



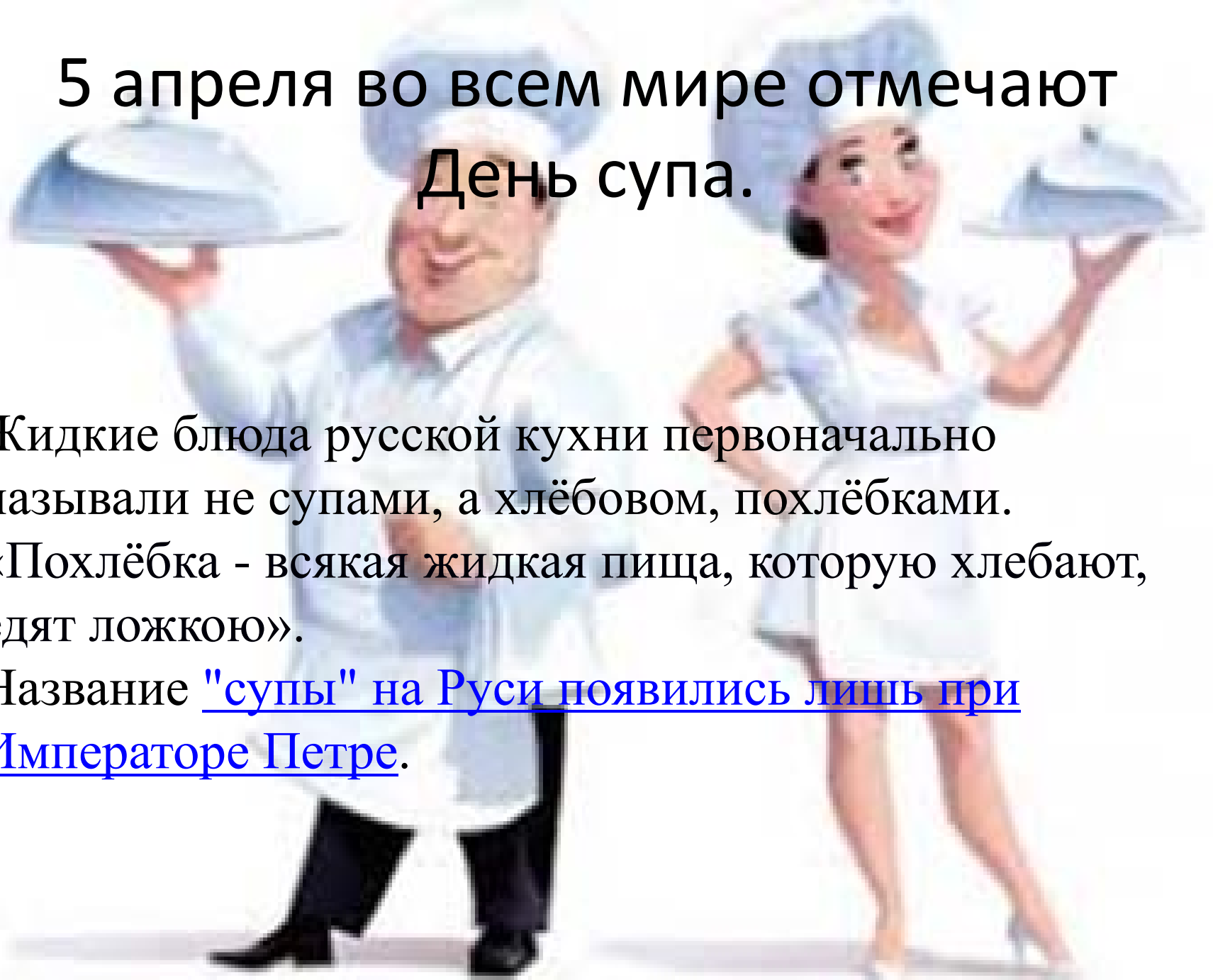
# Лабораторная работа №2

Приготовление, оформление и отпуск  
супов-пюре разнообразного ассортимента

# 5 апреля во всем мире отмечают День супа.

Жидкие блюда русской кухни первоначально называли не супами, а хлёбовом, похлёбками. «Похлёбка - всякая жидкая пища, которую хлебают, едят ложкою».

Название "супы" на Руси появились лишь при Императоре Петре.





# Цели урока:

## **1.Образования:**

Сформировать теоретические и практические знания и умений по теме: «Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента их ассортимента, технологии приготовления, требованиях к качеству, вариантах оформления и подачи

## **.2. Развития:**

- развитие умений самостоятельно получать новые знания и способности работать в группе;
- развитие познавательной активности и интереса к изучаемому материалу.

## **3. Воспитания:**

- воспитание положительной мотивации к учебно-познавательной деятельности на учебном занятии.
- совершенствование навыков группового взаимодействия, совместной творческой деятельности.



## Задание №1

### Проверка домашнего задания.

1. Что является отличительной особенностью супов-пюре?
2. Что служит основой супов-пюре?
3. Для чего протертые продукты соединяют с белым соусом?
4. Почему супы-пюре из круп и бобовых часто приготавливают без белого соуса?
5. Как называется суп, если перед отпуском он заправляется льезоном из желтков и сливок?

# Самостоятельная работа

Рекламация сообщений.



