Министерство труда, занятости и трудовых ресурсов Новосибирской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Новосибирской области

**"ЧУЛЫМСКИЙ МЕЖРАЙОННЫЙ АГРАРНЫЙ ЛИЦЕЙ"**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА**

**УРОКА ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ**

**Технология приготовления щей**

**МДК 03.01 Технология кулинарного приготовления пищи**

**и контроль качества блюд**

**Профессия 112201.01 «Хозяйка (ин) усадьбы»**

Разработчик: преподаватель дисциплин

профессионального цикла

Регузова Нина Петровна

Чулым, 2017

**Аннотация урока теоретического обучения**

|  |  |
| --- | --- |
| **ФИО** | Регузова Нина Петровна |
| **Общие сведения о занятии:** |  |
| Дата проведения | 16.05.2017г. |
| Профессия | 112201.01 «Хозяйка (ин) усадьбы» |
| № группы | 184 |
| Учебная дисциплина (модуль) | МДК 03.01Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд |
| Вид занятия | Теоретическое занятие |
| Тема раздела | Приготовление супов |
| Тема занятия | Технология приготовления щей |
| Время | 45 мин. |
| Тип занятия | Урок приобретения новых знаний |
| Форма занятия | Фронтально-групповая, индивидуальная |
| Цели занятия: |  |
| Образовательные | Сформировать у обучающихся профессиональные знания по приготовлению заправочных супов. Изучить технологический процесс приготовления щей, их разновидности, способы подачи, требования к качеству и хранение |
| Развивающие | Способствовать развитию самостоятельного логического мышления, внимания, использования профессиональной терминологии |
| Воспитательные | Способствовать развитию устойчивого интереса к предмету и уважению к выбранной профессии, изучению и сохранению народных кулинарных традиций. Воспитывать умение работать как самостоятельно, так и в коллективе. |
| Формирование ОК, ПК | ОК 1. Понимать сущность и значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.  ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.  ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.  ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.  ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.  ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.  ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи. |
| Методическая цель | Применять практикоориентированные технологии обучения |
| Методические приемы | Объяснение. Постановка проблемных вопросов. Дидактическая игра. Мультимедийная презентация, демонстрация видеоматериала. |
| Формы и методы контроля | Индивидуальная – Тестирование; групповая – игра |
| Материально-дидактическое  обеспечение урока | Компьютер, мультимедийная установка, презентация, видеоматериал по приготовлению щей, учебники Н. А. Анфимова «Кулинария», раздаточный материал, ручки, конспекты. |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УРОКА**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Структурный**  **элемент занятия (этап)** | **Время** | **Методические**  **особенности**  **и краткие**  **указания по**  **проведению этапов** | **Учебно-познавательная**  **деятельность обучающихся**  **на этапе** | **Примечания**  **(используемые ИКТ**  **и другое)** |
| **I** | **Организационная часть** | **1 мин** | Приветствие обучающихся  Проверка наличия обучающихся и готовности к уроку | Взаимодействие с преподавателем (приветствуют вставанием) | Журнал группы |
| **II** | **Подготовка обучающихся к изучению нового материала** | **12 мин** |  |  |  |
|  | Мотивация познавательной деятельности | 5 мин | Преподаватель показывает слайды, видео мастер-класс по приготовлению Щей уральских, формулирует совместно с обучающимися тему и цели урока | Смотрят презентацию и видео, слушают, формулируют тему,  записывают ее в тетради | Презентация слайды 1-3  Видеоматериал |
