

# ТВОРЧЕСКАЯ ЛАБОРАТОРИЯ

**ИНТЕГРИРОВАННЫЙ УРОК  
по теоретическому курсу  
и производственному обучению,  
закрепление пройденного материала,  
обобщение и систематизация знаний**

# **АЛГОРИТМ ОРГАНИЗАЦИИ РАБОЧЕГО МЕСТА ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ЗАПРАВОЧНЫХ КАРТОФЕЛЬНЫХ СУПОВ**

**Неверовская И.Н.- мастер производственного обучения, преподаватель МДК, ОПД**

**Группа №32-3 курс  
2019-2020 учебный год**

# ЦЕЛИ УРОКА

## ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ:

- - УСВОИТЬ, ЗАКРЕПИТЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ЗНАНИЯ ПО ТЕМЕ, СФОРМИРОВАТЬ ПЕРВОНАЧАЛЬНЫЕ УМЕНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ТРУДОВЫХ ПРИЕМОМ И ОПЕРАЦИЙ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮДА
- - СИСТЕМАТИЗИРОВАТЬ ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ И ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗНАНИЯ

## РАЗВИВАЮЩАЯ:

- - ЗАКРЕПИТЬ РАНЕЕ ПОЛУЧЕННЫЕ НАВЫКИ ПУТЕМ ТВОРЧЕСКОГО МЫШЛЕНИЯ И АНАЛИЗА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ИНТЕГРИРОВАНИЯ СВОИХ ЗНАНИЙ ПО ТЕОРЕТИЧЕСКИМ ПРЕДМЕТАМ И УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
- - УМЕНИЕ ПРИМЕНЯТЬ ИНФОРМАЦИОННЫЕ СРЕДСТВА В ПРАКТИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ВЛАДЕТЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛЕКСИКОЙ
- - АКТУАЛИЗИРОВАТЬ ЗНАНИЯ В РАМКАХ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫХ СВЯЗЕЙ

## ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ:

- - ГОТОВНОСТЬ ПРИНИМАТЬ РЕШЕНИЯ И БРАТЬ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ НА СЕБЯ.
- - СПОСОБНОСТЬ РАБОТАТЬ В МАЛЫХ ГРУППАХ И УСТАНАВЛИВАТЬ ПОЗИТИВНЫЕ ОТНОШЕНИЯ С ПАРТНЕРАМИ, МОБИЛЬНОСТЬ В РАБОТЕ (СОБРАННОСТЬ, АККУРАТНОСТЬ И ОРГАНИЗОВАННОСТЬ).
- - ПОВЫСИТЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УРОВЕНЬ И СТИМУЛИРОВАТЬ СТРЕМЛЕНИЕ К САМООБРАЗОВАНИЮ

## ЭПИГРАФ К УРОКУ

**« Я слышу и забываю.  
Я вижу и запоминаю.  
Я делаю и понимаю.»**

**Конфуций**



# После изучения темы вы должны будете:

## Уметь:

- Подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления супов
- Приготавливать супы, соблюдая последовательность технологических операций и общие правила варки супов
- Применять способы сервировки, различные варианты оформления и подачи супов
- Проводить оценку качества приготовленного супа

# МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫЕ СВЯЗИ

- ❑ «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ, ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»
- ❑ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»
- ❑ «ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»
- ❑ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД»
- ❑ ХИМИЯ

# ВЕРИТЕ ЛИ ВЫ?

- Что во времена Петра I картофель в России не ели?
- Что картофель может быть ядовитым?
- Что европейцы съедают 96 килограмм картофеля в год на человека?
- Что Россия выращивает больше всего картофеля?
- Что в мире существует 1950 разновидностей картофеля?
- Что люди начали выращивать картофель 8000 тысяч лет назад?
- Что самый дорогой сорт картофеля может стоит 500 евро за килограмм?
- Что в мире отмечают день супа?

# ОБЫКНОВЕННОЕ ЧУДО



- Декоративный цветок, лекарство от всех болезней, яд истребляющий насекомых, средство для выведения пятен, универсальное удобрение, наконец, пищевое сырье, из которого можно приготовить хлеб, крахмал, пудру, масло, вино, кофе, дрожжи, шоколад и т.д. и т. п. - не правда ли, заманчиво обладать таким чудесным продуктом?
- Оказывается, нет ничего проще - ведь речь идет о самом обыкновенном картофеле. А весь этот пышный "букет" его достоинств составили российские журналисты конца XVIII века.
- Такая сногшибательная реклама понадобилась для того, чтобы популяризировать картофель среди населения.



