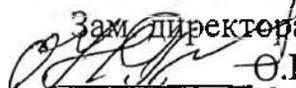


ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ИВАНОВСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ

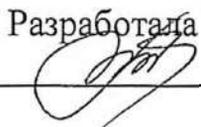
Зам. директора по УМР

О.Н.Русакова
«05» 02 2021г

Методическая разработка

открытого урока

по ПМ 02 МДК 02. 01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной
продукции» для 3 курса 35 гр.

на тему: «Сложные холодные соусы. Ассортимент. Особенности приготовления»

Разработала преподаватель:

Второва Н.П.

РАССМОТРЕНА:

на заседании методической цикловой комиссии
товароведно – технологических и
учетно-экономических дисциплин

Протокол № 4
«05» 02 2021 г.

Председатель МЦК:


Второва Н.П.

Иваново, 2021

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
Квалификация выпускника – техник технолог
2 курс; 35 группа

Тема урока: Сложные холодные соусы. Ассортимент. Особенности приготовления.

Оснащение урока:

- сборник рецептов блюд и кулинарных изделий;
- задания для самостоятельной работы студентов выполненные на бумажном носителе;

Применяемые методы:

- объяснение нового материала;
- опрос студентов по основным вопросам темы занятия;
- закрепление материала путем тематических вопросов, объяснение терминов.

Межпредметные связи: моделирование; охрана труда; микробиология; санитария, гигиена; химия; организация хранения и контроль запасов сырья.

Цели уроки:

- образовательная: изучить технологию приготовления сложных холодных соусов; ассортимент соусов; особенности приготовления.
- закрепить знания студентов, выработать практические навыки по приготовлению и отпуску соусов
- усвоить и увязать механизм практической деятельности с теоретическим знаниями;
- способствовать формированию умений, необходимых в приготовлении соусов

Развивающая:

- расширить знания студентов, развить стремление к познанию приготовления соусов, отпуска с блюдами.
- развить навыки анализа и сравнения блюд, заправленных несколькими соусами
- искать аналоги и другие варианты решения;
- развивать познавательные умения;
- самостоятельно расширять диапазон знаний;
- анализировать, делать выводы, выделять главное, использовать знания в профессиональной деятельности.

Воспитательная:

- повысить профессиональный уровень;

-формировать активную жизненную позицию, расширять кругозор, воспитать трудолюбие и упорство в достижении цели, привить любовь к профессии.

Предполагаемый результат:

-знание ассортимента и технологии приготовления соусов;
-знание основных документов, необходимых для решения задач по теме;
-знание технологических процессов в соответствии с методами приготовления и типами питания.

Мотивация познавательной деятельности:

Студенты должны:

Уметь:

-проверять органолептическим способом качество приготовленных блюд и дополнительных ингредиентов к ним;
-применять полученные знания в профессиональной деятельности и при выполнении курсовых и дипломных проектов.

Знать:

-ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных продуктов, необходимых для приготовления блюд;
-способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
-термины: органолептическая оценка, консистенция;

Формы и методы:

-репродуктивный (воспроизводство ранее полученных знаний, использование межпредметных связей);
-частично-поисковый метод (решение познавательных задач);
-метод проектов и исследований (исследование технологий учебного процесса).

Формирование компетенции:

-понимать сущность и социальную значимость своей профессии;
-готовить сложные холодные соусы и использовать их в приготовлении, оформлении и подаче блюд;
-определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
-осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для профессионального и личностного развития;
-использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

Формы организации познавательной деятельности обучающихся: групповая, индивидуальная.

- **Оборудование:**
- - мультимедийная установка,
- - персональный компьютер,

- - презентация,
- - раздаточный материал.

Продолжительность занятия: 80 мин

Тип урока: комбинированный урок

Структура урока.

План:

1. Организационный момент.
2. Вступительное слово преподавателя.
3. Повторение изученного материала (фронтальный опрос).
4. Изложение нового материала.
5. Закрепление нового материала.
6. Итог урока.