|  | Актуализация опорных знаний | 7 мин | Тест для самопроверки полученных ранее знаний (каждому раздается тест из 12 вопросов). Эталон ответов, критерии оценок показывает на слайдах | Выполняют тест (не более 5 мин), производят самопроверку по эталону, оценивают согласно критериям, выставляют оценки | Задание слайд 4  Тест для самопроверки  приложение 1  Результаты тестирования  Слайд 5 |
| **III** | **Сообщение нового учебного материала** | **20 мин** |  |  |  |
|  | Историческая справка | 4 мин | Преподаватель дает учащимся историческую справку (рассказывает об истории возникновения щей). Спрашивает какие пословицы и поговорки о щах они знают. Показывает слайды | Слушают, смотрят слайды презентации, отвечают, вспоминают и рассказывают пословицы и поговорки | Историческая справка Приложение 2  Слайд 6  Пословицы и поговорки Приложение 3. Слайд 7 |
|  | Технология приготовления щей | 8 мин | Постановка и решение проблемных вопросов. Разбор технологии приготовления щей. Просмотр слайдов презентации | Слушают преподавателя, думают, отвечают на проблемные вопросы, смотрят презентацию, пишут в тетради опорный конспект, воспринимают и запоминают информацию | Технология приготовления Слайды 8-19  Опорный конспект Приложение 4 |
|  | Ассортимент основных видов щей | 2 мин | Рассказ преподавателя. Просмотр слайдов и по приложению таблицы характеристики основных видов щей | Слушают преподавателя, смотрят слайды, таблицу, анализируют, систематизируют и запоминают информацию | Ассортимент щей. Слайды 20-22  Характеристика щей Приложение 5 |
|  | Подача щей | 2 мин | Рассказ преподавателя. Просмотр презентации. | Слушают преподавателя, смотрят слайды, анализируют, систематизируют и запоминают информацию | Подача щей. Слайды 23-25 |
|  | Требования к качеству. Хранение. | 2 мин | Рассказ преподавателя. Просмотр презентации. Постановка проблемного вопроса. | Слушают преподавателя, думают, отвечают на проблемный вопрос, смотрят презентацию, воспринимают и запоминают информацию | Слайды 26-29 |
|  | Физминутка | 2 мин | Преподаватель предлагает одному из обучающихся провести разминку с группой. Включает музыку | Обучающиеся встают из-за парт и повторяют упражнения за инструктором. | Музыка для разминки |
| **IY** | **Закрепление знаний** | **5 мин** | Проверка знаний в игровой форме. Раздаются листы с заданием игры. Предлагается игра «Домино». Дается инструкция. Обучающиеся объединяются в 2 группы (по рядам в классе) и отвечают на вопросы. Группа быстрее закончившая игру, получает «5», закончившая чуть позже – «4». Подводятся итоги. | Слушают задание, объединяются в 2 группы, получают листы с заданиями игры, думают, вспоминают, отвечают совместно  на вопросы. Подводят итоги игры, выставляют оценки | Слайды 30-31  Игра «Домино» Приложение 6 |
| **Y** | **Заключительный этап** | **7 мин** |  |  |  |
|  | Рефлексия | 3мин | Выводы по уроку. Преподаватель просит обучающихся составить синквейн и озвучить его. | Составляют синквейн. Несколько обучающихся озвучивает свой вариант. | Слайд 33 |
|  | Выставление оценок | 2мин | Выставляется оценка в оценочный лист каждому обучающемуся | Сообщают преподавателю выставленные оценки за 2 задания и итоговую оценку. | Приложение 7 |
|  | Выдача домашнего задания | 2 мин | Преподаватель сообщает домашнее задание. Показывает слайд презентации. Дает пояснение. | Записывают задание в рабочие тетради. Смотрят слайд презентации. | Домашнее задание. Слайд 32 |