**ЖИДКАЯ ОСНОВА-** БУЛЬОН,  
ОТВАРЫ, МОЛОКО, КВАС



**ПЛОТНАЯ ЧАСТЬ –** ГАРНИРЫ  
ИЗ ОВОЩЕЙ, КРУП,  
МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ,  
прочие продукты

**СУП –  
первое  
блюдо**

# КЛАССИФИКАЦИЯ СУПОВ





**КРЕСТЬЯНСКИ  
Й**

**С  
МАКАРОННЫМИ  
ИЗДЕЛИЯМИ**

**СУП**

**КАРТОФЕЛЬНЫ  
Й**

**ОВОЩНОЙ**

**С БОБОВЫМИ**

**С КРУПОЙ**

# РЕЦЕПТУРА - СУП ОВОЩНОЙ

<b>ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ</b>	<b>БРУТТО</b>	<b>НЕТТО</b>
Капуста белокочанная	50	40
Картофель	134	100
Морковь	25	20
Петрушка (корень)	14	10
Лук репчатый	12	10
Горошек зелёный	23	15
Помидоры свежие	47	40
Грибы белые	27	20
Жир растительный	10	10
Бульон	375	375
Кура отварная	25	25
<b>Выход</b>	<b>500</b>	<b>500</b>





# АЛГОРИТМ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБ

ИНСТРУКТАЖ ПО  
ТЕХНИКЕ  
БЕЗОПАСНОСТИ И  
ОХРАНЕ ТРУДА



ПОЛУЧЕНИЕ  
ЗАДАНИЯ И  
ТЕХНОЛОГИЧЕСК  
ОЙ КАРТЫ



ОТТАЛИЗАН  
РАБОЧЕГО  
МЕСТА: ПОДБОР  
ПОСУДЫ,  
ИНВЕНТАРЯ,  
ИНСТРУМЕНТОВ



ОФОРМЛЕНИЕ И  
ПОДАЧА БЛЮДА



ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСК  
ОГО ПРОЦЕССА  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
БЛЮДА



ПЕРВИЧНАЯ  
ОБРАБОТКА  
ПРОДУКТОВ



ДЕГУСТАЦИЯ  
(ОПРЕДЕЛЕНИЕ  
КАЧЕСТВА)  
БЛЮДА



ВЫВОДЫ И  
РЕКОМЕНДАЦИИ



# ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ В КУЛИНАРНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

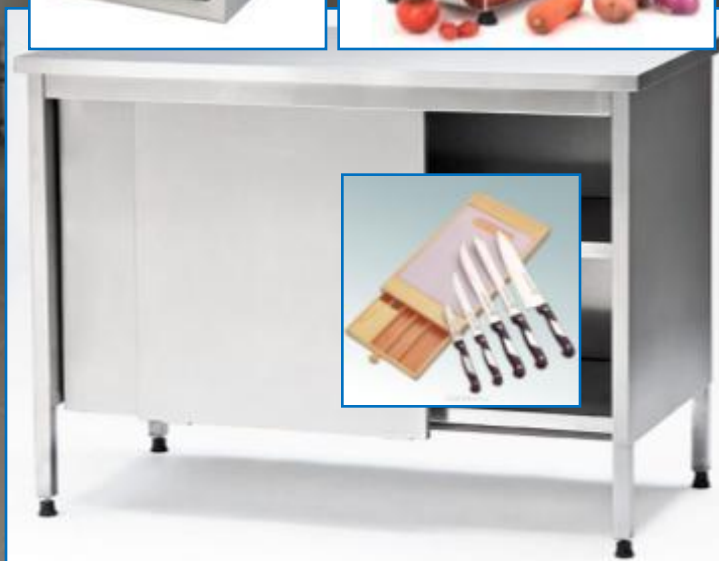
- Практическая отработка обучающимися навыков по приготовлению первых блюд
- Закрепление теоретических знаний
- Ознакомление с организацией рабочего места - подготовка инвентаря, посуды, инструментов и технологического оборудования для приготовления первых блюд
- Соблюдение правил техники безопасности при работе

# ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ МЕСТ ОВОЩНОГО ЦЕХА

- РАБОЧИЕ МЕСТА ОСНАЩАЮТСЯ МЕХАНИЧЕСКИМ ОБОРУДОВАНИЕМ, ПРОИЗВОДСТВЕННЫМИ СТОЛАМИ, СТОЛАМИ ДЛЯ ДООЧИСТКИ КАРТОФЕЛЯ И КОРНЕПЛОДОВ, МОЕЧНЫМИ ВАННАМИ, ПОДТОВАРНИКАМИ ДЛЯ ОВОЩЕЙ, ИНСТРУМЕНТАМИ, ИНВЕНТАРЁМ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ОПРЕДЕЛЁННЫХ ОПЕРАЦИЙ
- В ОВОЩНОМ ЦЕХЕ ВЫДЕЛЯЮТ ЛИНИЮ ОБРАБОТКИ КАРТОФЕЛЯ И КОРНЕПЛОДОВ И ЛИНИЮ ОБРАБОТКИ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ, ЛИСТОВЫХ ОВОЩЕЙ, ЗЕЛЕНИ И ДРУГИХ ОВОЩЕЙ
- ОБОРУДОВАНИЕ УСТАНАВЛИВАЕТСЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА



# РАБОЧЕЕ МЕСТО ПОВАРА В ОВОЩНОМ



Не используйте ножи со скользкой, грязной рукояткой, с непрочным закрепленным полотном, с затупившимся лезвием.

Закончив работу, поместите нож в пенал.