Эпиграф урока (записан на доске)

«Пусть пища будет твоим лекарством»

Гиппократ.

Ход урока

	Содержание и структура урока	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов
I.	Организационный момент	Приветствие студентов, проверятся явка и подготовка к уроку	Рапортчика старосты
II.	<p>Целеполагание и мотивация. Вступительное слово преподавателя</p> <p>Соусом называют дополнительный компонент блюда, характеризующийся полужидкой консистенцией, используемый в процессе приготовления блюда или подаваемый к готовому блюду для улучшения его вкуса и аромата. Соусы являются дополнением ко многим горячим и холодным блюдам. Значение их заключается в том, что они разнообразят вкус блюда, придают ему более сочную консистенцию, повышают калорийность, так как имеют в своем составе такие продукты, как сливочное масло, сметана, яйца, мука и др. Белки, жиры и углеводы в соусах легко усваиваются организмом.</p> <p>Многие соусы содержат значительное количество вкусовых веществ, специй, пряности, приправы, которые действуют возбуждающе на органы пищеварения. Таким образом, соусы способствуют возбуждению аппетита и лучшему усвоению пищи. Соусы улучшают внешний вид</p>	<p>Сообщаем тему и цели урока, организует совместную мотивацию. Управляет познавательным процессом (наводящие вопросы и уточнения)</p>	<p>Восприятие информации и ее анализ. Высказывание суждений, формирование выводов.</p>

	<p>приготовленных блюз, так как многие из них имеют яркую окраску, которая выгодно оттеняет цвета основных продуктов. Правильный подбор соуса к блюду имеет большое значение.</p> <p>Для приготовления соусов используют наплитные котлы небольшой емкости, специальные стационарные котлы, а также кастрюли и сотейники с толстым дном, чтобы избежать пригорания соусов. Кроме того, используют противни, веселки, венички, сита, цедилки, разливательные ложки и другой инвентарь. Некоторые соусы в процессе их приготовления требуют длительного и тщательного взбивания, поэтому в цехе (горячем или соусном) должна быть взбивальная машина. Если соус подают к блюду отдельно, то его наливают в специальный порционный соусник, который ставят рядом с блюдом на тарелочке. Соус можно подать вместе с блюдом. На порцию блюда отпускают 50, 75, 100 г соуса (в некоторых случаях по 25 г).</p>		
III.	<p>Актуализация опорных знаний.</p> <p>Вопросы и задания студентам (студенты должны знать полные и развернутые ответы) Вопросы для проверки знаний.</p> <p>Тесты. (Смотри приложение 1)</p> <p>Вопросы студентам, фронтальный опрос по вопросам (Приложение 2)</p>	<p>Организует фронтальную работу на основе поискового и репродуктивного методов</p>	<p>Анализируют и осмысливают информацию (выводы, обоснования), включается внимание и память, проявляют способность к самопознанию, воспроизведению</p>

			информации, дополнение ответов.
		Фронтальный опрос	Устно отвечает на вопросы.
IV	<p>Изложение нового материала</p> <p>Вкусовая гамма ресторанного блюда должна отличается сложностью и изысканностью. Это не только сочетание ингредиентов, но и различных соусов, как в приготовление, оформление так и в подачи.</p> <p>Холодные соусы и заправки - группа соусов которые в холодном виде подаются к холодным же блюдам и закускам, используются для заправки или поливки салатов с целью придания им связной консистенции, дополнительного вкуса, предохранения поверхности от подсыпания.</p> <p>Холодные соусы бывают универсальными, подходящими одновременно к мясу, рыбе, овощам (соус майонез), и узконаправленными, что особенно актуально для закусок и холодных блюд из рыбы. В группу холодных соусов входят заправки и соусы на растительном масле (майонезы), заправки и соусы на уксусе (маринады) и масляные смеси. К холодным соусам относятся также желеобразные ланспики (мясное, рыбное желе), сопровождающие отварные и припущенные мясо, птицу, рыбу, овощи и яйца.</p>	Организует деятельность студентов по изучению нового материала	Анализируют и осмысливают информацию (выводы, обоснования), включены понимание и память Составляют опорный конспект.

