Занятие № 17; №18.

**МДК 02.02 Процессы приготовления , подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**

**Тема: Особенности приготовления, супов картофельных с крупами, бобовыми и макаронными изделиями.**

**Цель занятия:** Ознакомление с технологией приготовления.

**Структура и ход занятия:**

**Мотивация и актуализация учебной деятельности**:

Эта группа супов характерна тем, что является наиболее распространенной. И простыми в приготовлении супами. Не сложностью приготовления. И обладают высокой калорийностью.

**Изложение нового материала:**

Суп картофельный с крупой – картофель нарезают крупными кубиками; морковь, петрушку, лук - мелким кубиком. Коренья и лук пассеруют. Крупу подготавливают. В кипящий бульон закладывают подготовленную крупу, варят 10 мин. Кладут картофель, пассерованные овощи, варят до готовности. За 5-10 мин. до конца варки добавляют специи, соль. При отпуске суп наливают в тарелку и посыпают зеленью.

Суп картофельный с бобовыми – горох подготавливают, заливают холодной водой, замачивают на 2-3 часа, затем варят в той же воде (без соли) до размягчения. Картофель нарезают крупным кубиком. В кипящий бульон закладывают горох доводят до кипения, кладут картофель, пассерованные овощи, через некоторое время добавляют специи, соль и варят до готовности. При отпуске в тарелку кладут кусочек мяса, наливают суп, посыпают зеленью.

**Закрепление нового материала:**

 При приготовлении супов соблюдают санитарные требования при обработке продуктов приготовлении и хранении самих супов. Какие условия необходимы для приготовления супов: а) что характерно для этих супов; б) какая посуда, инвентарь и доски с соответствующей маркировкой используются; в) какие требования предъявляют к супам.

**Задание на дом:**

Систематизировать знания, оформить конспект, Ответить письменно на контрольные вопросы:

1. Какие бульоны используются для этой группы супов.

2. Как подготовить бобовые овощи.

3. Как подготовить овощную пассировку.

4.Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Ответы присылать на почту – elizaveta-dvenadcataya@yande