# Задание № 2 «Составьте технологическую схему приготовления супов-пюре»

Соединение с соусом

приготовление жидкой основы

Введение пассерованных овощей

доведение до вкуса

варка супа

Разведение бульоном

Охлаждение до  $t-60^{\circ}\text{C}$

Протираание овощей

Варка (припускание или жарка продуктов)

порционирование

Заправка льезоном и маслом

отпуск



# Задание № 2 «Составьте технологическую схему приготовления супов-пюре»

Варка (припускание или жарка продуктов )

Введение пассерованных овощей

Протираание овощей

Соединение с соусом

Разведение бульоном

Охлаждение до  $t = 60\text{ }^{\circ}\text{C}$

Заправка лезоном и маслом

доведение до вкуса

порционирование

отпуск



## Задание № 3.



- Укажите (письменно) виды оборудования, инвентаря и посуды, которые используются при приготовлении и подачи супов. – время 2 мин.
- Взаимопроверка результатов. Каждая подгруппа может дописать недостающий вариант ответа и получить дополнительную фишку.



# Задание №4

- Назовите правила техники безопасности и производственной санитарии при приготовлении супов.

# Техника безопасности



- ◎ Какие правила нарушены?
- ◎ Последствия...

# Техника безопасности



- ⦿ Какие правила нарушены?
- ⦿ Последствия...

# Техника безопасности



- Какие правила нарушены?
- Последствия...

# Техника безопасности



- Какие правила нарушены?
- Последствия...

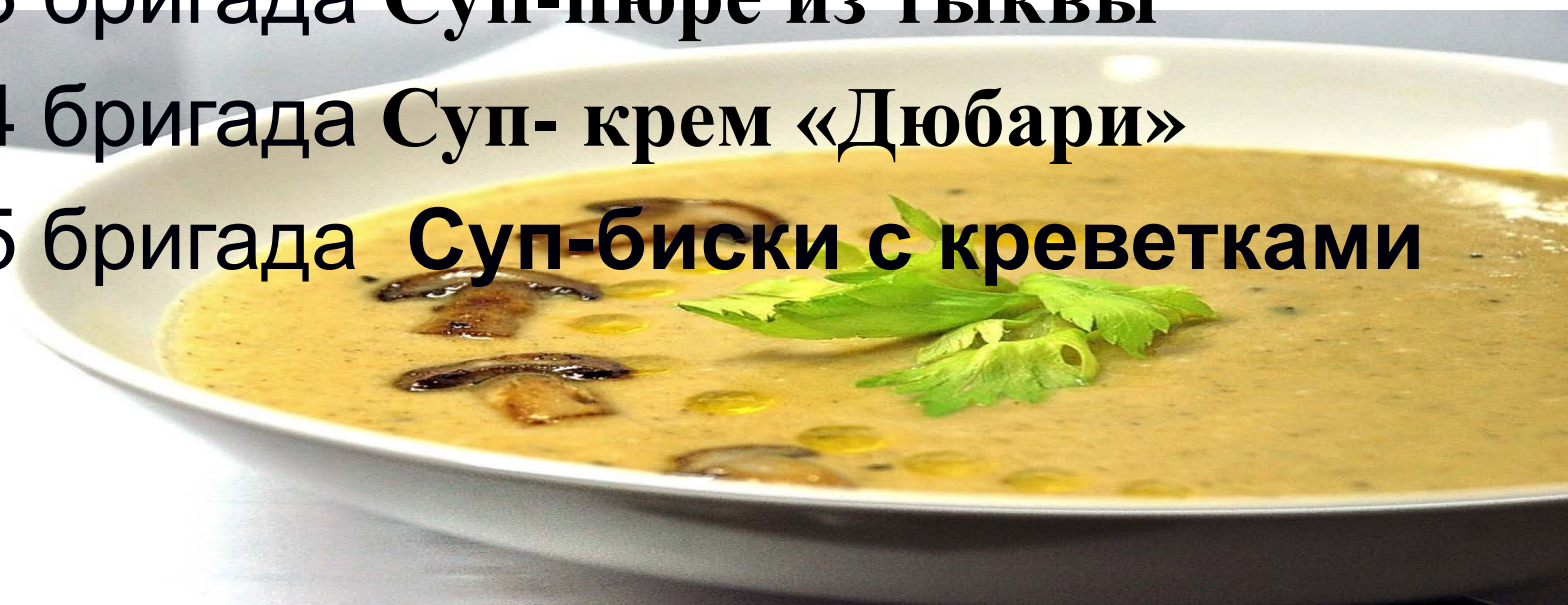
# Техника безопасности



- ◎ Какие правила нарушены?
- ◎ Последствия...

# Задание

- Приготовить
- 1 бригада Суп-пюре из свежих грибов,
- 2 бригада Суп-пюре фламанд
- 3 бригада Суп-пюре из тыквы
- 4 бригада Суп- крем «Дюбари»
- 5 бригада Суп-биски с креветками



# Оформление отчета

Изделие	Выявленные дефекты изделия	Причина возникновения	Способ устранения	Самооценка

1. В процессе работы определить значение показателей :

- вес изделия в полуфабрикате;
- продолжительность тепловой обработки;
- потери при тепловой обработке (%);
- выход готового блюда и т.п.(содержание заданий зависит от вида лабораторной работы)

2. Провести бракераж кулинарных изделий (блюд)

3. Сдать работу.

4. Оформить отчет



# Рефлексия

- сегодня я узнал...
- было интересно...
- было трудно...
- я выполнял задания...
- я понял, что...
- теперь я могу...
- я приобрел...
- я научился...
- у меня получилось ...
- я смог...
- я попробую...
- меня удивило...
- мне захотелось...