V	<p>Закрепление нового материала. Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Решение задач по определению количества сырья для приготовления соусов. Определить необходимое количество сырья для приготовления 50 порций маринада овощного? Выход одной порции 100 грам.</p>	<p>Помогает развить познавательную активность и практические навыки по решению задач.</p>	<p>Актуализация необходимых знаний. Делают выводы.</p>
VI	<p>Домашние задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составить алгоритм приготовления маринада белого овощного? 2. Как исправить такой недостаток, как жидкая консистенция соуса маринада? 3. Как определить причину недостаточно острого вкуса соуса маринада? Как исправить этот недостаток? 4. Если соус майонез горчит, в чем причина этого недостатка? 		<p>Делают выводы.</p>

Приложение 1

Тест по теме "Соусы".

Вариант №1

Выберете и напишите правильный ответ.

1.

Загуститель для красных соусов

А - крахмал;

Б - мука;

В - желатин.

2.

Производный соуса белого

А - паровой;

Б - луковый;

В - сухарный.

3.

Назовите соус по предложенному набору продуктов: растительное масло, уксус, соль, сахар, перец.

А - польский;

Б - майонез;

В - заправка салатная.

4.

Температура подачи соуса майонез

А - +14;

Б - +65;

В - +25.

5.

Для приготовления каких соусов используют коричневый бульон?

А - красных;

Б - белых;

В - сметанных.

Тест по теме "Соусы".

Вариант №2

Выберете и напишите правильный ответ.

1.

Производный соуса красного

- А - луковый;
- Б - голландский;
- В - томатный.

2.

Соус, рекомендуемый для подачи капусты цветной отварной

- А - молочный сладкий;
- Б - сухарный;
- В - маринад овощной.

3.

Назовите соус по предложенному набору продуктов

- А - белый основной;
- Б - паровой;
- В - молочный.

4.

Какие соусы "защипывают сахаром"?

- А - молочный сладкий;
- Б - сладкий;
- В - красный кисло-сладкий.

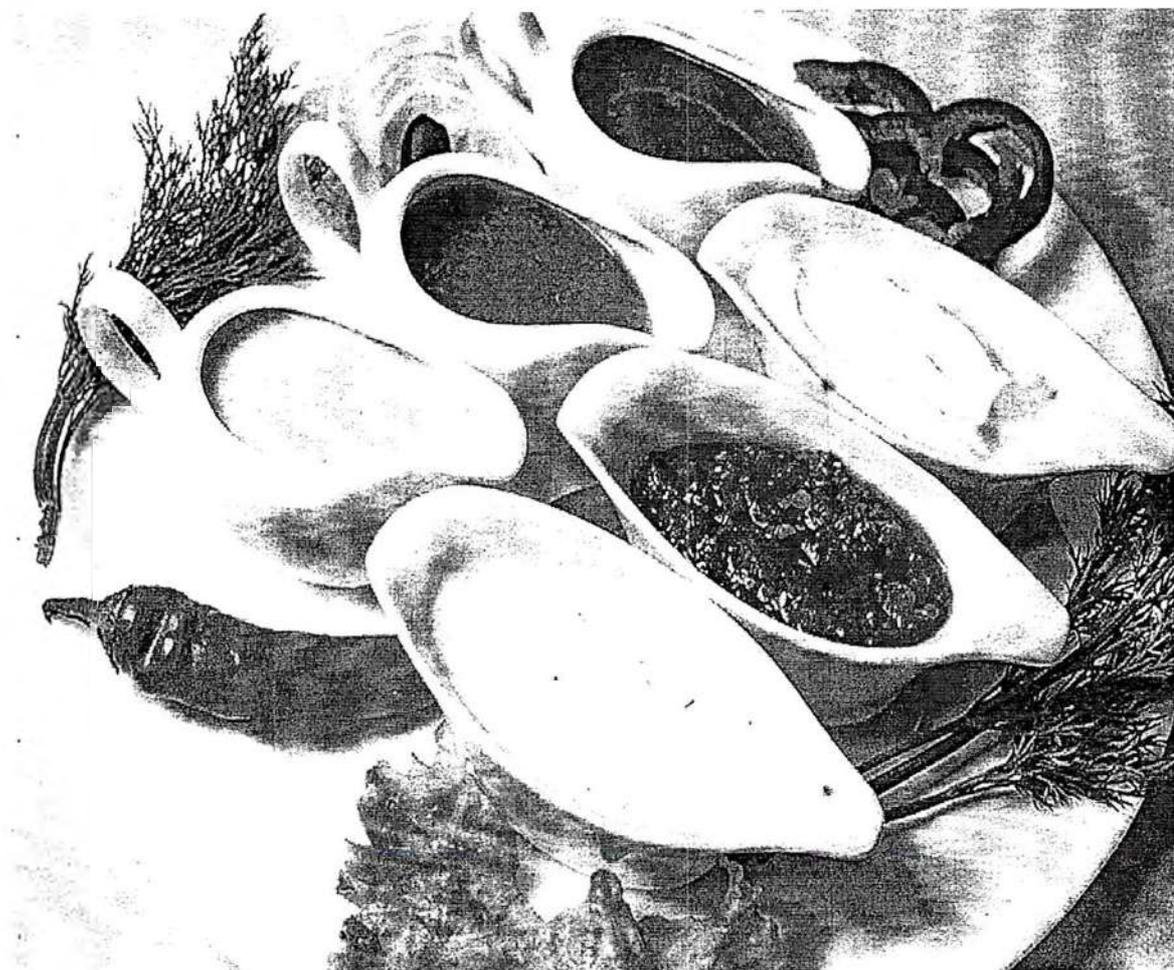
5.

