

Міністерство освіти і науки України
Відокремлений структурний підрозділ
«Любешівський технічний фаховий коледж
Луцького національного технічного університету»



Виробниче навчання
Методична розробка на тему:
«Приготування солодких супів»

для здобувачів освіти I курсу

Професії: 5122 «Кухар»

Кваліфікація: 4 розряд

Любешів

УДК 664.6/7 (07)

Ч 46

До друку

Голова методичної ради ВСП «Любешівський ТФК Луцького НТУ»

_____ Т. П. Герасимик-Чернова

Електронна копія друкованого видання передана для внесення в депозитарій коледжу

Бібліотекар _____ М. М. Демих

Затверджено методичною радою ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ»,

протокол № _____ від «_____» _____ 2023 р.

Рекомендовано до видання на засіданні циклової методичної комісії педпрацівників харчового виробництва

Протокол № _____ від «_____» _____ 2023 р.

Голова циклової методичної комісії _____ Т. Ф. Кравченко

Укладач: _____ І. В. Черевко., майстер виробничого навчання

Рецензент: _____ Л. І. Корець., кандидат технічних наук, старший викладач вищої категорії.

Відповідальний за випуск: _____ Т. П. Кузьмич., методист

Приготування солодких супів [Текст]: для здобувачів освіти I курсу професії «Кухар» денної форми навчання/ уклад. І. В. Черевко – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. – 21 с.

Методичне видання містить методичну розробку уроку виробничого навчання, перелік рекомендованої літератури, призначене для I курсу професії «Кухар».

© 2023 І. В. Черевко

ЗМІСТ

ВСТУП.....	4 с
1. ОСНОВНА ЧАСТИНА.....	5 с
2. ПЛАН УРОКУ	7с
3. ТЕХНОЛОГІЧНІ КАРТКИ.....	10 с
4. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ.....	17 с
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ЛІТЕРАТУРИ.....	20 с

ВСТУП

Сучасний етап розвитку галузі характеризується швидким зростанням та розширенням асортименту страв, упровадження нового технологічного устаткування. Це призводить до значних змін у роботі кухара, його праця наповнюється інтелектуальним змістом, щоб бути на рівні сучасних вимог, майстром безпосередньо розширює свій кругозір і знання, підвищує кваліфікацію, оволодіває передовими методами навчання, досягненнями педагогіки та психології, використовує нові підручники та посібники для навчання.

Відомо, курс теорії по виробничому навчанню включає проведення роботи, під час якої майстер виробничого навчання вважає за доцільне використовувати більшу кількість роздаткового матеріалу: технологічні картки, натуральні взірці і муляжі, фотографії і малюнків, ілюстрації страв, схеми і плакати, інвентар та інструменти.

Особливо велика увага під час проведення виробничого навчання надається для самостійної роботи кожного здобувача освіти над виконанням тієї чи іншої операції, наприклад: при виготовленні страви, напівфабрикату кожен здобувач освіти повинен уміти включити та виключити електричне устаткування, слідкувати за температурним режимом, правильно підібрати необхідний інвентар та посуд, вміти підготувати та розподілити сировину. Самостійно проводити відважування, знати вихід страви, давати якісну оцінку стравам, слідкувати за правильною організацією робочого місця і його санітарним станом, оформити звіт про виконану роботу.

Як показує практика, якщо здобувачі освіти відпрацювали одну – дві виробничі роботи у тісному контакті та взаєморозумінні з майстром виробничого навчання, то наступні роботи здобувачі освіти зможуть проводити більш впевнено і з почуттям відповідальності за доручену страву. [3]

1. ОСНОВНА ЧАСТИНА

Солодкі супи

Супи готують зі свіжих або сушених плодів і ягід. Свіжі плоди і ягоди перебирають, промивають. Яблука й груші обчищають від шкірки і насінневих гнізд, які використовують для відварів; плоди нарізають скибочками або кубиками. Сушені плоди і ягоди, перебрані й промиті, сортують за видами і замочують для прискорення їхнього розм'якшення під час варіння.

