

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ
ОБЛАСТИ «ЗАЛАРИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**

РАЗРАБОТКА УРОКА НА ТЕМУ:

Технология приготовления, оформление, подача холодных (сладких), горячих соусов.

**ПОДГОТОВИЛ: ПРЕПОДАВАТЕЛЬ
МОЛЧАНОВА ИНГА АЛЕКСАНДРОВНА**

ЗАЛАРИ 2023

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ЗАНЯТИЯ

Ф.И.О.: Молчанова Инга Александровна

Профессия (специальность): повар, кондитер.

Дата: 02.02.2023г.

Группа: 65, 3 курс

Тема занятия: Технология приготовления, оформление, подача холодных (сладких), горячих соусов.

Тип занятия: усвоение новых знаний.

Вид занятия: Урок-практикум

Цели урока:

- максимально вовлечь студентов в процесс обучения и создание условий, при которых обучающиеся могли бы применить свой опыт и доступные им средства для того, чтобы ответить на поставленные вопросы и решить требуемые задачи;
- формировать интерес к новой теме, нахождения новой информации и закрепления учебного материала, полученного на практических занятиях.

Задачи урока:

Развивающая: - развивать умения рационально организовывать труд; находить пути совершенствования своего труда и повышение его эффективности; оперативно мыслить и анализировать выполненные работы.

Образовательная: - научить обучающихся работе с нормативно-технологической документацией, расчету сырья, соблюдению технологических операций при приготовлении, оформлении и подачи соусов.

Воспитательная: Воспитывать чувство уверенности в себе, культуры труда, творческого подхода к выполнению задания, интереса и стремления к познанию профессии.

Результаты освоения темы:

Практический опыт - подготовки, уборки рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче соусов.

Умения: - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов;

- оценивать качество готовой продукции.

Знания - требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;

- ассортимента, рецептур, требований к качеству, методам приготовления, вариантам оформления и подачи соусов;

- норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

Технологии, методы и приемы обучения: технология развивающего обучения, ИКТ технология.

Формы обучения: работа в малых группах.

Место проведения: кулинарная лаборатория ГАПОУ ИО «ЗАПТ»

Продолжительность: 1 час 20 мин

Оборудование, инструменты, инвентарь производственные столы, пороковектоматы, индукционные плиты, электронные весы, набор цветных разделочных досок, моечные ванны, кастрюли, миски, ложки, набор поварских ножей, ложки, блюда для подачи.

Сырье: специи, приправы, мука пшеничная, ягоды замороженные, сахарный песок, какао порошок, желатин, сливки, лук репчатый, кости для бульона, курага, морковь, крахмал картофельный, горчица, лимонный сок, растительное масло, сливочное масло, сметана.

Структура занятия:

1. Вводная часть.

2. Текущий инструктаж.

3. Заключительная часть.

Ресурсы:

Основные источники:

1. Приготовление супов и соусов: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова.- 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-176с. .

2. Приготовление супов и соусов: практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. - 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-128с. .

Дополнительные источники :

1.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2017.

Электронные образовательные ресурсы:

- perviydoc.ru;

- kopilkaurokov.ru;

- ppt4web.ru.

Материально-технические ресурсы: мобильные устройства, компьютер, телевизор с выходом в интернет, технологические карты.

ХОД УРОКА:

№ п\п	Содержание и структура урока	Время мин.	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Учебно-методическое обеспечение	Формируемые компетенции
I	Вводная часть	30 мин.				
1.1	Организационная часть	10мин	<p>Взаимное приветствие. Проверка посещаемости. Проверка наличия спецодежды, санитарного состояния.</p> <p>Проверка домашнего задания</p>	<p>Приветствуют, слушают преподавателя.</p> <p>Вопрос 1. По жидкой основе соусы различают на? Ответ: бульонах (костном, рыбном, грибном), сметане, молоке, растопленном сливочном масле, уксусе (холодные). Вопрос 2. По консистенции соусы подразделяют на....? Ответ: жидкие, средней густоты, густые. Вопрос 3. Какие вы знаете сладкие соусы? Ответ: яблочный, абрикосовый и т.д. Вопрос 4. Какие специи используют для приготовления соусов холодных (сладких) и горячих? Вопрос 5. Срок хранения горячих соусов? Ответ: 3-4 часа.</p>	<p><u>мобильные устройства,</u> <u>компьютер, телевизор с выходом в интернет,</u> <u>технологические карты.</u></p>	<p>ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК 8, ОК 9, ОК 10. ПК2.1, ПК 2.2, ПК 2.4.</p>