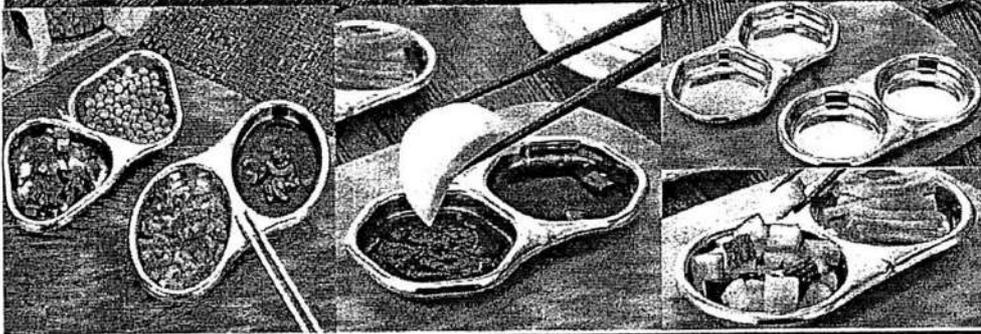
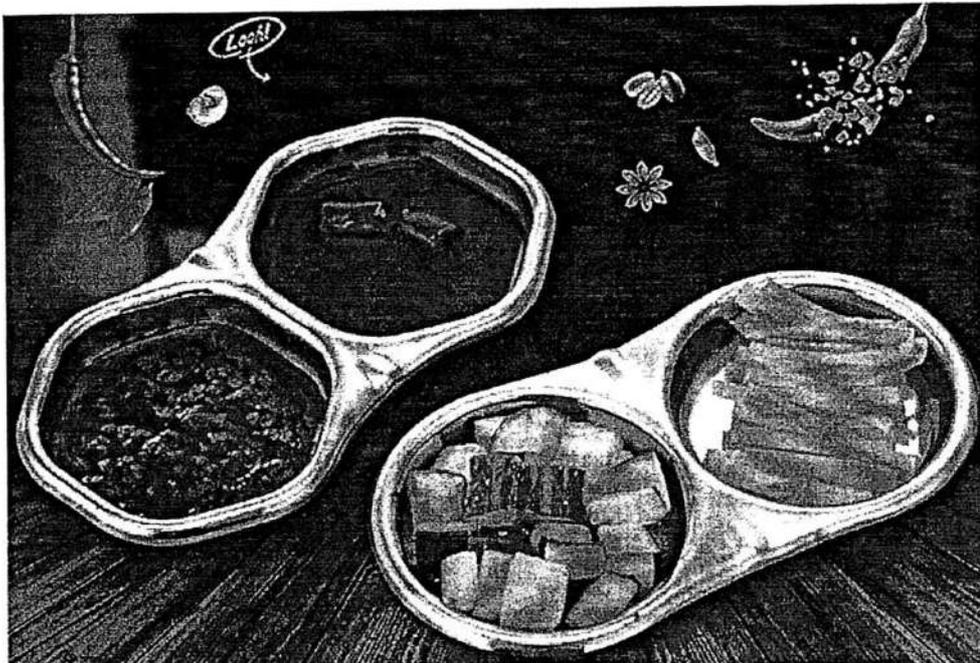
Температура пассерования муки для приготовления белой жировой пассеровки