Для варіння сушені плоди і ягоди заливають холодною водою, а свіжі кладуть у гарячу воду й варять. Зі свіжих ягід віджимають сік (його зберігають на холоді), мезгу заливають водою, проварюють і проціджують.

Далі у відвари додають цукор і кип'ятять. Потім вливають крохмаль, розведений охолодженим відваром (у співвідношенні 1:4), і знову доводять до кипіння. Сік з ягід вливають в останню чергу.

Як смакові добавки використовують корицю, гвоздику, лимонну кислоту, цедру цитрусових плодів.

Дещо відрізняється технологія супу із цитрусових: апельсини або мандарини миють, очищають від шкірочки й нарізають кружечками. Цедру шаткують, бланшують (щоб видалити присмак гіркоти), проціджують і знову заливають гарячою водою; додають цукор, кружечки цитрусових і варять 3...4 хв. Потім додають розведений крохмаль, доводять до кипіння, прохолоджують і вливають виноградне вино.

За основу для солодких супів можуть правити також фруктові-ягідні сиропи, екстракти й пюре.

Промисловість випускає напівфабрикати – супи фруктові консервовані з яблуками, абрикосами, сливами і айвою. Напівфабрикати кладуть у киплячу воду, доводять до кипіння, заварюють крохмалем, знову нагрівають до кипіння і прохолоджують.

Рідкою основою солодких супів є фруктовий відвар з одного виду фруктів або їх суміші. Використовують свіжі і сушені фрукти, а також фруктові-ягідні соки, пюре, екстракти, компоти, сиропи. Ягоди кладуть цілими, а фрукти нарізають (кубиками, скибочками), великі сушені фрукти розрізують на кілька частин. Апельсини і мандарини в суп кладуть сирими.

Перед варінням свіжі, сушені ягоди і плоди перебирають, ретельно промивають. Сушені плоди і ягоди сортують за видами, перед варінням їх можна замочити в холодній воді, щоб вони швидше розварились.

Шкірочку, насіннєві гнізда яблук і груш використовують для приготування відварів. Плоди і ягоди сушені заливають холодною водою, а свіжі кладуть у киплячу воду, додають цукор, доводять до кипіння, варять до готовності і заварюють крохмалем, попередньо розчиненим в охолодженому відварі (на 1 частину крохмалю 4 частини відвару).

Для ароматизації супів додають корицю, гвоздику, цедру.

Солодкі супи можна подавати холодними і гарячими.

Солодкі супи подають з різними гарнірами: відварним рисом, саго, дрібними макаронними виробами, галушками, варениками з ягодами, бабками, пластівцями (пшеничними або кукурудзяними), пудингами (рисовим або манним), запіканкою (манна), подавати зі сметаною або вершками – 25, 20, 10 г на порцію.

Такі супи мають кисло-солодкий смак ягід і плодів; гарнір мусить добре утримувати форм [1]

2. ПЛАН УРОКУ

План уроку виробничого навчання

Тема: Приготування супів.

Тема уроку: Приготування солодких супів.

Мета уроку:

навчальна: навчити практично відпрацювати трудові прийоми приготування супів солодких, закріпити теоретичні знання з розрахунку сировини, організації робочого місця, технології приготування, підбір інвентарю, дотримання вимог санітарії та гігієни, правил техніки безпеки і охорони праці;

виховна: виховувати в здобувачів освіти бережливе ставлення до продуктів харчування, енергоносіїв, обладнання, інвентарю, привити любов до обраної професії, почуття відповідальності.

розвивальна: розвивати в здобувачів освіти самостійність, вміння орієнтуватися у виробничих умовах; розвинути ключові компетенції.

Тип уроку: відпрацювання складних трудових прийомів.

Вид уроку: робота в групах.