1.2	Целеполагание и мотивация	5мин	<p>1.2.1.Сообщает тему урока. <u>Технология приготовления, оформление, подача холодных (сладких), горячих соусов.</u></p> <p>1.2.2.Разъясняет цели и задачи урока.</p> <p>1.2.3.Сообщает о форме проведения урока. <u>Работа в малых группах.</u></p> <p>1.2.4. .Инструктаж по т/б</p>	<p>Слушают преподавателя.</p> <p>Распределение по малым группам (5 чел).</p> <p>Расписываются по т/б.</p>	<p><u>мобильные устройства, компьютер, телевизор с выходом в интернет, технологические карты.</u></p>	
1.3	Формирование ориентировочных основ деятельности	15мин	<p>1.3.1. Раздает инструкционные технологические карты, приготовления соуса холодного (сладкого) и горячего.</p>	<p>Получают, знакомятся с технологическими картами.</p>	<p>Технологические карты.</p>	
1.4	Показ трудовых приемов и порядок выполнения операций		<p>1.4.1Рассказывает порядок работы с инструкционными картами, последовательность приготовления, оформления и отпуск соуса холодного (сладкого) и горячего.</p>	<p>Слуховое и визуальное восприятия.</p>	<p><u>компьютер, телевизор с выходом в интернет, технологические карты, презентация.</u></p>	
II	Текущий инструктаж	35 мин				
2.1	Целевые обходы	В процессе выполнения УПР	<p>2.1.1.Проверяет организацию рабочих мест в соответствии с правилами ТБ</p> <p>2.1.2.Проверяет правильность выполнения рабочих приемов и операций, оказывает помощь при работе с мобильными устройствами, компьютером,</p>	<p>Подготавливают рабочее место к выполнению ЛПЗ</p> <p>Самостоятельно выполняют ЛПЗ</p>	<p><u>мобильные устройства, компьютер, телевизор с выходом в интернет, технологические карты.</u></p>	<p>ОК1,ОК2, ОК3, ОК4,ОК5, ОК6, ОК7, ОК 8, ОК 9, ОК 10. ПК2.1, ПК 2.2, ПК 2.4.</p>

			телевизором.			
			2.1.3.Проверяет правильность осуществления самоконтроля (обратить внимание на выполнение обучающимися приемов контроля и взаимоконтроля); межоперационный контроль качества выполнения ЛПЗ.	Выполняют самоконтроль, межоперационный и взаимоконтроль. Убирают рабочие места Группы кратко отчитываются о качество выполнения ЛПЗ, подводят итоги.		
			2.1.4.Контролирует уборку рабочих мест.			
			2.1.5.Принимает и оценивает качество выполнения ЛПЗ обучающимися.			
			2.1.6 Роль преподавателя состоит в том, чтобы переходя от группы к группе контролировать их работу, вмешиваясь только в крайних случаях.			
Ш	Заключительная часть	15 мин.				
3.1	Подведение итогов урока	15 мин	3.1.1. Дает оценку каждой группе, справились ли они с заданием, с применением интернет ресурсов.	Слушают, вступают в диалог.	<u>компьютер, телевизор с выходом в интернет, технологические карты, журнал учета учебных занятий.</u>	ОК1,ОК2, ОК3, ОК4,ОК5, ОК6, ОК7, ОК 8, ОК 9, ОК 10. ПК2.1, ПК 2.2, ПК 2.4.
			3.1.2.Задаёт вопросы обучающимся	Отвечают анализируя свою работу		

			<p>-Какие умения и навыки вы сегодня приобрели?</p> <p>-Достигнута ли цель урока?</p>			
			3.1.3.Сообщает оценку урока каждому обучающемуся	Слушают.		
			3.1.4. Сообщает тему следующего урока и домашнее задание: повторить теоретический материал.	Записывают домашнее задание		

План-конспект

Тема урока «Приготовление, оформление, подача холодных (сладких), горячих соусов».