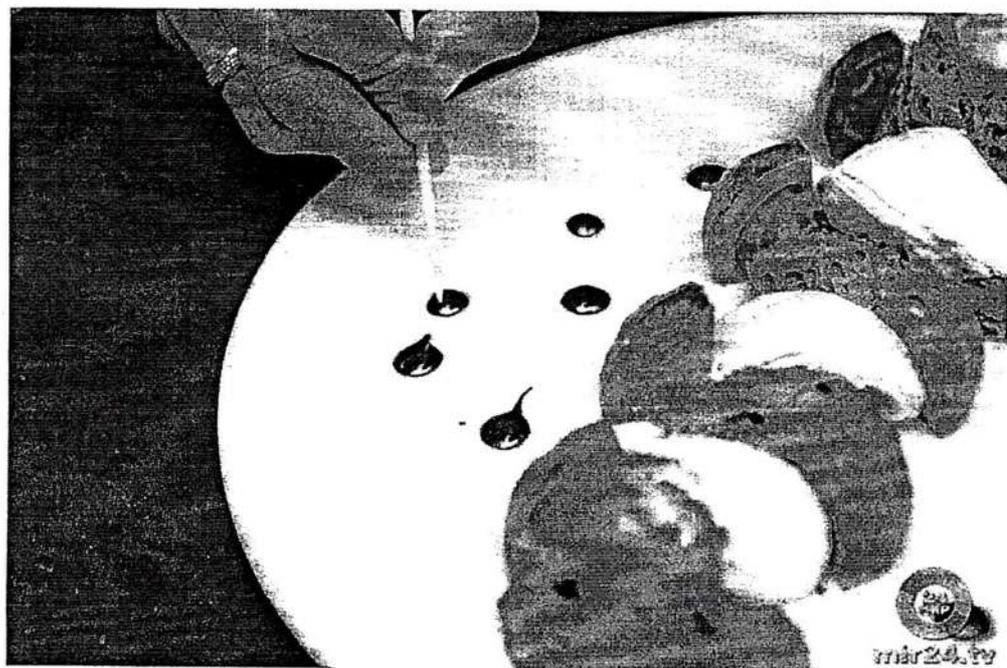
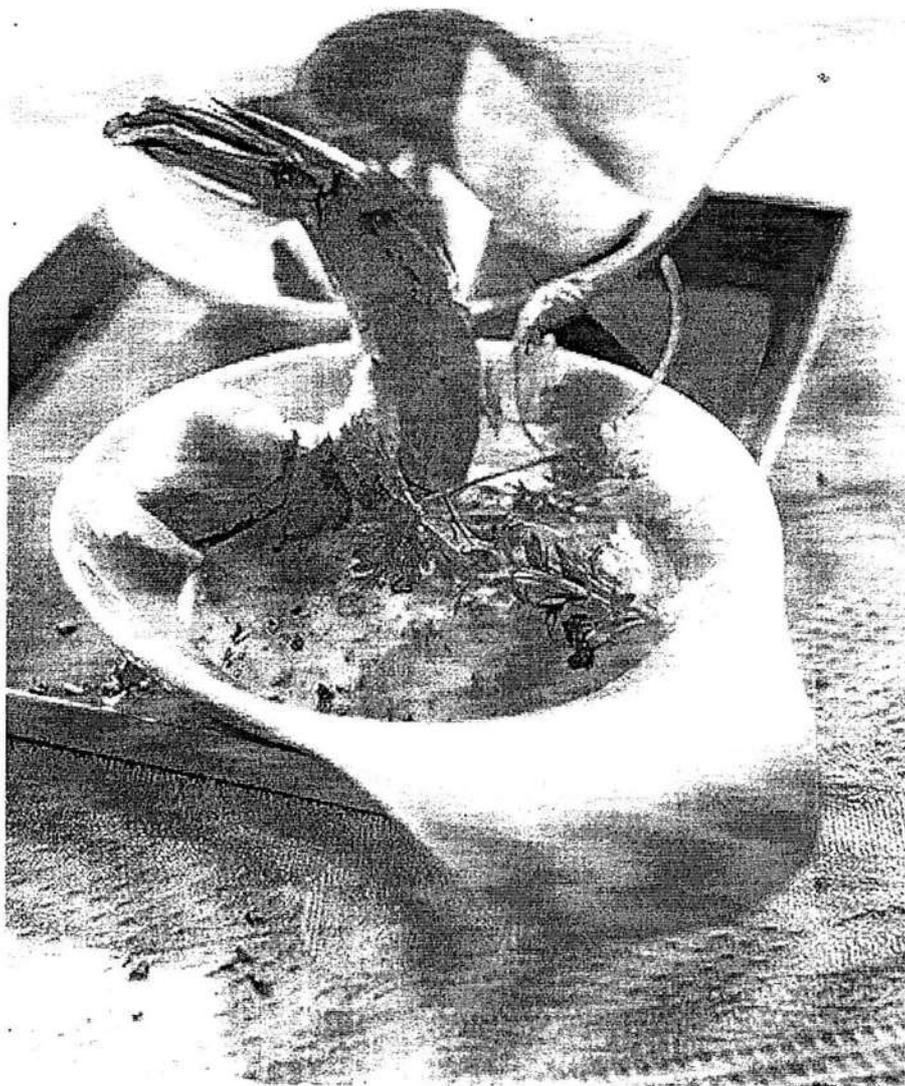
- А - 120 градусов;
- Б - 200 градусов;
- В - 300 градусов.