Дидактичне забезпечення: презентація та засоби її демонстрації;

Матеріально технічна база:

- обладнання, посуд, інвентар гарячого цеху;
- плита електрична;
- сковороди, миски, вінчики, лопатки, ножі, обробні дошки, ложки, вилки;
- технологічні карти;
- необхідна сировина для приготування супів солодких.

Міжпредметні зв'язки:

- технологія приготування їжі з основами товарознавства,
- санітарія та гігієна,
- охорона праці,
- устаткування підприємств харчування,
- організація виробництва,
- облік та звітність.

Хід уроку

I. Організаційна частина (3 – 5 хв).

1. На початку уроку:

- перевірка наявності здобувачів освіти по журналу;
- перевірка зовнішнього вигляду здобувачів освіти: спец. одяг, головний убір (доповідає староста);
- призначення чергових (доповідає староста).

II. Вступний інструктаж (45хв).

1. Актуалізація опорних знань здобувачів освіти з теми.

1.1. Перевірка опорних знань, умінь, навичок здобувачів освіти, необхідних їм для подальшої роботи:

1. Для чого людині потрібно вживати перші страви.

Перші страви збуджують апетит, підвищують секрецію залоз органів травлення, також перші страви є важливим джерелом мінеральних і біологічно активних речовин (вітамінів, мікроелементів). Вони містять велику кількість рідини і покривають потребу організму у воді

2. Яка послідовність приготування бульйону з птиці

Варять з кісток, потрухів (крім печінки) і цілих тушок. Кістки розрубують на маленькі частини і промивають, тушки заправляють «у кишеньку», не проколюючи їх. Підготовлені продукти заливають холодною водою, доводять до кипіння, знімають піну і варять при слабкому кипінні, періодично знімаючи жир. Через 20—30 хв. кладуть підпечене коріння і цибулю. Тривалість варіння бульйону залежить від виду птиці, віку і становить від 40 хв. до 2 год. Готовий бульйон проціджують.

Якщо для приготування бульйону використовують одночасно кістки, потрухи і цілі тушки, спочатку варять кістки і субпродукти, а цілі тушки кладуть пізніше..

3. За якими ознаками класифікують перші страви

Перші страви класифікують за такими ознаками: характером рідкої основи, температурою подавання, способом приготування.

4. Які правила подачі перших страв

Перші страви подають у підігрітих до температури 40°C глибоких столових тарілках (240 мм у діаметрі), прозорі бульйони без гарніру - у бульйонних чашках (місткістю 300-400 см³).

Холодні перші страви подають в охолоджених до температури 12°C глибоких столових тарілках.

Повторення основних правил охорони праці

- перед початком роботи, кухар повинен одягти спец. одяг та взуття;
- волосся повинно бути акуратно заправлене до головного убору, нігті підстрижені та без лаку;
- перед початком роботи вимити руки з милом й ополоснути їх у 0,2% освітленому розчині хлорного водню. В процесі роботи стежити за чистотою рук та чистотою робочого місця.
- робочі столи, посуд, інвентар, інструменти перед початком роботи вимити гарячою водою.
- первинну обробку продуктів здійснювати на окремо підготовленому для цього місці.

- посуд для приготування та подавання страв повинен відповідати санітарним нормам (відповідний матеріал, який не окислюється)
- не переливати на плиті розчин з однієї посудини в іншу, не допускати попадання рідини на плиту.
- не пересувати наповнені каструлі по поверхні плити. Каструлі заповнювати на $\frac{3}{4}$ їх повного об'єму.
- відкривати кришку каструлі рухом на себе.
- каструлі, сковорідки знімати з плити користуючись рушником.
- кухарські ножі повинні мати добре закріпленні ручки, гостре лезо.
- не використовувати ножі для перемішування овочів під час пасерування.
- не допускати проливання рідини або жиру на підлогу. Якщо це сталося, підлогу негайно витерти.
- після виконання завдання вимити кухонний та столовий посуд, інструменти відповідно до санітарних вимог.
- робочі столи вимити з використанням мийних засобів, а потім продезінфікувати 0,2% освітленим розчином хлорного вапна

Алгоритм виконання роботи:

- послідовно згідно технологічних карток.