**План-конспект урока**

**Преподаватель:** Регузова Нина Петровна

**Дата проведения**: 16.05.2017 г.

**Профессия:** 112201.01 «Хозяйка (ин) усадьбы»

**№ группы:** 184

**Учебная дисциплина (модуль):** МДК. 03.01. Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд

**Вид занятия:** Теоретическое занятие

**Тема раздела:** Приготовление супов

**Тема урока:** Технология приготовления щей

**Время:** 45 минут

**Тип занятия:** Урок приобретения новых знаний

**Форма занятия:** Фронтально-групповая, индивидуальная

**Цели занятия:**

**Образовательные:** Сформировать у обучающихся профессиональные знания по приготовлению заправочных супов. Изучить технологический процесс приготовления щей, их разновидности, способы подачи, требования к качеству и хранение.

**Развивающие:** Способствовать развитию самостоятельного логического мышления, внимания, использования профессиональной терминологии

**Воспитательные:** Способствовать развитию устойчивого интереса к предмету и уважению к выбранной профессии, изучению и сохранению народных кулинарных традиций. Воспитывать умение работать как самостоятельно, так и в коллективе.

**Формирование ОК, ПК:** ОК 1. Понимать сущность и значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести

ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,клиентами.

ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.

ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.

ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.

**Методическая цель:** Применять практикоориентированные технологии обучения

**Методические приемы:** Объяснение. Постановка проблемных вопросов. Дидактическая игра. Мультимедийная презентация, демонстрация видеоматериала.

**Формы и методы контроля:** Индивидуальная – тестирование; групповая – игра

**Материально-дидактическое обеспечение урока:** Компьютер, мультимедийная установка, презентация, видеоматериал по приготовлению щей, учебники Н. А. Анфимова «Кулинария», раздаточный материал (тест для самопроверки, игра «Домино»), ручки, конспекты.

**Ход урока**

1. **Организационная часть.**

Приветствие обучающихся

Проверка наличия обучающихся и готовности к уроку

1. **Подготовка обучающихся к изучению нового материала.**
2. Мотивация познавательной деятельности.

Щи – национальное русское блюдо, символ русской кухни.

Давайте сейчас посмотрим Мастер- класс по приготовлению Щей уральских. ( *Видеоматериал).*

Совместное с обучающимися формулирование темы и целей урока. *(Презентация. Слайды 1-3).*

2. Актуализация опорных знаний.

Для того чтобы усвоить технологию приготовления Щей, нужно вспомнить, что по классификации они относятся к заправочным супам.

Проверка полученных ранее знаний по разделу кулинарии «Приготовление супов» проводится в виде теста из 12 вопросов. *(Приложение 1)*. На задание отводится не более 5 минут. *(Слайд 4).* Обучающиеся, выполнив задания, производят самопроверку по эталону, оценивают согласно критериям, выставляют оценки *(Слайд 5).*

1. **Сообщение нового материала.**
2. Историческая справка [*(Приложение 2)*](http://festival.1september.ru/articles/537790/pril1.docx)*. (*[*Презентация*](http://festival.1september.ru/articles/537790/pril.ppt)*Слайд 6, 7).* Рассказывается об истории щей. Приводятся примеры пословиц и поговорок о щах.

Задается вопрос обучающимся. А какие пословицы или поговорки Вы знаете о щах? ([*Приложение 3)*](http://festival.1september.ru/articles/537790/pril2.docx)*.*

Поразительное долголетие щей можно объяснить, пожалуй, их неприедаемостью. Щи не надоедают при частом употреблении. Их можно есть, чуть ли не ежедневно в любое время года. Они всегда хороши - в студеную зимнюю пору и в жару, когда холодные щи из кваса со льдом и с пряной зеленью становятся особенно необходимыми в рационе питания.

Вкусовая палитра щей поистине необъятна, прежде всего, благодаря разнообразию бульонов, на которых их готовят, а также наварам из капусты и других овощей, входящих в рецептуру. И бульоны, и навары служат возбудителями аппетита.

1. Технология приготовления щей.*(Слайды 8-19)*

Ребята, сегодня на уроке вам предлагается для записи опорный конспект

[*(Приложение 4)*](http://festival.1september.ru/articles/537790/pril4.docx)

Перед обучающимися ставятся проблемные вопросы:

* Щи готовят из всех видов бульонов, которые являются какой основой? *(Жидкой).*
* Как будут называться щи, приготовленные на воде, крупяных или овощных отварах?*(Вегетарианские)*

Несколько слов хотелось бы сказать о консистенции щей. Щи всех видов могут быть густыми либо жидкими, в зависимости от соотношения воды и массы вложенных продуктов. Когда-то идеальными считались густые щи, в которых “ложка стоит”, или “щи с горкой”, т. е. когда кусок мяса возвышается над поверхностью налитой в тарелку жидкости и гущи. Сейчас рецепты в Сборниках рецептур рассчитаны на щи средней густоты; это означает, что количество жидкости на 1 порцию (500г.) не должно превышать 350 г.