**Резать продукты на весу  
и оставлять нож  
в обрабатываемом сырье  
**ЗАПРЕЩАЕТСЯ!****



**БЕЗОПАСНОСТЬ РАБОТЫ**

**СОРТИРОВКА**

**МАШИННАЯ  
ОЧИСТКА**

**ДОЧИСТКА**

**МЫТЬЁ  
ОВОЩЕЙ**

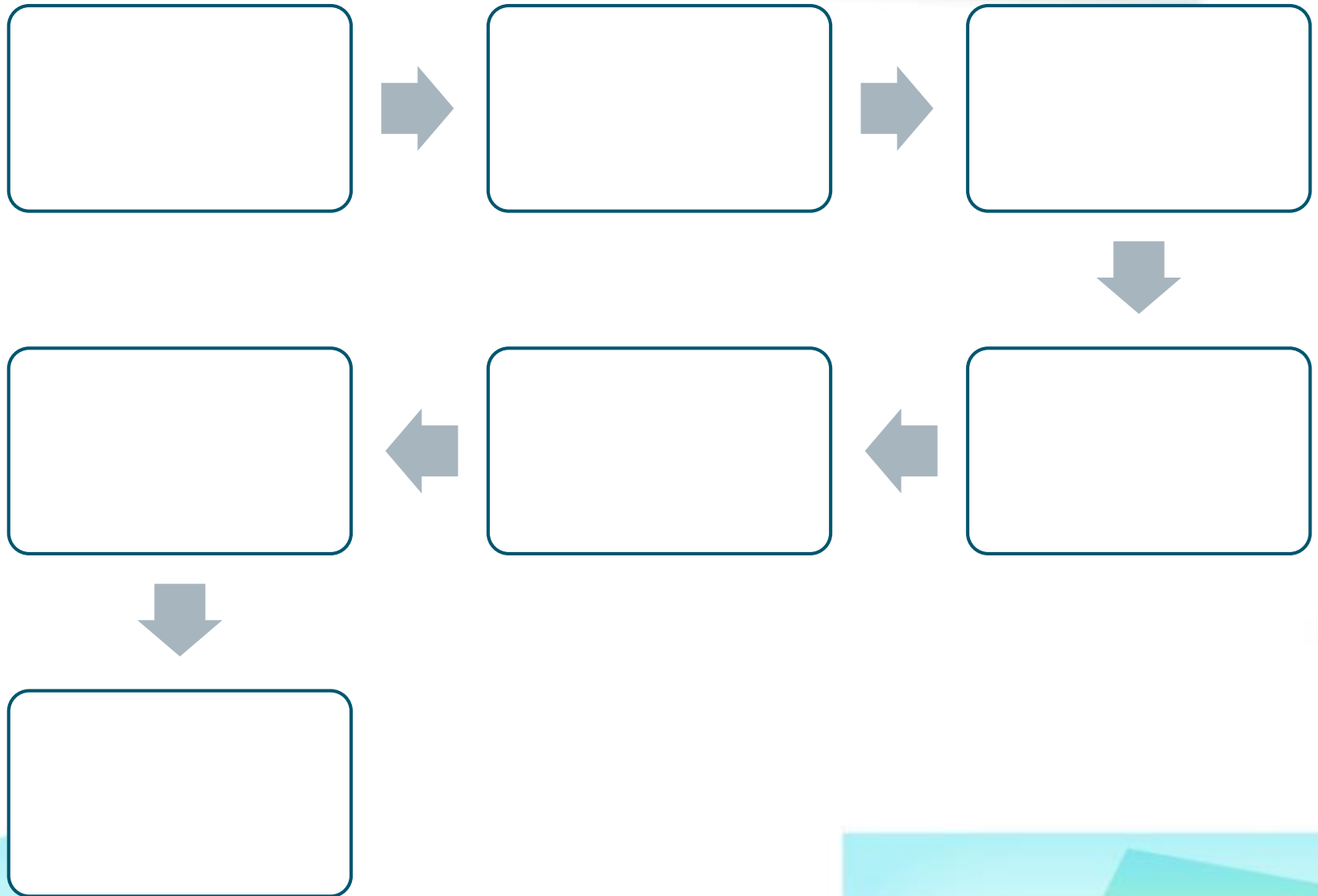
**НАРЕЗКА**

**СХЕМА ОБРАБОТКИ  
КЛУБНЕПЛОДОВ И  
КОРНЕПЛОДОВ**

# АЛГОРИТМ ДЕЙСТВИЙ

Заполните недостающее звено, в цепочке последовательности действий  
используя только глаголы из профессиональной лексики

## ПОДГОТОВКА МОРКОВИ ДЛЯ СУПА



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ОБРАБОТКИ ЛУКА РЕПЧАТОГО, КАПУСТЫ