Заключний інструктаж:

- аналіз діяльності здобувачів освіти у процесі всього уроку;
- оцінка роботи здобувачів освіти;
- аналіз причин помилок здобувачів освіти та пропозиція засобів їх усунення;
- видача домашнього завдання.

Майстер виробничого навчання: Черевко І.В.

3. ТЕХНОЛОГІЧНІ КАРТКИ

Технологічна картка 1

Суп із свіжих плодів

[1-224 с]

Назва сировини	Витрата сировини в грамах			
	На 1000 г		На 500 г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яблука	229	160	115	80
Груші	247	180	124	90
Крохмаль	20	20	10	10
Цукор	100	100	50	50
Кориця	1	1	0,5	0,5
Вода	650	650	325	325
Вихід		1000		500

Технологія приготування

Яблука та груші перебирають, промивають, видаляють насіннєві гнізда, обчищають шкірочку, нарізують скибочками або кубиками.

Шкірочку плодів та насіннєві гнізда заливають водою, варять 15 – 20 хв. , відвар проціджують, доливають до норми воду, кладуть цукор, корицю і доводять до кипіння, додають нарізані яблука або груші і варять 5 – 7 хв, потім вливають розведений холодною перевареною водою крохмаль і, помішуючи, доводять до кипіння. Якщо потрібно додають лимонну кислоту.

Правила подавання

Подаючи на стіл, у тарілку наливають суп, додають сметану або вершки. Суп можна приготувати із суміші яблук, слив, груш.

Характеристика готової страви:

Консистенція рідкої частини – однорідна, ягоди або фрукти не розварені,

Смак:- кисло – солодкий.



Рисунок 1 - Суп із свіжих плодів

1. Українська кухня Доцяк В.С. Львів. Оріяна Нова.1998р., 224 с

Технологічна картка 2
Суп із суміші сухофруктів
 [1-224 с]

Назва сировини	Витрата сировини в грамах			
	На 1000 г		На 500 г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сушені груші, яблука, чорнослив, урюк, курага, родзинки	180	160	90	80
Маса плодів і ягід варених	-	320	-	160
Цукор	100	100	50	50
Крохмаль	20	20	10	10
Вода	320	320		160
Вихід		1000		500

Технологія приготування

Сушені сухофрукти перебирають, промивають і сортують за видами. Великі яблука та груші розрізають на 2 – 4 частини, заливають холодною водою і варять у закритому посуді 15 – 20 хв, додають решту плодів і ягід, цукор і варять до готовності. Потім вливають розведений холодною перевареною водою крохмаль, доводять до кипіння. В суп можна покласти лимонну кислоту

Правила подавання

Подаючи на стіл, у тарілку наливають суп, додають сметану або вершки.

Характеристика готової страви:

Консистенція рідкої частини – однорідна, ягоди або фрукти не розварені,

Смак:- кисло – солодкий



Рисунок 1 - Суп із суміші сухофруктів

1. Українська кухня Доцяк В.С. Львів. Оріяна Нова.1998р., 224 с

Технологічна картка 3
Суп із ревеню, кураги та яблук
 [1-224 с]

Назва сировини	Витрата сировини в грамах			
	На 1000 г		На 500 г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Ревень очищений свіжий	133	100	67	50
Яблука	143	100	72	50
Курага	50	50	25	25
Цукор	100	100	50	50
Крохмаль	20	20	10	10
Вода	900	900	450	450
Вихід		1000		500

Технологія приготування

Яблука миють, очищають від шкірочки, видаляють насінневі гнізда, курагу попередньо замочують, ревінь миють і очищають від шкірочки. Підготовлені яблука, курагу і ревінь нарізують і відварюють у воді з додаванням цукру. Готовий відвар проціджують. Частину плодів і ревеня протирають, а частину залишають нарізаними, все з'єднують з відваром, доводять до кипіння і вводять розведений холодною перевареною водою крохмаль, доводять до кипіння.