Технология приготовления всех видов щей практически одинакова. Учитывая продолжительность тепловой обработки продуктов, зная общие правила варки заправочных супов и характеристику отдельных видов щей можно приготовить большой их ассортимент.

Ставятся проблемные вопросы:

* Какие действия нужно проделать с котлом со щами после полного приготовления? *(Отодвинуть на край плиты).*
* С какой целью? *(Бульон осветляется, жир поднимается на поверхность).*
* В какой последовательности закладываем продукты в суп? *(В которой они одновременно должны дойти до готовности).*

1. Ассортимент основных видов щей. *(Приложение 5*), (*Слайды 20,22)*

Вы уже знаете, что все супы состоят из двух основ - жидкой и плотной. Жидкая основа - это бульоны и отвары. Плотная - все остальное (гарнир).

Суточные щи готовили всегда на Руси. Раньше кроме лошадей, средств передвижения не было. Приходилось ехать долго. Вот их и замораживали, брали с собой горшочек. Свои вкусовые достоинства они сохраняли даже после размораживания, и были отличным, вкусным блюдом.

1. Подача щей. (*Слайды23-25)*
2. Требования к качеству щей. Хранение. (*Слайд 26-29)*

Проблемный вопрос:

Скажите, по каким параметрам мы проводим тестирование готовой продукции?*(Внешний вид, консистенция, вкус, цвет и запах).*

6. Физкультминутка*. (музыка для разминки)*

После интенсивной умственной нагрузки давайте немного отдохнем. Кто хочет сегодня в качестве инструктора провести разминку с ребятами? (Инструктор из числа обучающихся проводит под музыку разминку.)

1. **Закрепление знаний.**

1. Игра “Домино*”*[*(Приложение 6)*](http://festival.1september.ru/articles/537790/pril5.docx) *(Слайды 30-31)*

Проверка знаний в игровой форме. Раздаются листы с заданием игры. Предлагается игра «Домино». Дается инструкция. Обучающиеся объединяются в 2 группы (по рядам в классе) и отвечают на вопросы. Группа быстрее закончившая игру, получает «5», закончившая чуть позже – «4». Подводятся итоги.

*Инструкция:* На карточках справа задан вопрос, на одной из карт слева дан правильный ответ. Справа снова задаётся вопрос и так далее. Игра считается законченной, если на все вопросы дан правильный ответ.

1. **Заключительный этап.**
2. Рефлексия.

Выводы по уроку. Прошу вас составить синквейн нашего урока и озвучить

его. Вы уже умеете это делать. Для напоминания информация на слайде

(*Слайд 32).*

1. Выставление и объявление оценок.

Преподаватель выставляет оценки в оценочный лист. Обучающиеся

сообщают свои оценки за 2 задания (тест и игру «Домино) и итоговую

оценку.

3. Выдача домашнего задания. (*Слайд 33).*

**Всем спасибо за урок!**

Приложение 1

**Тест-опрос**

1. Супы рекомендуется варить при каком кипении?

А) слабом

Б) сильном

2. Выберите из перечисленных вариантов ответов тот, который соответствует

определению бульона.

А) отвар, полученный при варке костей, мяса, рыбы

Б) жидкость, оставшаяся после варки каких-либо продуктов

3. За сколько минут до окончания варки супа вводят пассерованные коренья?

А) 5-10 мин

Б) 20-25 мин

В) 10-15 мин

4. Что является характерной особенностью заправочных супов?

А) использование пассерованных кореньев и лука

Б) использование льезона

5. Почему при варке супов, в рецептуру которых входят продукты, содержащие

кислоту, в первую очередь закладывают картофель, а через некоторое время

продукты, содержащие кислоту?

А) для сохранения питательных веществ

Б) в кислой среде овощи плохо размягчаются и остаются недоваренными

6. С какой целью готовые супы выдерживают на краю плиты 10-15 минут?

А) чтобы не обжечься

Б) чтобы перестал кипеть

В) чтобы жир всплыл и суп стал прозрачным

7. Какие супы можно отнести к заправочным?

А) щи, борщи, солянки

Б) сладкий суп, суп-пюре

В) молочный суп, прозрачный суп

8. Почему корень петрушки и сельдерея можно не пассировать и вводить в суп

в сыром виде?

