководителю практики о всех замечаниях или неисправностях.

РЕБЯТА! ПОМНИТЕ! Несоблюдение правил по Т/Б приводит к несчастным случаям!

Заключение

Таким образом, можно с уверенностью сказать, что включение в учебный процесс игры или игровой ситуации приводит к тому, что обучающиеся, увлеченные игрою, не заметно для себя приобретают определенные знания, умения, навыки и практический опыт.

Применение игровой технологии даёт возможность обобщить, осознать, закрепить, повторить полученные знания, умения и практический опыт в системе, в новых связях, что содействует более глубокому усвоению пройденного материала.

Применение игровых технологий на занятиях позволяет вовлекать в работу всех детей. Даже стеснительные, неразговорчивые на таких уроках раскрывают свои способности, становятся раскрепощенными, открытыми и доверчивыми. Обучающийся учится высказывать, оспаривать свое мнение, сотрудничать, анализировать свою деятельность и своих товарищей, активно формирует речевые умения, слушания, рассказывания.

Таким образом, игровые технологии позволяют преподать материал в доступной, интересной, яркой и образной форме, способствуют лучшему усвоению знаний, умений, практического опыта, вызывают интерес к познанию, формируют познавательные компетенции обучающихся. Игра позволяет сделать занятие интересным, качественным, реализует интеллектуальный и творческий потенциал обучающихся.

Список использованной литературы

Основная:

1. Н.А.Анфимова. Кулинария: учебное пособие для начального профессионального образования / Н.А.Анфимова – 6-е изд стер – М.: Издательский центр «Академия» 2011. - 400 с.
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов (3-е изд.) учебник для нач. проф.образов., 2011.336с.

Дополнительная:

1. В.П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для начального профессионального образования / В.П Золин – 10-е изд. испр.– М.: Издательский центр «Академия» 2011. - 320 с.
2. Карнаух Н.Н. Охрана труда: учебник / Карнаух Н.Н.- М.: Издательство Юрайт, 2011. -380с.- Серия: Основы наук
3. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие для учащихся колледжей и средних профессионально-технических училищ / Л. А. Радченко. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2011.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания - 15-е изд, испр.и доп.- Спб: Профи, 2011.-176с. Л.Е. Голунова, М.Т Лабзина.

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

№ п. п	Ф.И. обучающихся	Внешний вид, личная гигиена	Конкурс 1 <i>Эрудиты</i>	Конкурс 2 <i>Конкурс дегустаторов</i>	Конкурс 3 <i>А, ну-ка отгадай</i>	Конкурс 4 <i>Битва инженеров по ТБ</i>	Организация рабочего места на начало занятия	Конкурс 5 <i>Кулинарный поединок</i>	Конкурс 6 <i>Пальчики оближешь</i>		ИТОГО баллов
									Оценка качества блюд	Устная презентация блюда	
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											

Критерии оценивания по итогам занятия

Оценка	Внешний вид, личная гигиена	Конкурс 1 <i>Эрудиты</i>	Конкурс 2 <i>Конкурс дегустаторов</i>	Конкурс 3 <i>А, ну-ка отгадай</i>	Конкурс 4 <i>Битва инженеров по ТБ</i>	Организация рабочего места на начало занятия	Конкурс 5 <i>Кулинарный поединок</i>	Конкурс 6 <i>Пальчики оближешь</i>	ИТОГО Баллов
«5»	7	9-10	2	2	5	4	5-6	5-6	31-42
«4»	5	7-8	1	1	4	3	4	3-4	19-30
«3»	3	4-6	0	0	3	2	2	1-2	9-18
«2»	1	До 3х	0	0	До 2х	1	1	0	До 8

Конкурс № 1 «Эрудиты»