Правила подавання

Подаючи на стіл, у тарілку наливають суп, додають сметану або вершки.

Характеристика готової страви:

Консистенція рідкої частини – однорідна, ягоди або фрукти не розварені,
Смак:- кисло – солодкий.



Рисунок 1 - Суп із ревеню, кураги та яблук

1. Українська кухня Доцяк В.С. Львів. Оріяна Нова.1998р., 224 с

Технологічна картка 4

Суп із цитрусових

[3-121 с]

Назва сировини	Витрата сировини в грамах			
	На 1000 г		На 500 г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Апельсини свіжі або мандарини	373/338	250/250	187/169	125/125
Крохмаль картопляний	20	20	10	10
Цукор	100	100	50	50
Вино виноградне	60	60	30	30
Вода	800	800	400	400
Вихід		1000		500

Технологія приготування

Апельсини або мандарини очищені від шкірки, нарізають кружечками. Цедру нарізають соломкою, припускають, заливають гарячою водою і доводять до кипіння. Отриманий відвар проціджують, додають цукор, кладуть нарізані фрукти, варять з моменту закипання 3-4 хв., заварюють крохмалем, доводять до кипіння, охолоджують і додають виноградне вино. Суп можна готувати і без вина.

Правила подавання

Подаючи на стіл, у тарілку наливають суп, додають сметану або вершки.

Характеристика готової страви:

Консистенція рідкої частини – однорідна, фрукти не розварені, **Смак:**- кисло – солодкий



Рисунок 1 - Суп із цитрусових

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Київ. 2005р., 121 с

Технологічна картка 5
Суп-пюре із свіжої малини або журавлини
 [3-122 с]

Назва сировини	Витрата сировини в грамах			
	На 1000 г		На 500 г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Малина або журавлина	306\126	260\120	152/63	130/60
Крохмаль картопляний	20	20	10	10
Цукор	100	100	50	50
Вода	800	800	400	400
Вихід		1000		500

Технологія приготування

Ягоди перебирають, промивають, віджимають сік, припускають, протирають масу заливають водою, варять і проціджують. В отриманий відвар добавляють цукор, доводять до кипіння, заварюють крохмаль, доводять знову до кипіння, додають ягідний сік або пюре і охолоджують .

Правила подавання

Подаючи на стіл, у тарілку наливають суп, додають цілі ягоди, сметану або вершки.

Характеристика готової страви:

Консистенція рідкої частини – однорідна, ягоди не розварені.

Смак:- кисло – солодкий.



Рисунок 1 - Суп-пюре із свіжої малини або журавлини

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Київ. 2005р., 122 с

Технологічна картка 6
Гарнір для солодких супів
[3-120 с]

Назва сировини	Витрата сировини в грамах	
	На 50 г	
	Брутто	Нетто
Крупа рисова	18	18
або саго	17	17
або ріжки	17	17
Вода	120/70	120/70
Маса готових	-	50
Вихід		50

Технологія приготування

Крупу рисову промивають в теплій воді 2-3 рази, саго та ріжки кладемо в підсолону киплячу воду. Варимо до готовності.

Правила подавання

Кладемо гарнір в солодкий суп. Додають сметану або вершки.

Характеристика готової страви:

Консистенція каші – зерна крупи рисової, цілі нерозварені, ріжки цілі зберегли свою форму, а саго злегка в'язка каша.

Смак:-властивий даним крупам.