А) потому что они имеют плотную консистенцию

Б) в них содержатся водорастворимые витамины

В) долго развариваются

9. При какой температуре отпускают горячие супы?

А) 100°С

Б) 60°С

С) 75°С

10. К какому национальному блюду относятся Щи?

А) литовское

Б) русское

В) украинское

11. Что при приготовлении делают с капустой, имеющей горьковатый вкус?

А) бланшируют

Б) припускают

В) пассируют

12. Верно ли утверждение, что посуду для отпуска горячих супов подогревают

до температуры 40°С?

А) да

Б) нет

**Эталон ответов**

Правильные ответы:

**1** – **а** **5** – **б 9 – с**

**2** – **а** **6** **– в 10 - б**

**3** – **в** **7 – а 11 - а**

**4** – **а** **8** – **б 12 - а**

**Критерии оценок**

**«5» - 95-100% (11 - 12 правильных ответов)**

**«4» - 75-94% (9 - 10 правильных ответов)**

**«3» - 74- 50% (6 – 8 правильных ответов)**

**«2» - до 49% (5 и менее правильных ответов)**

Приложение 2

**Историческая справка**

Щи — национальное русское блюдо из капусты.

Историки утверждают, что это блюдо было известно на Руси задолго до ее крещения. В XVI в. почти все похлебки назывались щами (щи капустные, щи свекольные, щи из репы). Позднее щами стали называть капустные похлебки, а также похлебки из щавеля и крапивы.

До начало XX в. словом «щи» обозначали не только суп, но и особый кислый квас. Русский писатель В.А. Гиля­ровский пишет, что этот напиток «так газирован, что его приходилось закупоривать в шампанку, а то всякую бутылку разорвет». В летнее время све­жую капусту тушили с добавлением таких «кислых щей» и употребляли для замены квашеной капусты при приготовлении различных блюд.

А. С. Пушкин писал:

Мой идеал теперь — хозяйка,

Мои желания — покой,

Да щей горшок, да сам большой.

С течением времени технология приготовления щей неоднократно менялась, равно как и состав ингредиентов, входящих в них. Появилось множество видов щей, характерных для определенных регионов страны, а также для отдельных категорий потребителей (вегетарианцы).

Щи — основное жидкое горячее блюдо на русском столе вот уже более тысячелетия. Оно устойчиво сохранялось в разные эпохи, хотя вкусы менялись, и никогда не знало социальных преград; его употребляли все слои населения. Разумеется, щи были не для всех одинаковыми: одни, более полные по составу, так и назывались — «богатые», про другие говорили — «пустые», так как их порой варили из одной капусты да лука. Однако при всех многочисленных вариациях от «богатых» до «пустых» и при всех региональных (областных) разновидностях щей всегда сохранялся традиционный способ приготовления их и связанный с ним вкус и аромат. Огромное значение для создания неповторимого вкуса щей имело то, что они приготовлялись, а затем томились (настаивались) в русской печи. Неистребимый ничем аромат щей — «щаной дух» — всегда стоял в русской избе. Со значением щей в повседневной жизни были связаны русские поговорки: «Щи — всему голова», «Щи да каша — пища наша» и др.

Приложение 3

**Пословицы, поговорки про щи**

1. Голодному Федоту любые щи в охоту.
2. Где щи - тут и нас ищи.
3. Щи - всему обеду голова.
4. Тех же щей, да пожиже влей.
5. Где щи, да каша, там и место наше.
6. Те щи худо хлебаются, которые несколько раз разогреваются.
7. Если хорошие щи, так другой пищи не ищи.
8. Щи - хоть голову полощи.
9. Всякий день с овощами, да не всяк день со щами.
10. Щи с мясом, а нет - так и хлеб с квасом.
11. Наши щи хоть кнутом хлещи.
12. Щи, да щи - захочешь и лапши.
13. Эти щи по заречью шли, да к нам пришли.

14. Эти щи из Царя града пеши шли.

15. Щи хоть порты полощи.

16. На татарских щах жиру нет, а на русских пару не видать.

17. Щи всему голова.

