

Приготовление бульонов, суп-лапша домашняя

Крюков Евгений Владимирович
преподаватель специальных дисциплин
Алматинского областного колледжа инновационных технологий
в сфере сервиса и питания

Цель урока: Приготовить бульоны, отвары, суп лапша домашняя

Задачи урока:

Образовательная: Сформировать у обучающихся профессиональные знания и умения по приготовлению бульонов, суп лапша домашняя, подачи, требования к качеству и хранение.

Воспитательная: Формирование профессионально важных качеств личности: ответственность и самостоятельность в учебно-трудовой деятельности.

Воспитать любовь к профессии.

Развивающая: развивать навыки пути совершенствования своего труда и повышения его эффективности.

Тип урока: урок по выполнению комплексных работ.

Методы производственного обучения: словесные — объяснение и беседа, наглядные — личный показ мастера трудовых приемов и операций, практические — самостоятельная работа обучающихся.

Ход урока:

№п/п	Этапы урока	Действие мастера	Действие обучающихся
I.	Организационная часть 3-7 мин.	- Приветствие обучающихся - Проверка наличия обучающихся - Проверка внешнего вида - Проверка наличия дневников, тех карты	- Приветствие мастера - Проверяют друг друга на наличие готовности к уроку - Доклад бригадира подгруппы о готовности к уроку
II.	Вводный инструктаж 45-60 мин.	- Сообщение темы и цели урока - Активация мыслительной деятельности путем репродуктивной деятельности - Распределение карточек Игра мозаика - Дает инструкцию по игре - Показывает рабочие приемы приготовления бульонов - Демонстрация блюда суп-лапша домашняя эталон	- слушают мастера - отвечают на вопросы мастера - отвечают по карточкам задания - Подбирают продукты для приготовления блюда суп-лапша домашняя - Комментируют действие мастера - Наблюдают за действиями мастера, комментируют правила подачи.
III.	Текущий инструктаж 240 мин.	- Распределяет по рабочим местам - Дает инструкцию по работе - Обход рабочих мест - Помощь обучающимся - Корректирует технологические операции у обучающихся - Консультирует обучающихся - контроль за соблюдением правил санитарии и техники безопасности	- Подготавливают рабочие места - Взвешивают продукты на суп - Проводят первичную, санитарную обработку продуктов - Варят бульон - Замешивают пресное тесто - Раскатывают тесто - Нарезают лапшу - Отваривают лапшу в кипящей подсоленной воде, откидывают на дуршлаг - Нарезают овощи, Пассеруют, закладывают в бульон - Вводят бланшированную лапшу

			- Доводят до готовности
IV.	Заключительный инструктаж 30-40 мин.	- Дает инструкцию подготовки супа к бракеражу - Проводит бракераж - Анализирует ошибки обучающихся - Выставляет оценки согласно таблицы критериальным оцениванием	- Подогревают суповую миску - Кладут прогретые кусочки мяса птицы - Наливают суп - Оформляют зеленью - Выставляют на общий стол суп - Комментируют приготовление супа - Оценивают вкусовые качества супа - Анализируют ошибки - Записывают замечание в дневник по практике - уборка рабочих мест
V.	Выдача домашнего задания 3-5 мин	Подготовить технологическую карту соуса красного и их производных	Записывают в дневник по практике
VI.	Подведение итогов 5-8мин.	- предлагает поделиться впечатлениями по прошедшему уроку: - Что понравилось? - Что не понравилось? - Где были трудности? Пожелание мастеру для дальнейшей работы Подводит итог в целом по пройденному уроку	- Высказывают свое мнение по пройденному уроку

Таблица №1 Поверь себя...

Вопросы мастера	Ответы обучающихся
1. Назовите выход первых блюд?	
2. Температура подачи горячих блюд?	
3. На каком бульоне готовят блюдо суп лапша домашняя?	
4. Перечислите необходимые операции при приготовлении суп лапша домашняя?	
5. Какие ингредиенты входят в состав приготовления теста для лапши домашней?	
6. Как называется метод тепловой обработки, когда лапшу предварительно отваривают отдельно в воде	
7. Какая форма нарезки лапши?	
Для чего готовое тесто настаивают 20-30 мин?	
8. Сколько грамм мяса рассчитано на порцию супа?	
9. Подумайте и ответьте: чем оформляют при подаче первые блюда?	