Рисунок 1- Каша рисова



Рисунок 2- Каша саго



Рисунок 3- Ріжки відварні

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Київ. 2005р., 120 с

Технологічна картка 7
Запіканка манна або рисова
 [3-170 с]

Назва сировини	Витрата сировини в грамах	
	На 1 порцію,г	
	Брутто	Нетто
Крупа манна	45	45
або рисова	45	45
Вода	65	65
Цукор	10	10
Яйця	1/4	10
Родзинки	10/5	10
Маргарин	3	3
Сухарі пшеничні	4	4
Сметана	3	3
Маса готового н\ф	-	225
Маса готової запіканки з сметаною		200/30

Технологія приготування

Крупу рисову промивають в теплій воді 2-3 рази, відварюють до готовності, охолоджують до 60-70 градусів, маню крупу відварюють до готовності, додають сирі яйця, підготовлені родзинки, маргарин і перемішують. Підготовлену масу викладають на змазаний маргарином і посипаним сухарями лист. Поверхню змазують сумішшю яйця із сметаною і запікають.

Правила подавання

Подаємо із солодким супом. Окремо додають сметану або вершки.

Характеристика готової страви:

Консистенція – в'язка, в міру солодка.

Смак:-властивий даним крупам



Рисунок 1 – Запіканка манна



Рисунок 2 – Запіканка рисова

4 КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Таблиця 1 – Приготування солодких супів

№	Назва розділу	Зміст вимог	Кількість балів
1	Санітарний одяг	<ul style="list-style-type: none">- Чистота рук- Наявність халатів, фартухів, рушників, головного убору- Змінне взуття	5
2	Організація робочого місця для приготування супів	<ul style="list-style-type: none">- Правильний підбір посуду, інвентарю- Розміщення продуктів- Наявність технологічних карток на 1 порції супу солодкого	9
3	Виконання санітарних вимог	<ul style="list-style-type: none">- В процесі обробки продуктів- В процесі приготування супів солодких- Під час оформлення і відпуску супів солодких- Дотримання правил особистої гігієни	12
4	Послідовність і правильність виконання технологічного процесу	<ul style="list-style-type: none">- Первинна обробка продуктів- Приготування напівфабрикатів для солодких супів	10
5	Виконання правил техніки безпеки і правил експлуатації обладнання	<ul style="list-style-type: none">- В процесі роботи з ріжучими інструментами в цеху первинної обробки- Під час роботи в гарячому цеху- Під час роботи з обладнанням- Дотримання правил охорони праці та техніки безпеки	10
6	Оригінальність у виборі та подачі солодких супів	<ul style="list-style-type: none">- Оригінальність складу супів, «родзинка»- Правильний підбір посуду- Естетичне оформлення- Європейський підхід	10
7	Презентація супу солодкого, бракераж страви	<ul style="list-style-type: none">- Розповідь про оригінальність супів солодких, підбір гарніру до них, відпуск- Зовнішній вигляд готової страви (форма, колір)- Запах страви (відповідає виду солодкого супу)- Консистенція (ніжна)- Смак (відповідає виду супу солодкого)	12

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Доцяк В.С. «Українська кухня». Львів. Оріяна Нова.1998р.-547с
2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Київ. А.С.К.2005р.
3. Старовойт Л.Я. М.С. Косовечко, Ж.М.Смернова «Кулінарія». Київ. Вища школа. 1994р.- 417с
4. Посилання в інтернет-мережі: [tanialushtei.blogspot.com.](http://tanialushtei.blogspot.com), 24.01.2023р

Приготування солодких супів [Текст]: для здобувачів освіти I курсу професії «Кухар» денної форми навчання/ уклад. І. В. Черевко. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. – 21 с.

Комп'ютерний набір і верстка : І. В. Черевко
Редактор: І. В. Черевко

Підп. до друку _____ 2023 р. Формат А4.
Папір офіс. Гарн. Таймс. Умов. Друк .арк. 10,5
Обл – вид.арк. 3,4. Тираж 15 примірників