Приложение 4

**Опорный конспект**

Щи — национальное русское блюдо из капусты.

Щи готовят из всех видов бульонов, которые являются жидкой основой:

* костный,
* мясо - костный,
* рыбный,
* грибной,
* куриный.
* на воде, крупяных или овощных отварах - вегетарианские щи.

К щам на отдельной пирожковой тарелке можно подать:

* гречневую кашу,
* пирожки,
* пироги,
* ватрушки,
* крупеник.

**Щи варят из**

белокочанной (свежей или квашенной), савойской, брюссельской капусты; со щавелем, шпинатом, крапивой, добавляя картофель, репу, для некоторых видов - крупу, томатное пюре или свежие томаты.

**Формы нарезки**:

* *Капусты-* соломка, шашки (2 - 3см), дольки (ранняя 5 - 6 см)
* *Коренья-* соломкой, дольками, для щей из квашеной капусты- кубиками

(0,5 - 0,6см)

* *Картофель* - кубиками(2 - 2.5см), брусочками, дольками

Технология приготовления всех видов щей одинакова.

**Алгоритм приготовления**

1. Капуста свежая;
2. Пассерованные овощи;
3. Бланшированные помидоры;
4. Белый соус;
5. Растертый чеснок;
6. Соль, специи.

**ЗАПОМНИТЬ ОСОБЕННОСТИ:**

* если щи с картофелем - то его закладываем после капусты;
* если капуста ранняя, то - закладываем её вместе с картофелем (т. к. она быстро варится);
* если капуста горчит, то её бланшируют;
* если капуста квашенная - её тушат с жиром, томатом и небольшим количеством бульона 1,5 часа, закладывают после картофеля;
* если щи с крупой - от отвариваем её отдельно до полуготовности, закладываем первой.

**Традиционная подача:**

При отпуске тарелку нагреваем до 40°С, кладём основной продукт (кусок мяса или рыбы), наливаем щи, кладем сметану (кроме рыбного бульона), посыпаем рубленой зеленью.

Температура подачи щей 75°С.

**Требования к качеству**

**Внешний вид** щей из свежей капусты — капуста и коренья сохранили форму нарезки, на поверхности блестки жира, сметана и укроп.

**Консистенция** — овощи и коренья мягкие.

**Цвет бульона** — бесцветный или слегка коричневый, жир оранжевый.

**Вкус и запах** — в меру соленый, с ароматом пассированных овощей, томата, капусты и специй, не допускается запах пареной капусты.

**Хранение** более 2 часов (за исключением щей суточных - 24ч)

Приложение 5

**Характеристика некоторых видов щей**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Щи** | **Жидкая основа** | **Форма нарезки капусты** | **Особенности** | |
|  |  |  | **рецептуры** | **подачи** |
| Щи из свежей капусты без картофеля | Все виды бульонов, кроме рыбного | Шашки, соломка | Отсутствует картофель. Для густоты вводят разведённую мучную пассировку | Традиционная (основной продукт, щи, сметана,  зелень) |
| Из свежей капусты с картофелем | Все виды бульонов, кроме рыбного | Шашки, дольки (молодая капуста) | Добавлен картофель, исключен белый соус. Если капуста ранняя, то её следует закладывать вместе с картофелем | Традиционная |
| Из квашеной капусты с картофелем | Все виды бульонов | Произвольная рубка | Исключен белый соус. Картофель нарезают кубиком и закладывают первым, капусту предварительно измельчают, тушат | Традиционная |
| Из квашеной капусты без картофеля | Все виды бульонов | Произвольная рубка | Отсутствует картофель. Капусту предварительно измельчают, тушат. Заправляют белым соусом и чесноком, растёртым с солью | Традиционная |
| Суточные | Мясокостный бульон с добавлением ветчинных костей  (свинокопченостей) | Произвольная рубка | Без картофеля, с белым соусом, капуста тушится с костями свинокопченостей З...4 ч, чеснок | В порционный горшочек кладут  2 - 3 кусочка мяса, заливают щами, добавляют рубленый чеснок. Горшочки залепляют слоеным или пресным тестом, смазывают яйцом и запе­кают в жарочном шкафу. Отдельно подают ватрушки, гречневую кашу и сметану |
| Уральские | Все виды бульонов | Произвольная рубка | Без картофеля и белого соуса, с добавлением крупы. Крупа(рисовая, пшенная, овсяная, перловая отваренная до полуготовности), закладывается в первую очередь, затем тушеная капуста | Традиционная |
| Зеленые | Мясокостный бульон | — | Основной продукт — щавель с добавлением шпината, крапивы или без них. С картофелем и белым соусом, без капусты и моркови | Добавляют 1/2 или 1/4 вареного яйца, сметану, зелень |
| Щи донские | Рыбный бульон |  | С картофелем | С осетриной и зеленью |