**ОЧИЩАЮТ**

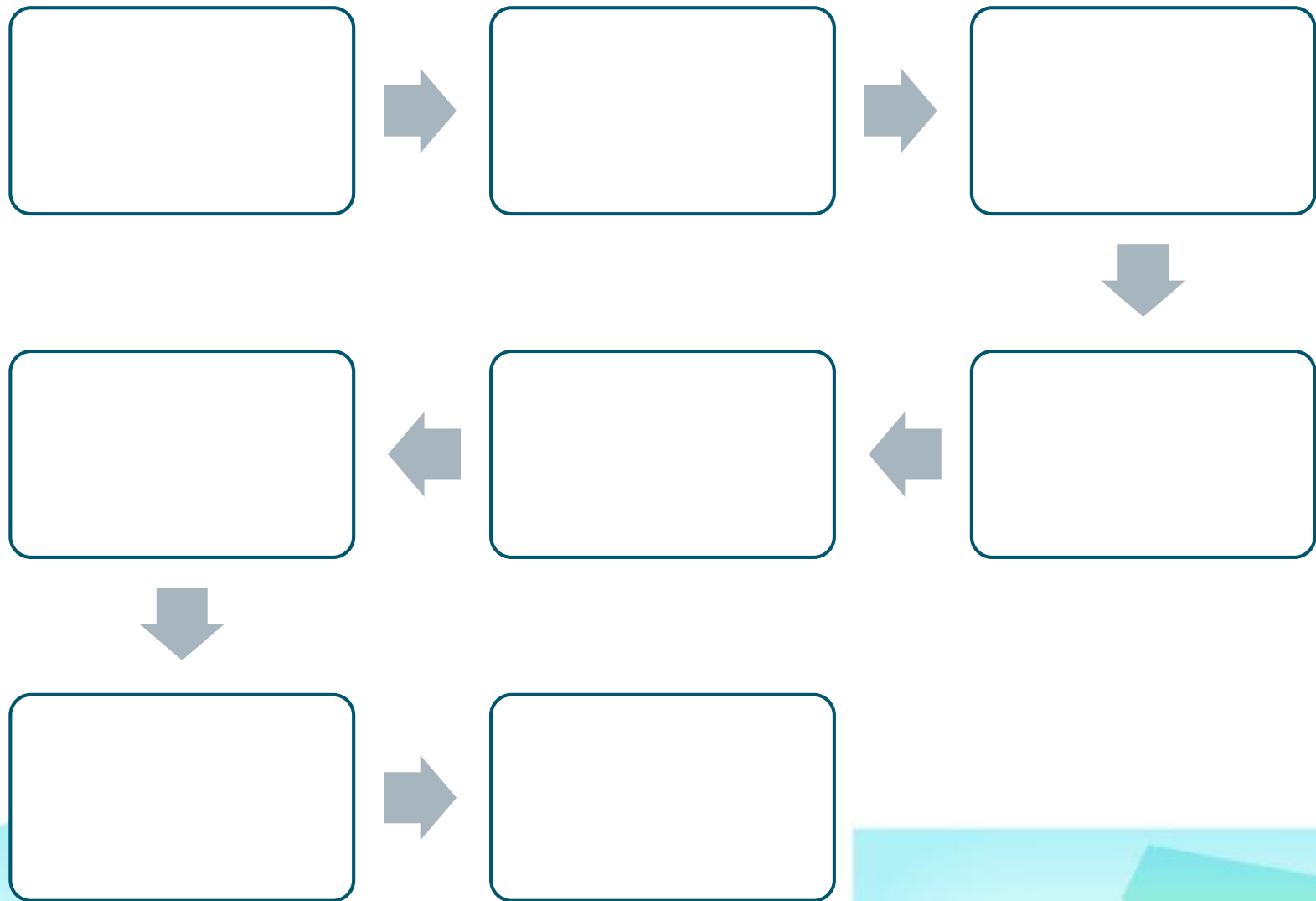
**ПРОМЫВАЮ  
Т**

**НАРЕЗАЮТ**

# АЛГОРИТМ ДЕЙСТВИЙ

Заполните недостающее звено, в цепочке последовательности действий  
используя только глаголы из профессиональной лексики