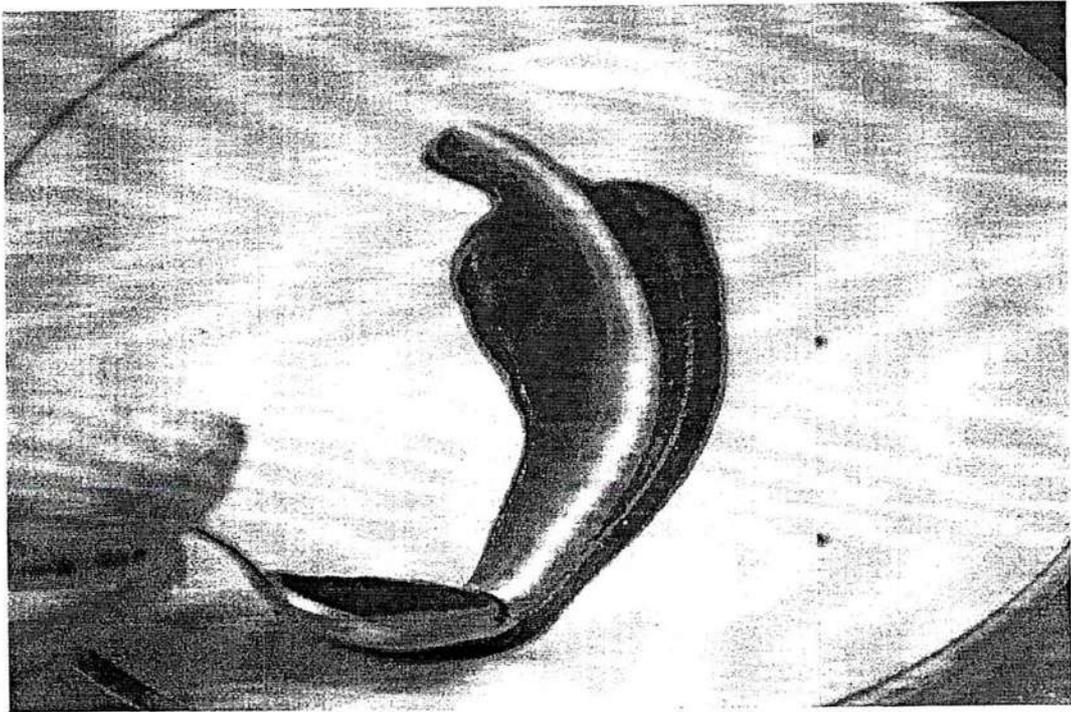
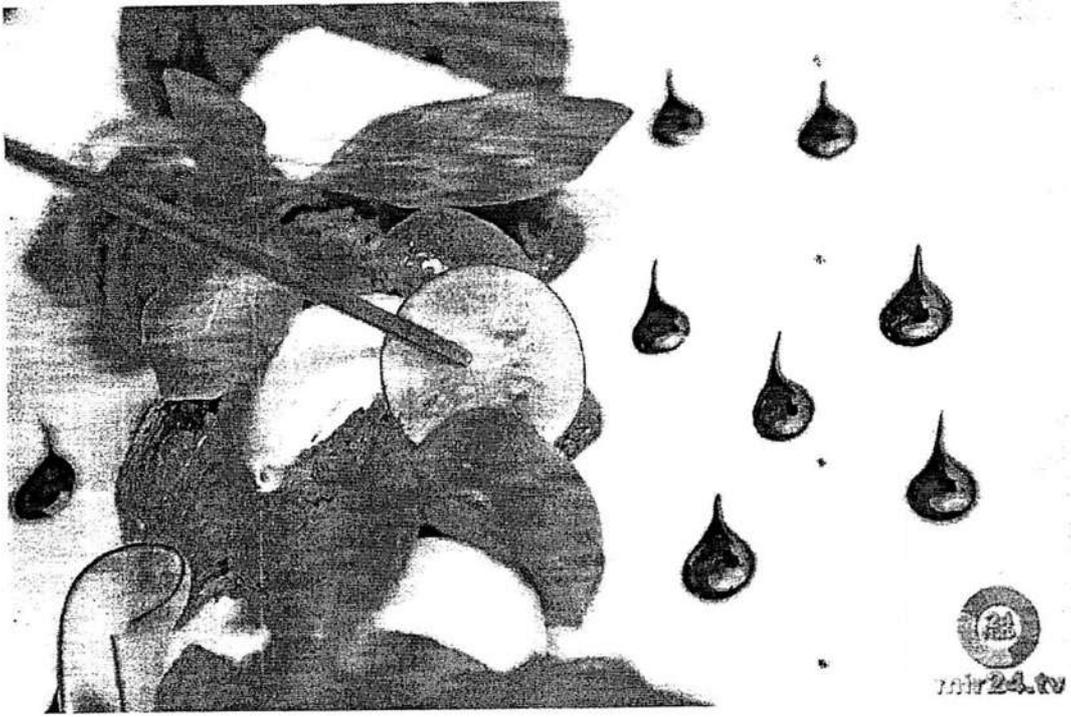
Эталоны ответов:

Современная подача соусов









Приложение 2

Вопросы для проверки знаний

Вопрос: По каким признакам классифицируют соусы?

Вопрос: Как приготавливают и для чего используют маринад овощной с томатом?

Вопрос: Сроки хранения и реализация основных соусов?

Вопрос: Подача соусов?

Вопрос: Что служит основой для приготовления холодных соусов?

Вопрос: Какие соусы относим к холодным?