Работа по карточкам, убедившись, что обучающиеся усвоили материал разрешается приступить к самостоятельной работе.

Игра: Мозаика

Цель: пополнить и углубить теоретические знания обучающихся, развить логическое мышление.

Задание 1.

Из представленных вам наименований продуктов выберите нужное для приготовления п/ф лапша домашняя.

Ответ: Мука, яйца, соль, вода.

Задание 2.

Из представленных вам наименований продуктов составьте последовательность приготовления блюда

«Суп лапша домашняя»

Ответ: бульон, доведение до кипения, пассированные овощи, варка 5-8 мин, п/ф лапша, специи, соль, доведение до готовности.

Рецептура №218, 1066

Суп лапша домашняя

№	Наименование продуктов	На 1000 гр.		На 5 порций по 250 гр.	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1.	Для лапши домашней:				
2.	Мука пшеничная	875	873	-	-
3.	Мука на подпыл	60	60	-	-
4.	Яйцо	бшт1/4.	250	-	-
5.	Вода	175	175	-	-
6.	Соль	25	25	-	-
7.	Масса теста		1000	-	-
8.	Масса лапши		80		
9.	Масса вареной лапши		200		
10.	Курица или мяса	70	50		
11.	Морковь	50	40		
12.	Петрушка	13	10		
13.	Лук репчатый	24	20		
14.	Лук порей	26	20		
15.	Кулинарный жир	20	20		
16.	Бульон	900	900		
	Выход		1000		

Таблица №1-1

Вопросы мастера п/о	Эталон правильных ответов обучающихся
10. Назовите выход первых блюд?	500грамм
11. Температура подачи горячих блюд?	75-80°C
12. На каком бульоне готовят блюдо суп лапша домашняя?	Бульон из птицы
13. Перечислите необходимые операции при приготовлении суп лапша домашняя?	Приготовление бульона из птицы, приготовление теста, предварительное отваривание лапши отдельно, пассерование овощей, приготовление супа
14. Какие ингредиенты входят в состав приготовления теста для лапши домашней?	мука, яйца, соль, вода
15. Как называется метод тепловой обработки, когда лапшу предварительно отваривают отдельно в воде	Вспомогательный способ - Бланширование
16. Какая форма нарезки лапши?	Соломка
Для чего готовое тесто настаивают 20-30 мин?	набухание клейковины
17. Сколько грамм мяса рассчитано на порцию супа?	25грамм
18. Подумайте и ответьте: чем оформляют при подаче первые блюда?	сметана, мелкорубленная зелень.

Таблица № 2 Критерии оценивания учебно-производственной работы в комплексный период по теме:

Приготовление суп лапша домашняя

Баллы	Качество работы	Соблюдение норм времени	Самостоятельность в работе и культура труда
5	Подача в глубокой тарелке на подстановочной тарелке, края тарелки чистые, выход соответствует норме – 500г, темпера-	Полное соблюдение норм времени	Правильное выполнение самостоятельной работы, правильная ор-

	тура подачи 75°С. Мясо и зелень в середине, не размешанный на поверхности блестящий жир оранжевого цвета. Цвет бульона кремовый. Запах бульона с ароматом пассированных овощей. Вкус куриного бульона, варенного теста, умеренно соленый. Консистенция в меру густая, вложение сырья соответствует норме, лапша и овощи мягкие, овощи нарезанные равномерно, доведено до готовности, форма соломки сохранена		ганизация рабочего места
4	Подача глубокой тарелки без подтарельника, температура подачи ниже 75°С. Форма нарезки не соответствует	Выполнение задания в пределах нормы	Не значительная помощь мастера
3	Цвет бульона слегка кремоватый, консистенция густая, вложение сырья не соответствует норме, не соблюдена норма выхода	Выполнение задания в пределах нормы	Отдельные незначительные нарушения Т/Б, не достаточная самостоятельность в работе
2	На поверхности много жира, цвет коричневый с неприятным запахом пережаренных овощей, консистенция густая, вложение сырья не соответствует норме, овощи нарезаны не равномерно, форма не сохранена. Пересол.	Не выполнение установленных норм времени	Грубые нарушения Т/Б, не соблюдение технологии приготовления.