**Занятие №19; №20.**

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

**Тема: Правила оформления и отпуска горячих супов**.

**Цель занятия:** Ознакомление с правилами оформления и отпуска супов.

**Структура и ход занятия:**

**Мотивация и актуализация учебной деятельности:**

Подача супа перед вторым горячим блюдом не просто дань традиции. Это правило оправдано значением супов в питании.

**Изложение нового материала:**

Отпуск прозрачных супов – происходит в бульонных чашках на блюдце, рядом кладут ложку. Дополнительно на пирожковой тарелке можно подать расстегаи, гренки или кулебяки.

Отпуск супов-пюре – происходит в суповой миске, тарелке или в бульонных чашках, отдельно на пирожковых тарелках подают гренки.

Отпуск заправочных супов – происходит в глубоких суповых тарелках. При подаче глубокую тарелку ставят на подставную тарелку, рядом кладут столовую ложку. Перед подачей в заправочные супы кладут зелень и сметану. К борщам отдельно на пирожковой тарелке можно подать пампушки с чесноком, к щам – пирожки, ватрушки, к рассольникам – расстегаи, кулебяки.

Отпуск холодных супов – происходит в глубокой тарелке или суповой миске. К холодным супам подают отдельно пищевой лед, отдельно в соусниках подают сметану и зелень.

Отпуск солянок – происходит в суповых мисках, глубоких тарелках на подстановочных тарелках. Отдельно в соусниках подают сметану, на розетке – зелень, маслины и оливки.

Отпуск молочных супов – происходит в порционной суповой миске или глубокой тарелке, которую ставят на подстановочную тарелку.

**Закрепление нового материала:**

При подаче супов следует………И пока не осела гуща налить……и подать. Формы подачи следующие………..Посуда используется следующая…………Соблюдение температурного режима для горячих супов………для холодных супов………

**Задание на дом:**

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

1.Отпуск прозрачных супов.

2.Отпуск заправочных супов.

3. Отпуск супов- пюре.

4. Отпуск холодных супов.

5. Отпуск солянок.

Ответ присылать на почту-elizavetadvenadcataya@yandex.ru