1. Вводная часть.

Организационная часть:

Взаимное приветствие.

Проверка наличия спецодежды,
санитарного состояния.

Проверка посещаемости.

Проверка домашнего задания

Вопрос 1. По жидкой основе соусы различают на? Ответ: бульонах (костном, рыбном, грибном), сметане, молоке, растопленном сливочном масле, уксусе (холодные).

Вопрос 2. По консистенции соусы подразделяют на....? Ответ: жидкие, средней густоты, густые.

Вопрос 3. Какие вы знаете сладкие соусы? Ответ: яблочный, абрикосовый и т.д.

Вопрос 4. Какие специи используют для приготовления соусов холодных (сладких) и горячих? Ответ: бадьян, ваниль, гвоздика, имбирь, лавровый лист, майоран, мускатный орех и т.д.

Вопрос 5. Срок хранения горячих соусов? Ответ: 3-4 часа.

Сообщение темы урока. Технология приготовления, оформление, подача холодных (сладких), горячих соусов.

Соусы – ароматическо-вкусовой компонент блюда, консистенция которого зависит от сырья и технологии приготовления и колеблется обычно от вязко-жидкой до пастообразной. Использование соусов позволяет расширить ассортимент блюд, улучшить их внешний вид и общее оформление, улучшить аромат, вкус, сочность, дополнить химический состав, повысить биологическую ценность кушанья.

Правильный подбор соусов к блюдам имеет в кулинарном искусстве очень большое значение, так как именно от соуса зависит во многом не только вкус, внешний вид, аромат, витаминизированность и калорийность пищи, но и ее привлекательность, и восприятие блюда.

Разъяснение целей и задач урока.

Цели урока:

- максимально вовлечь студентов в процесс обучения и создание условий, при которых обучающиеся могли бы применить свой опыт и доступные им средства для того, чтобы ответить на поставленные вопросы и решить требуемые задачи;
- формировать интерес к новой теме, нахождения новой информации и закрепления учебного материала, полученного на ЛПЗ.

Задачи урока:

Развивающая: - развивать умения рационально организовывать труд; находить пути совершенствования своего труда и повышение его эффективности; оперативно мыслить и анализировать выполненные работы.

Образовательная: - научить обучающихся работе с нормативно-технологической документацией, расчету сырья, соблюдению технологических операций при приготовлении, оформлении и подачи соусов.

Воспитательная: Воспитывать чувство уверенности в себе, культуры труда, творческого подхода к выполнению задания, интереса и стремления к познанию профессии.

Сообщение о форме проведения урока

- работа в малых группах, по 5 человек.

Инструктаж по т/б.

Инструктаж по технике безопасности при приготовлении холодных (сладких) и горячих соусов.

Обучающиеся обязаны приходить на работу в чистой и опрятной одежде. Перед работой должны принять душ, а если его нет, то тщательно помыть руки с мылом и дезинфицирующими средствами. После чего надеть санитарную одежду, волосы подобрать под колпак или косынку. При посещении туалета работник должен снять санитарную одежду и надеть ее только после тщательного мытья рук. Руки нужно также мыть и при переходе от одной операции к другой. Существенное значение имеет состояние кожи рук и ногтей. Ногти необходимо коротко стричь, повара раз в неделю должны делать гигиенический маникюр без покрытия ногтей лаком. Носить кольца, браслеты, часы не рекомендуется, так как это затрудняет мытье рук и служит источником скопления грязи.