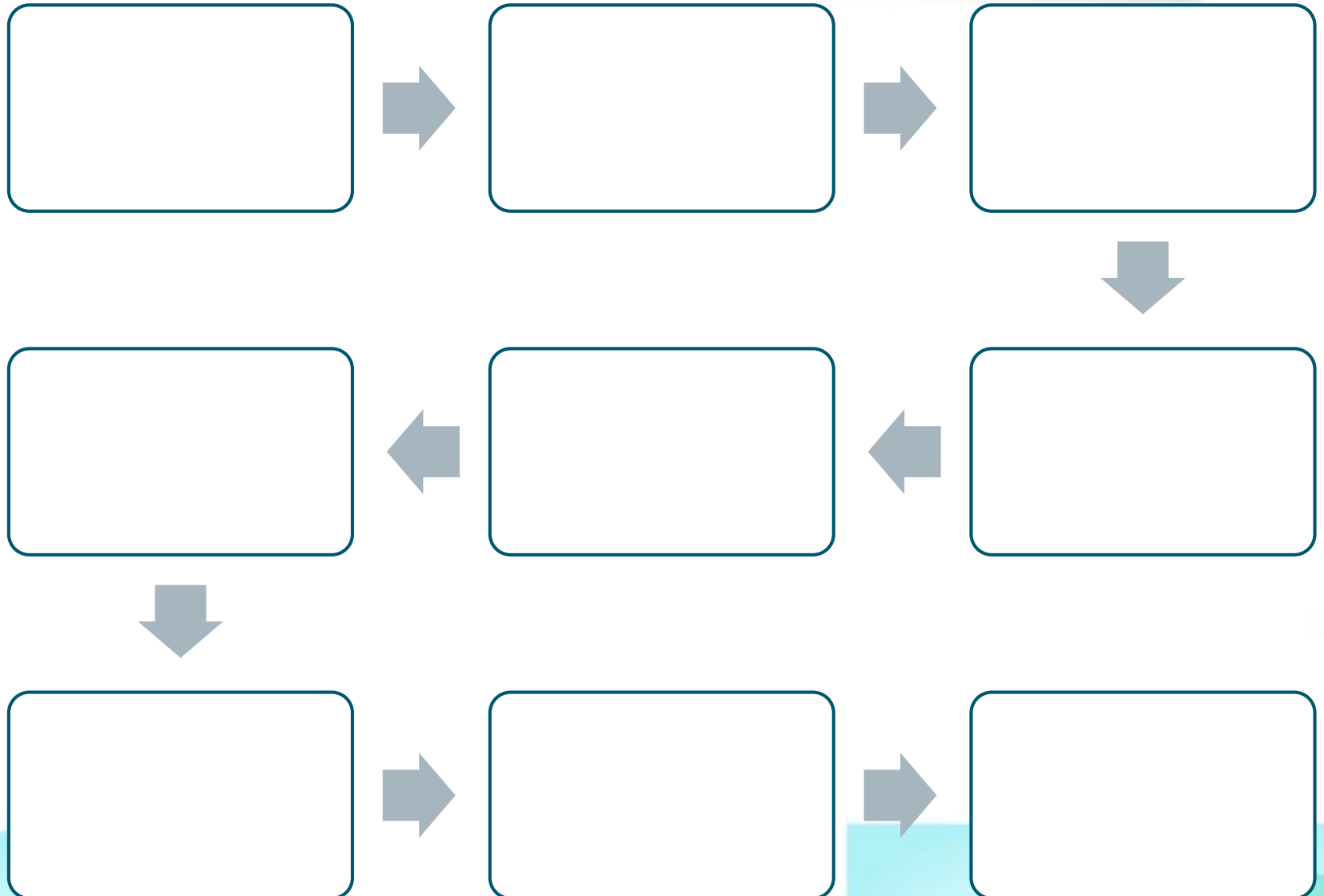
## ПОДГОТОВКА БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ ДЛЯ СУПА



# АЛГОРИТМ ДЕЙСТВИЙ

Заполните недостающее звено, в цепочке последовательности действий  
используя только глаголы из профессиональной лексики

## ПОДГОТОВКА ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНОЙ МАШИНЫ К РАБОТЕ



# ГОРЯЧИЙ ЦЕХ –

## ГЛАВНОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ПОМЕЩЕНИЕ

- РАБОЧИЕ МЕСТА РАСПОЛОЖЕНЫ ТАК, ЧТОБЫ УДОБНО БЫЛО ЗАВЕРШИТЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ
- ГОРЯЧИЙ ЦЕХ СВЯЗАН СО ВСЕМИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫМИ И ТОРГОВЫМИ ПОМЕЩЕНИЯМИ, ПОЭТОМУ РАСПОЛАГАЕТСЯ ВБЛИЗИ ХОЛОДНОГО ЦЕХА, РАЗДАЧИ И МОЕЧНОЙ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ
- В ГОРЯЧИЙ ЦЕХ НАПРАВЛЯЮТСЯ П/Ф ИЗ ВСЕХ ЗАГОТОВОЧНЫХ ЦЕХОВ, ПОЭТОМУ ЕГО РАСПОЛАГАЮТ ТАКИМ ОБРАЗОМ, ЧТОБЫ ОН ИМЕЛ УДОБНОЕ СООБЩЕНИЕ С ГРУППОЙ ЗАГОТОВОЧНЫХ ЦЕХОВ, КЛАДОВОЙ СУТОЧНОГО ЗАПАСА СЫРЬЯ, МОЕЧНОЙ КУХОННОЙ ПОСУДЫ



# РАБОТА ПОВАРА ГОРЯЧЕГО ЦЕХА

ОЗНАКОМЛЕНИЕ  
С  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКО  
Й КАРТОЙ