Вопрос	Эталон ответов
1. Как приготовить мясокостный бульон?	Подготовленные кости заливают холодной водой, доводят до кипения и варят при слабом нагреве 2-3 часа, затем закладывают мясо, быстро доводят до кипения, снимая лишний жир. Продолжительность варки мяса – 1,5 -2 часа. За 30-40 минут до окончания варки кладут слегка подпеченные коренья и лук, пучок пряных овощей. В конце варки готовое мясо вынимают, бульон сливают и процеживают
2. Как классифицируют супы по температуре подачи?	Супы классифицируют по температуре подачи – на горячие и холодные; температура отпуска горячих блюд не ниже 75 С, холодных – не выше 14С.
3. Для чего сваренный суп оставляют без кипения на 10-15 минут?	Сваренные супы оставляют без кипения на 10-15 минут для того, чтобы они настоялись, жир всплыл на поверхность и сделался более прозрачным, а суп стал ароматным.
4. Какие супы называют заправочными?	Заправочными супами называют супы, при приготовлении которых в бульоне, грибном отваре или воде проваривают до готовности овощи, картофель, крупы, бобовые, макаронные изделия. Эти супы заправляют пассированными овощами.
5. Что называют припуском?	Припускание – это варка с небольшим количеством жидкости или собственном соке в закрытой посуде.
6. Что такое бульон?	Бульон – это отвар, полученный при варке в воде мяса, костей, птицы, рыбы.
7. Что такое борщ?	Борщ – это суп в состав которого обязательно входит свекла
8. Что являются обязательной составной частью рассольника?	Обязательной составной частью рассольника являются соленые огурцы, огуречный рассол и белые коренья
9. Что такое суп?	Суп – это жидкое блюдо в состав которого входит жидкая часть – основа, и плотная – гарнир.
10. Что относится к комбинированным способам тепловой обработки?	К комбинированным способам тепловой относятся тушение, запекание, варка с последующей обжаркой, брезирование.
Количество баллов	10 баллов

Критерии оценивания:

Максимальное количество баллов – 10 баллов: 1 балл за правильный ответ на 1 вопрос.

Конкурс № 2 "Конкурс дегустаторов"

Повар должен хорошо знать пряные травы, отличать их по запаху, для того чтобы уметь создавать ароматную композицию каждого блюда. А сможете ли вы по запаху узнать ту или иную пряную зелень?

Завязать глаза и дать понюхать нарезанную зелень и попросить ответить на вопрос «Можно ли применять этот вид зелени при подаче

рассольника?». Виды пряной травы: укроп, петрушка, зелёный лук, кинза, базилик.

Эталон ответов: При подаче рассольника применяют зелень: укроп, зеленый лук, петрушка.

Критерии оценивания:

Максимальное количество баллов- 2 балла: 1 балл за правильно названную пряную траву + 1 балл за верный ответ.

Конкурс № 3 «А, ну-ка отгадай»

Завязать глаза, предложить определить крупу на ощупь и ответить на вопрос «Можно ли применять эту крупу при приготовлении рассольника?». Виды круп: рис, горох, перловка, гречка, чечевица.

Эталон ответов: При приготовлении рассольника применяют крупы: перловка, рис.

Критерии оценивания:

Максимальное количество баллов- 2 балла: 1 балл за правильно названную крупу + 1 балл за верный ответ.

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Производственное задание:

1. Приготовить и оформить к подаче блюдо «Рассольник «Ленинградский»»
2. Дать оценку качества приготовленного блюда