Соусное отделение предназначено для приготовления вторых блюд, гарниров и соусов. Для выполнения различных процессов тепловой и механической обработки продуктов рабочие места оснащены соответствующим оборудованием и разнообразной посудой, инструментом, инвентарем. В соусном отделении организуют рабочие места в основном по виду тепловой обработки. Например: первое-- рабочее место для жаренья и пассерования продуктов и полуфабрикатов; второе -- для варки, тушения и припускания продуктов; третье -- для приготовления гарниров и каш.

Подбирают тепловое и механическое оборудование в соответствии с нормами оснащения оборудованием предприятий общественного питания.

Основным оборудованием соусного отделения являются кухонные плиты, жарочные шкафы, электросковороды, фритюрницы, а также пищеварочные котлы, универсальный привод. Стационарные пищеварочные котлы применяются в соусном отделении в крупных цехах для варки овощных и крупяных гарниров.

Из посуды в соусном отделении применяются: наплитные котлы, кастрюли, сотейники, противни металлические и большие чугунные сковороды, сковороды малые. Из инвентаря применяют: венчики, веселки, вилки поварские (большие и малые).

Полуфабрикаты для многих соусов служат бульоны, мучная пассировка, пассированные овощи и томат-пюре.

Выдача и изучение инструкционных технологических карт, приготовления соуса холодного (сладкого) и горячего.

Разъяснение работы малых групп:

- ознакомление с технологическими картами;
- порядок работы с ними;
- на основе технологических карт создание своего рецепта холодного (сладкого) и горячего соусов.

Производственные задание:

- рассчитать выход горячего соуса на 2 порции, по 40 гр.
- приготовить, оформить и подать авторский соус на основании белого соуса, используя мобильные устройства, компьютер, телевизор с выходом в интернет, технологические карты.

Технологическая карта

Соус белый основной

Рецептура № 373

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса брутто на 2 порции	Масса нетто на 2 порции	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия)
Бульон (рецепт № 371)	-----	1100			В растопленный жир всыпают просеянную муку и пассируют при непрерывном перемешивании, не допуская пригорания. Правильно пассированная мука должна иметь слегка кремовый цвет. В пассированную муку, охлажденную до 60...70 С, вливают ¼ горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон. После этого в соус кладут нарезанные петрушку, сельдерей, лук и варят в течение 25...30 мин. В конце варки добавляют соль, перец черный горошком, лавровый лист. Затем соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Готовый соус используют для приготовления производных соусов.
Маргарин столовый	50	50			
Мука пшеничная	50	50			
Лук репчатый	24	20			
Петрушка (корень) или сельдерей (корень)	13 15	10 10			

Выход		1000				



Органолептические показатели:

Вкус: Свойственный данному продукту.

Цвет: Характерен продуктам, входящих и в состав блюда

Запах: Без постороннего запаха .

Инвентарь, посуда, инструменты: рабочие столы; весоизмерительное, холодильное, механическое оборудование; инвентарь, инструменты, кухонная посуда.

Производственные задание:

- рассчитать выход холодного (сладкого) соуса на 2 порции, по 40 гр.
- приготовить, оформить и подать холодный (сладкий) соус авторского исполнения, используя мобильные устройства, компьютер, телевизор с выходом в интернет, технологические карты.

Технологическая карта

Соус абрикосовый

Рецептура № 414

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса на _____ порций	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия)
Абрикосы свежие или курага	30 10	26 10			Свежие абрикосы погружают на 39-40 с в кипяток, снимая с них кожицу, нарезают на 4 части, удаляют косточку, засыпают сахаром, выдерживают в течении 2...3 ч и кипятят в течении 5...8 мин. Курагу перебирают, промывают, заливают холодной водой и оставляют на 2...3 часа. Затем ее варят в той же воде до готовности, протирают, добавляют сахар и при помешивании проваривают до загустения. Готовый соус охлаждают.
Вода для кураги	40	40			
Сахар	30	30			
Выход		40 гр на 1 п			

**Органолептические показатели:****Вкус:** Свойственный данному продукту.**Цвет:** Характерен продуктам, входящих и в состав блюда**Запах:** Без постороннего запаха .**Инвентарь, посуда, инструменты** рабочие столы; весоизмерительное, холодильное, механическое оборудование; инвентарь, инструменты, кухонная посуда.