Приложение 6

**Игра «Домино»**

Карточки разделены на два сектора. В секторе справа задан вопрос, на одной из карт в секторе слева дан правильный ответ. Найдите его. Сектор справа снова задаёт вопрос, и так далее. Игра считается законченной, если на все вопросы дан правильный ответ.

|  |  |
| --- | --- |
| **Начало игры** | Что делают с капустой, если она горчит? |
| овощной, горячий суповое отделение | Каковы ваши действия, если в капусте много гусениц? |
| 5-10 минут | Какой основной продукт в щах зелёных? |
| в горшочках, закрытых тестом; отдельно ватрушки, гречневая каша, сметана | За сколько минут до окончания варки вводят специи? |
| не ниже 75°С | Что закладывают в первую очередь в щи из квашенной капусты с картофелем? |
| положить кочаны в солёную воду | Как отпускают щи суточные? |
| подогретая до 40°С тарелка, основной продукт, щи, сметана, зелень | Что делают с квашенной капустой перед закладкой в суп? |
| отжимают от рассола, крупные экземпляры рубят, при излишке соли промывают, тушат | Какие цеха используются для приготовления щей вегетарианских? |
| бланшируют 2-3 мин | Какова температура подачи щей из квашенной капусты с картофелем? |
| 2 часа | Что включает в себя традиционная подача щей? |
| щавель, с добавлением шпината, крапивы или без них | Срок реализации щей? |
| картофель | **Игра окончена, молодцы!** |

**Эталон ответов к игре «Домино»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Начало игры** | Что делают с капустой, если она горчит? |
| (бланшируют 2-3 мин) | Каковы ваши действия, если в капусте много гусениц? |
| (положить кочаны в солёную воду) | Какой основной продукт в щах зелёных? |
| (щавель, с добавлением шпината, крапивы или без них) | За сколько минут до окончания варки вводят специи? |
| (5-10 минут) | Что закладывают в первую очередь в щи из квашенной капусты с картофелем? |
| (картофель) | Как отпускают щи суточные? |
| (в горшочках, закрытых тестом; отдельно ватрушки, гречневая каша, сметана) | Что делают с квашенной капустой перед закладкой в суп? |
| (отжимают от рассола, крупные экземпляры рубят, при излишке соли промывают, тушат) | Какие цеха используются для приготовления щей вегетарианских? |
| (овощной, горячий суповое отделение) | Какова температура подачи щей из квашенной капусты с картофелем? |
| (не ниже 75°С) | Что включает в себя традиционная подача щей? |
| (подогретая до 40°С тарелка, основной продукт, щи, сметана, зелень) | Срок реализации щей? |
| (2 часа) | **Игра окончена, молодцы!** |

Приложение 7

**ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Ф И О**  **обучающегося** | **Задание 1**  **(тест)** | **Задание 2**  **(игра «Домино»)** | **Общий балл** |
| 1. |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |
| 4. |  |  |  |  |
| 5. |  |  |  |  |
| 6. |  |  |  |  |
| 7. |  |  |  |  |
| 8. |  |  |  |  |
| 9. |  |  |  |  |
| 10. |  |  |  |  |
| 11. |  |  |  |  |
| 12. |  |  |  |  |
| 13. |  |  |  |  |
| 14. |  |  |  |  |
| 15. |  |  |  |  |
| 16. |  |  |  |  |
| 17. |  |  |  |  |
| 18. |  |  |  |  |
| 19. |  |  |  |  |
| 20. |  |  |  |  |