Занятие №15; №16.

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

**Тема: Особенности приготовления рассольников, солянок.**

**Цель занятия:** Ознакомление с технологией приготовления рассольников, солянок.

**Структура и ход занятия:**

**Мотивация и актуализация учебной деятельности**:

Наиболее высококалорийны солянки и рассольники. Эта группа супов характерна тем, что имеет острый, специфический вкус. Это влияет на внутреннюю секрецию желудка и повышает аппетит.

**Изложение нового материала:**

Рассольник ленинградский – в кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, варят до полуготовности, добавляют пассерованные овощи, затем припущенные огурцы, пассерованное томат пюре, соль, специи, вливают огуречный прокипяченный рассол и варят до готовности. Рассольник можно готовить без томатного пюре. Отпускают рассольник со сметаной и зеленью.

Солянка сборная мясная – огурцы, очищают от грубой кожицы и зрелых семян, припускают. Репчатый лук тонко шинкуют и пассеруют. Томатное пюре пассеруют отдельно. Отварные мясопродукты ( говядину, ветчину, сосиски, почки, телятину) нарезают тонкими ломтиками. Лимон очищают от кожицы и нарезают кружочками. Маслины промывают. У оливок удаляют косточку. Каперсы – используют вместе с рассолом. В кипящий бульон закладывают пассерованный лук и томат пюре, припущенные огурцы, каперсы, подготовленные мясные продукты, специи и варят - 5 – 10 мин. При отпуске в солянку кладут маслины, оливки, кружочек лимона, сметану посыпают рубленой 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 подготавливаются соленые огурцы.

3. Как подготовить овощную пассировку.

4.Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Ответы присылать на почту – [elizaveta-dvenadcataya@yandex.ru](mailto:elizaveta-dvenadcataya@yandex.ru)

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

**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](mailto:почту-elizavetadvenadcataya@yandex.ru)