2. Текущий инструктаж.

Проверяет организацию рабочих мест в соответствии с правилами ТБ

Проверяет правильность выполнения рабочих приемов и операций, оказывает помощь при работе с мобильными устройствами, компьютером, телевизором.

Проверяет правильность осуществления самоконтроля (обратить внимание на выполнение обучающимися приемов контроля и взаимоконтроля); межоперационный контроль качества выполнения ЛПЗ.

Контролирует уборку рабочих мест.

Принимает и оценивает качество выполнения ЛПЗ обучающимися.

Роль преподавателя состоит в том, чтобы переходя от группы к группе контролировать их работу, вмешиваясь только в крайних случаях.

3. Заключительная часть.

Оценивает работу каждой группы, справились ли они с заданием, с применением интернет ресурсов.

Опрашивает:

-Какие умения и навыки вы сегодня приобрели?

-Достигнута ли цель урока?

Сообщает оценку урока каждому обучающемуся

Сообщает тему следующего урока и домашнее задание:

- тема: « Приготовления, оформление, подача соуса красного основного».

- составить технологическую схему приготовления соуса красного основного.

Заключение

Самоанализ урока.

Урок проводился на 3 курсе по теме: «Технология приготовления, оформление, подача холодных (сладких), горячих соусов».

На уроке мы отработали, систематизировали и проверили теоретические знания применив их на ЛПЗ.

Этот урок расширил кругозор обучающихся, где они проявили свои творческие способности, доказали что могут работать в команде, как один слаженный коллектив, находить пути решения проблем и нужную информацию в сети интернет.

Цели, поставленные в начале урока, были достигнуты.

Ведь, как известно, самыми прочными являются те знания, которые получены человеком самостоятельно, после определенных усилий.

Список использованной литературы и источников

1. Приготовление супов и соусов: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова.- 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-176с. .
2. Приготовление супов и соусов: практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. - 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-128с. .
3. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/И.П. Самородова.- 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-128с. .
4. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/В.И. Богушева.- Ростов н/Д: Феникс, 2016.- 374с., [1]: ил.- (Среднее профессиональное образование).

Дополнительные источники

1. Дубровская Н.И. Кулинария: Лабораторный практикум (4-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2014
2. Качурина Т.А. Кулинария: Рабочая тетрадь (9-е изд., стер.) учеб. Пособие Изд.центр «Академия», 2014
3. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. Практикум (2-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2015
4. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров (11-е изд., стер.) учеб. Пособие Изд.центр «Академия», 2015
5. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2017
6. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии <Повар>: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Ч. 2 (4-е изд., стер.) учеб. Пособие Изд.центр «Академия», 2016
7. Андросов В.П. Производственное обучение профессии <Повар>: В 4 ч. Ч. 4 (8-е изд., стер.) учеб. Пособие Изд.центр «Академия», 2014
8. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: учебное пособие для СПО. – М.: Проф.Обр.Издат, 2002 – 328с.
9. Монахова Г.М. Кулинарные работы: уч. пособие для 10-11 кл. Изд.центр «Академия», 2004 - 208 с.

Интернет-источники:

1. [Разработка МДК. Форма доступа: perviydoc.ru](http://perviydoc.ru)
2. [Методическая копилка. Форма доступа: ru86.ucoz.ru](http://ru86.ucoz.ru)
3. [Копилка методических разработок. Форма доступа: kopilkaurokov.ru](http://kopilkaurokov.ru)
4. [Видео ролики по Кулинарии. Форма доступа: pteachka.ru](http://pteachka.ru)