Технологические этапы	Описание технологического процесса
Этап №1 Организация рабочего места	Подготовка рабочего места: 2. Выполнить санитарные требования подготовки рабочего места. 3. Подобрать оборудование инвентарь, инструменты, посуду и рационально распределить на рабочем месте Оборудование, инструменты, инвентарь, посуда: Электроплита, нож для чистки овощей, нож, доски разделочные, миски, кастрюля, сковорода общего назначения, сотейник, половник, ложки столовые, тарелки глубокие
Этап №2 Приготовление блюда	Определение качества сырья: 1. Произвести органолептическую оценку качества овощей и мяса по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции. 2. Крупу перебрать и промыть Подготовка сырья: 1. Произвести сортировку, мойку, очистку овощей. 2. Произвести нарезку: картофель брусочками, остальные овощи соломкой. Последовательность технологии приготовления блюда: 1. Приготовить бульон. 2. Отварить крупу до полуготовности. 3. Соленые огурцы очистить от кожицы, удалить семена, нарезать соломкой, припустить в малом количестве бульона 15 мин. 4. Рассол процедить и прокипятить. 5. Морковь и лук пассеровать. 6. В кипящий бульон заложить подготовленную крупу, довести до кипения. 7. Добавить картофель и варить до полуготовности. 8. Добавить пассерованные овощи, припущенные огурцы, специи, огуречный рассол, соль и варить до готовности. (При желании в рассольник можно добавить пассерованное томатное пюре вместе с пассерованными овощами) Оформление и подача: В подогретую тарелку или суповую миску положить отварное мясо, налить рассольник Подать со сметаной и зеленью. Температура подачи первых блюд .75 ⁰ С. Норма подачи на одну порцию 500 гр.(мяса-25гр)
Этап №3 Органолептическая оценка качества готового блюда	Внешний вид: Форма овощей сохранена, на поверхности должны быть блестки оранжевого жира, крупа хорошо разваренной Вкус: огуречного рассола острый, в меру соленый Цвет: бульон бесцветный или мутный Консистенция: овощей – мягкая, огурцов – слегка хрустящая Срок реализации: хранить на мармите не более 2 часов.

Конкурс № 4 «Битва инженеров ТБ»

Условия конкурса: из 10 утверждений выберите только 5 верных утверждений.

- 1. Волосы убри под головной убор.**
2. Во время работы можно поговорить друг с другом.
- 3. При работе с ножом будь осторожен, правильно держи руку и нож при обработке продуктов.**
4. После окончания работы электроплиту можно не отключать.
- 5. Не бери голыми руками за горячую кухонную посуду, используй для этого полотенце.**
6. При переноске горячей пищи прижми посуду к себе.
- 7. Будь внимателен во время работы, не отвлекайся сам и не отвлекай других от работы.**
8. Во время работы можно пользоваться сотовым телефоном.
- 9. Приведи в порядок рабочее место.**
10. Если душно во время работы можно снять спецодежду.

Эталон ответов: правильные ответы выделены жирным шрифтом.

Критерии оценивания:

Максимальное количество баллов - 5 баллов: 1 балл за 1 верный ответ.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Во избежание несчастных случаев на работе выполняй следующие правила безопасности:

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ:

1. Перед началом работы правильно надень спецодежду: волосы убри под головной убор, рукава одежды подверни до локтя или застегни у кисти рук.

Не накалывай иголками спецодежду, не держи в карманах булавок, стеклянных и других бьющихся и острых предметов.

2. Приведи в порядок рабочее место, не загромождай его и проходы.

3. Осмотри инвентарь, убедись в его исправности.

При наличии каких-либо неполадок или неисправностей немедленно заяви об этом заведующему производством или мастеру, директору предприятия и до устранения их к работе не приступай.

ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ:

12. Не работай на машинах и аппаратах, устройство которых не знаешь и работа на которых тебе не поручена.

13. Разделку мороженого мяса производи после его оттаивания.

14. При работе с ножом будь осторожен, правильно держи руку и нож при обработке продуктов.

15. Передвигай посуду с жидкостью по поверхности осторожно, без рывков.

16. Посуду с пищей после ее тепловой обработки ставь на устойчивые подставки.

17. Не бери голыми руками за горячую кухонную посуду, используй для этого полотенце..

18. Крышки варочных котлов, кастрюль с горячей пищей открывай осторожно на себя.

19. При переноске горячей пищи нельзя прижимать посуду к себе.

20. Принимай меры к уборке пролитой жидкости, жира, упавших на пол продуктов.

21. Не переноси груз весом выше установленной нормы: для девушек – 10 кг, для юношей- 20кг.

22. Будь внимателен во время работы, не отвлекайся сам и не отвлекай других от работы.

ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ РАБОТЫ:

1. Приведи в порядок рабочее место. Отключи электроприборы.

2. Сообщи руководителю практики о всех замечаниях или неисправностях.

ПОМНИТЕ! Несоблюдение правил по Т/Б приводит к несчастным случаям!