ПОДБОР СЫРЬЯ

ОРГАНИЗАЦИЯ  
РАБОЧЕГО  
МЕСТА;  
ПОДБОР  
ПОСУДЫ,  
ИНВЕНТАРЯ,  
ИНСТРУМЕНТОВ

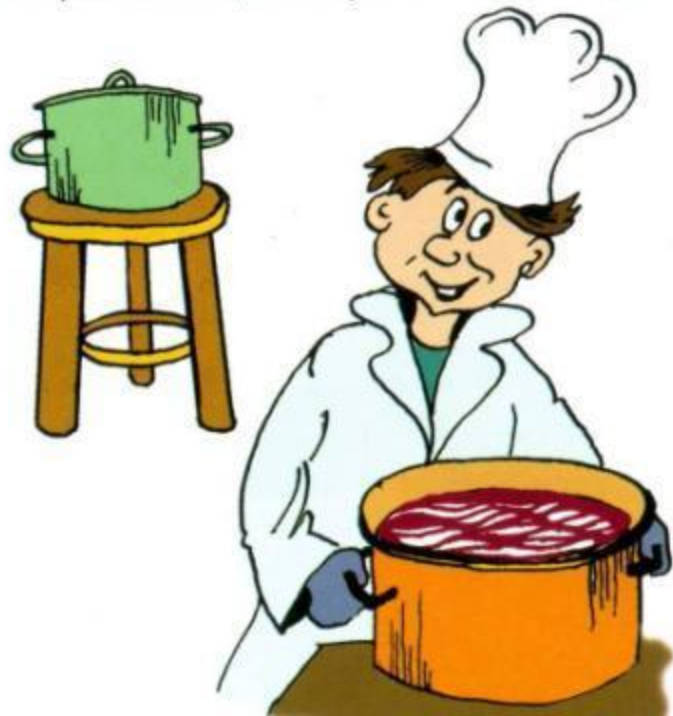
ПЕРВИЧНАЯ  
ОБРАБОТКА  
ПРОДУКТОВ

ТЕПЛОВАЯ  
ОБРАБОТКА  
ПРОДУКТОВ

### Переноска наплитного котла с горячей пищей:

- предварительно убедитесь, что путь свободен и пол не скользкий;
- предупредите о предстоящем перемещении других работников;
- снимите с котла крышку;
- если пища жидкая, а котел полон, отлейте одну четверть;
- открытый котел снимайте с плиты без рывков и только вдвоем, используя сухие полотенца или рукавицы.

Помещайте котлы, противни и другие емкости с горячей пищей на *устойчивые* подставки.



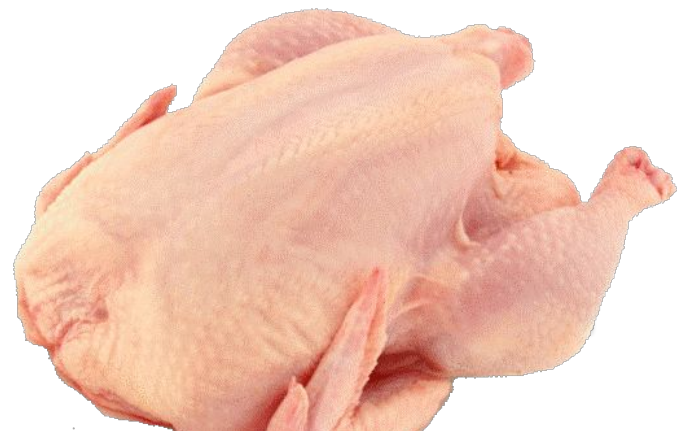


**РАБОЧЕЕ МЕСТО ПОВАРА В ГОРЯЧЕМ**

# ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАПРАВОЧНЫХ СУПОВ

- БУЛЬОН ДОВОДЯТ ДО КИПЕНИЯ
- ПОДГОТОВЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ЗАКЛАДЫВАЮТ ТОЛЬКО В ОПРЕДЕЛЁННОЙ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТИ, В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ВАРКИ
- ПАССЕРОВАННЫЕ ОВОЩИ ЗАКЛАДЫВАЮТ В СУП ЗА 10-15 МИНУТ ДО ГОТОВНОСТИ
- ВАРЯТ СУПЫ ПРИ СЛАБОМ КИПЕНИИ, ЧТОБЫ СОХРАНИТЬ АРОМАТ И ФОРМУ ОВОЩЕЙ
- СПЕЦИИ И СОЛЬ КЛАДУТ В СУП ЗА 5-7 МИНУТ ДО ГОТОВНОСТИ
- СВАРЕННЫЕ СУПЫ ОСТАВЛЯЮТ БЕЗ КИПЕНИЯ НА 10 МИНУТ, ЧТОБЫ ОНИ НАСТОЯЛИСЬ, ЖИР ВСПЛЫЛ НА ПОВЕРХНОСТЬ И СДЕЛАЛСЯ БОЛЕЕ ПРОЗРАЧНЫМ
- ОТПУСКАЮТ В ПОДОГРЕТОЙ ТАРЕЛКЕ С ЗЕЛЕНЬЮ, МЯСОМ ИЛИ ПТИЦЕЙ, СМЕТАНОЙ





# КУРИНЫЙ БУЛЬОН

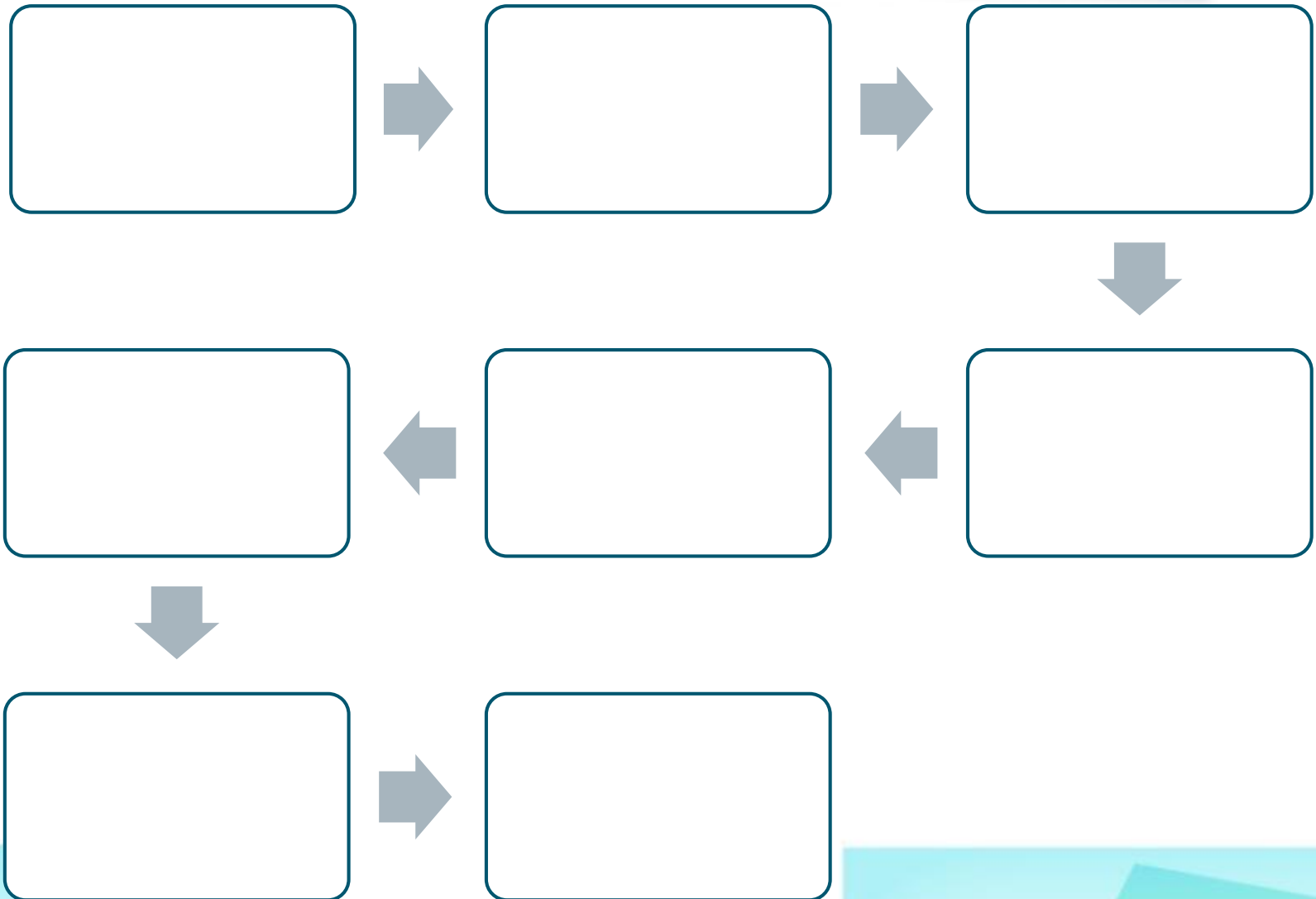
ВАРКА...



# АЛГОРИТМ ДЕЙСТВИЙ

Заполните недостающее звено, в цепочке последовательности действий  
используя только глаголы из профессиональной лексики