Конкурс № 5 «Кулинарный поединок»

Критерии оценивания:

5-6 баллов - уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает технологический процесс, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда и правил санитарии и гигиены;

3-4 баллов - владеет приемами работ практического задания, соблюдает технологический процесс, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда и правил санитарии и гигиены;

1-2 балла - недостаточно владеет приемами работ практического задания, соблюдает технологический процесс, но возможно наличие ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда и правил санитарии и гигиены;

0 баллов - не умеет выполнять приемы работ практического задания, не соблюдает технологический процесс, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда и правил санитарии и гигиены не соблюдаются.

Максимальное количество баллов - 6 баллов.

Конкурс № 6 «Пальчики оближешь»

Критерии оценивания:

Оценка качества блюд

4 балла – блюдо отвечает полностью требованиям, которые установлены рецептурой, технологией и всем органолептическим показателям, соответствующим продукции высшего качества;

До 3х баллов – блюдо с незначительными, легко устранимыми дефектами внешнего вида (не соответствующий цвет, нарушения в форме нарезки сырья, несоответствующая консистенция) и вкуса (слегка недосоленный, неполный набор сырья);

0 баллов – блюдо с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, вкус, несоответствующая консистенция, сильный пересол, нарушения формы нарезки, пережаренные пассированные овощи и т.д.).

Максимальное количество баллов - 4 балла.

Устная презентация блюда

2 балла – четкое, логичное представление блюда, большое количество использованных в речи предложений, изложенных очень эмоционально в свободной форме, выступление легко воспринимается аудиторией, установлен тесный контакт с аудиторией;

1 балл - не логичное представление блюда, небольшое количество использованных в речи предложений, изложенных не эмоционально в свободной форме, выступление трудно воспринимается аудиторией, контакт с аудиторией не установлен;

0 баллов - не логичное представление блюда, речь обучающегося имеет нарушения в произношении речевого потока, выступление не воспринимается аудиторией, контакт с аудиторией не установлен.

Максимальное количество баллов - 2 балла.

Итого максимальное количество баллов за весь конкурс - 6 баллов.

Технологическая карта № _____

Наименование блюда: **Рассольник ленинградский**

Наименование сырья	Масса, г	
	Брутто	Нетто
Картофель	100	75
Крупа перловая	5	5
Морковь	12,5	10
Лук репчатый	6	5
Огурцы соленые	16,7	15
Маргарин столовый	6	5
Бульон или вода	187	187
Выход готовой продукции	-	250

Технология приготовления:

Рассольник ленинградский обычно готовят на мясном бульоне с различными мясными продуктами, на рыбном бульоне с рыбой, а также со свежими или сушеными грибами.

Перловую крупу перебирают, хорошо промывают, заливают кипятком или бульоном (3 л на 1 кг крупы) и распаривают 30—40 мин, или варят до готовности, отвар сливают.

Коренья нарезают крупной соломкой, лук шинкуют, затем его пассеруют (допускается с томатом). Картофель нарезают дольками или брусочками, коренья — крупной соломкой.

Соленые огурцы без кожицы и семян режут крупной соломкой и припускают. В кипящий бульон кладут распаренную крупу и варят до полуготовности. Затем картофель нарезают брусочками и продолжают варку еще 10 мин, добавляют пассерованные коренья, соленые огурцы, варят до готовности. В конце варки кладут пряности, заправляют процеженным кипяченым огуречным рассолом и доводят до готовности.

Требования к качеству

Внешний вид _____

Цвет _____

Вкус _____

Запах _____

Консистенция _____

Правила подачи

При отпуске в подогретую тарелку кладут мясо, сметану, зелень. На пирожковой тарелке подают ватрушки с творогом. Температура отпуски 75 °С.

Срок годности и условия хранения

Готовые супы могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 – 3 ч с момента их приготовления. Горячие супы при раздаче должны иметь температуру отпуски 75 °С. Хранят при температуре 2 – 4°С не более 18 часов. Перед реализацией супы дегустируются. Продолжительность хранения влияет на питательную ценность, поэтому супы необходимо готовить по мере спроса.