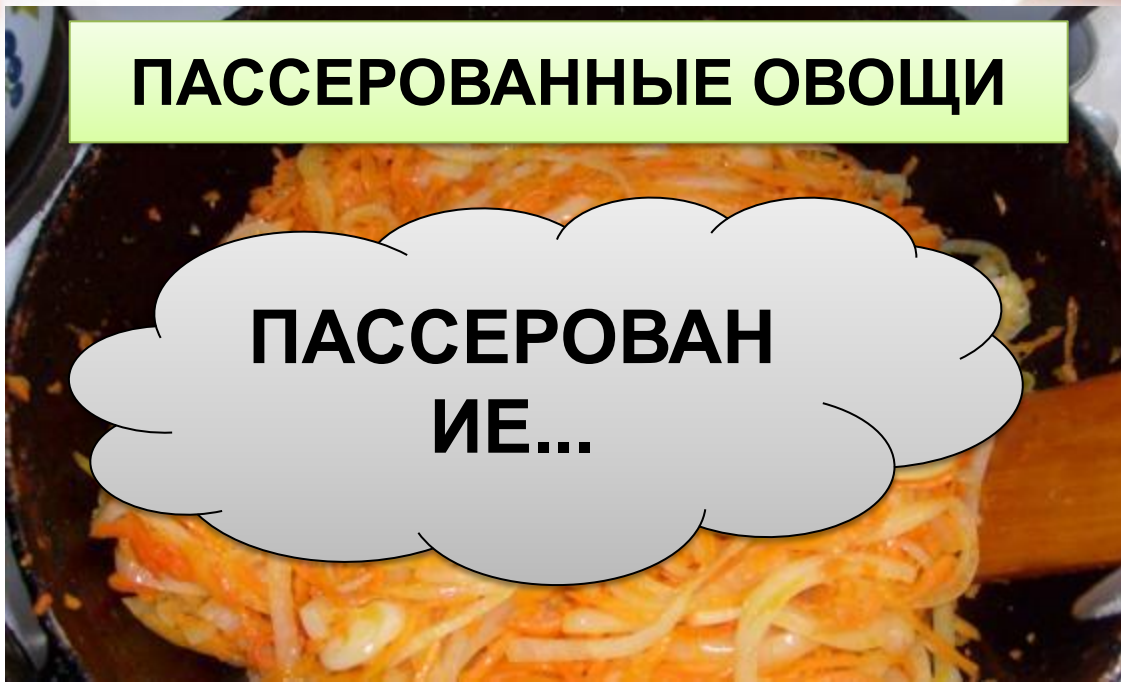
## ПРИГОТОВЛЕНИЕ БУЛЬОНА ИЗ ПТИЦЫ





**ПАССЕРОВАННЫЕ ОВОЩИ**

**ПАССЕРОВАН  
ИЕ...**







**БЛАНШИРОВАНИ  
Е...  
ПРИПУСКАНИЕ...**





# ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПА В КУЛИНАРНОЙ ЛАБОРАТОРИИ



# КОНЦЕПТУАЛЬНАЯ ТАБЛИЦА



**СУП  
КРЕСТЬЯНСКИЙ**

**СУП  
ОВОЩНОЙ**

**СУП  
КАРТОФЕЛЬНЫЙ  
С  
КРУПОЙ**

**СУП  
КАРТОФЕЛЬНЫЙ  
С  
БОБОВЫМИ**

**СУП  
КАРТОФЕЛЬНЫЙ  
С  
МАКАРОННЫМИ  
ИЗДЕЛИЯМИ**

**ВИДЫ  
НАРЕЗКИ  
ОВОЩЕЙ**

**КУБИКИ**

**КРУПНЫМ  
КУБИКОМ  
ШАШКАМИ  
ДОЛЬКАМИ  
БРУСОЧКАМИ**

**КУБИКИ**

**КУБИКИ**

**СОЛОМКА  
БРУСОЧКИ**

**ОСОБЫЕ  
ИНГРЕДИЕНТЫ**

**КРУПА  
ПОМИДОРЫ**

**ОВОЩИ  
ЗАВИСЯТ ОТ  
СЕЗОНА**

**КРУПА**

**БОБОВЫЕ**

**МАКАРОНЫ**

# РЕШЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ СИТУАЦИЙ



# ОСОБЕННОСТИ ПОДАЧИ И ОТПУСКА ГОРЯЧИХ СУПОВ

1. **Перед отпуском** суп размещивается в кастрюле и наливается в тарелку, в соотношении 50 % жидкости и 50% гарнира
2. **Подача** – в подогретую до 40°с глубокую столовую тарелку, кладут кусочек птицы, наливают суп овощной, посыпают зеленью, можно положить сметану, и поставить на подстановочную тарелку
3. **Сметану** можно подавать отдельно
4. **t° подачи** -супов горячих 75-80°с
5. **Реализация готовых супов** осуществляется в течении 2 часов
6. **Нормы отпуска:** 250г,300г,400г, 500г

# КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

Основные показатели	«5»	«4»	«3»	«2»
Организация рабочего места	В соответствии с установленными требованиями	Допущены незначительные отклонения от установленных требований, исправлены самостоятельно	Допущены незначительные ошибки. Исправлены при помощи преподавателя	Допущены грубые ошибки
Последовательность технологических операций	Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией	Допущены незначительные отклонения, исправленные самостоятельно	Допущены незначительные ошибки и исправлены при помощи преподавателя	Нарушена
Правила личной гигиены и т/б	Точное соблюдение установленных правил	Допущены незначительные нарушения, исправленные самостоятельно	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	Не соблюдены
Требования к качеству	Качество полностью соответствует требованиям	Допущены незначительные отклонения от требований	Допущены незначительные отклонения от установленных требований	Качество не соответствует установленным требованиям
Правила подачи	Полное соблюдение установленных правил	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	Допущены незначительные ошибки	Допущены грубые ошибки, не соблюдены нормы подачи
Показатели общих компетенций влияющие на оценку	Проявление повышенного интереса к профессии, самостоятельное планирование предстоящей работы, аккуратность и точность в работе	Самостоятельное планирование предстоящей работы, экономное расходование сырья, электроэнергии, соблюдение трудовой дисциплины	План работы на занятие составлен при помощи преподавателя	План работы на занятие полностью составлен преподавателя

# ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

- **ВНЕШНИЙ ВИД:**  
коренья сохранили форму нарезки  
картофель без глазков и темных пятен, может быть частично разварившимся, на поверхности супа  
блестки жира капуста мягкая, сохранившая форму
- **КОНСИСТЕНЦИЯ** – коренья, помидоры, капуста и картофель мягкие, средней густоты
- **ЦВЕТ И ЗАПАХ** – в меру солений, аромат овощей, грибов и бульона из которого он приготовлен

# ИСПОЛЬЗОВАННАЯ ЛИТЕРАТУРА

- ❖ Анфимова Н. А. Кулинария: Учебник / Н. А. Анфимова. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 400 с.
- ❖ Мармузова Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учебник / Л. В. Мармузова. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 160 с.
- ❖ Золин В. П. Технологическое оборудование общественного питания: Учебник для нач. проф. образования / В. П. Золин. – 8-е изд., перераб. и допол. – Издательский центр «Академия», 2009. – 320 с.
- ❖ Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие для нач. проф. образования / В. В. Усов. – 6-е изд. переаб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 432 с.