

Чехова Виктория Сергеевна

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Среднего профессионального образования города Москвы

Колледж сферы услуг № 32

**КОНСПЕКТ УРОКА НА ТЕМУ:
"ГОРЯЧИЕ СОУСЫ В НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХНЯХ"**

Для специальностей СПО и НПО

"Технология продукции общественного питания 260807",

"Повар - Кондитер 260807.01"

Тема занятия «Горячие соусы в национальных кухнях». Это занятие по разделу «Технология приготовления сложных горячих соусов». В ходе занятия можно проследить тесную взаимосвязь с дисциплинами «Организация производства общественного питания», «Товароведение пищевых продуктов».

Цель занятия:

- усвоение материала по теме «Горячие соусы в национальных кухнях»;
- развитие умений классифицировать соусы, проводить сравнительный анализ технологических процессов приготовления соусов, определять способы и методы приготовления соусов, подбирать соусы к блюдам в соответствии с технологическим процессом приготовления и особенностями национальных вкусов.
- формирование практических умений использования алгоритма изучения национальной кухни.



Задачи:

для преподавателя:

- обучение практическим умениям использования алгоритма изучения национальной кухни.
- создание условий, пробуждающих активную познавательную деятельность студентов;
- направление деятельности студентов не только на усвоение знаний, но и на овладение ими общеучебными умениями и навыками;
- обучение стратегиям экранного чтения (в подаче информации используется презентация подготовленная среде Power Point). Интерфейс презентации разработан с использованием выделений ключевых понятий, главной мысли в тексте, что помогает обучающимся в восприятии информации. В оформлении материала используется в зависимости от содержания разных цвет заголовков слайдов. Устная инструкция преподавателя по работе с демонстрационным материалом.
- обучение составлению опорного конспекта. Выполнение самостоятельной работы (учебный организатор)
- обеспечение мотивации за счет использования иллюстрированного оформления.
- обучение студентов анализировать, сравнивать, сопоставлять, структурировать полученную информацию в процессе изучения нового материала.



Для студентов:

образовательные, развивающие:

- изучение ассортимента и вкусовых особенностей горячих соусов национальных кухонь, технологического процесса приготовления соусов, подбор соусов к блюдам с учётом национальных вкусов;
- формирование умения конспектирования;
- формирование навыков экранного чтения - просмотрового;
- способствовать развитию умения анализировать и структурировать информацию;
- развитие умения сжимать информацию и выразить письменной речью результаты собственной мыслительной деятельности.

воспитательные:

- способствовать воспитанию: информационной культуры для использования ИТ в процессе своего обучения и культуры труда;
- пробуждение познавательного интереса к дисциплине и новым технологиям;
- формирование базовых национальных ценностей жителя многонационального города.



Этапы урока

1. Актуализация знаний по теме " Ассортимент, классификация и значение горячих сложных соусов в питании, требования к качеству"

2. Ознакомление студентов с целью, задачами и ходом урока. Инструктаж по работе в ходе урока.

3. Демонстрация в форме фронтальной беседы, в ходе которой студенты участвуют в обсуждении новой темы, работают с учебным организатором, составляют конспект, анализируют, структурируют, делают выводы по теме «Горячие соусы в национальных кухнях».

4. Самопроверка. Студенты обмениваются учебными организаторами и сверяют их с эталоном выполнения работы.

5. Рефлексия. Не только познакомились с особенностями национальных кухонь, но и освоили общий алгоритм изучения национальных кухонь

Формы и методы работы:

- проблемно-поисковые;
- словесно-наглядные методы в подаче учебного материала (мультимедийная презентация - сопровождение урока видеорядом созданным в программе Power Point);
- практическая деятельность студентов: заполнение учебного организатора;
- методы самоконтроля и взаимоконтроля
- рефлексия на занятии - ответы на вопросы учителя:

По какому алгоритму (схеме) вы бы стали изучать новую для Вас национальную кухню? Что надо знать об национальной кухне?



Сравните обычный конспект и «Учебный организатор». Достоинства и недостатки?

Тип занятия: занятие на усвоения новых знаний и умений самостоятельно обучаться.

Домашнее задание:

Составьте алгоритм изучения национальной кухни и по данному алгоритму опишите индийскую (...) кухню.

Средства обучения: мультимедийная компьютерная презентация «Горячие соусы в национальных кухнях», учебный организатор (*прилагаются*)



Обоснование урока.

- Технологии модульного обучения, основанные на компетенциях в современном профессиональном образовании ставят перед всеми и каждым задачу научить обучающихся учиться и самостоятельно осваивать знания (ключевая компетенция в современном мире – умение учиться).
- Модернизация образования предполагает, что обучение – процесс обоюдный, и не возможен без активной познавательной деятельности обучающихся. Преподаватель не является единственным источником информации для студентов, а консультант в их работе. Активное обучение посредством организации деятельности позволяет формировать профессиональные, надпрофессиональные и ключевые компетенции.
- Организация самоуправляемого обучения и самоконтроля позволяет воспитывать у студентов ответственность за собственное профессиональное и личное развитие.
- Знания по теме имеют практическую направленность.

Оценка преподавателя:

- Перед студентами стояла трудная задача – изучить материал на занятии, структурировать материал в письменной форме, применить свои знания в новой ситуации. У некоторых обучающихся возникла проблема с распределением времени на занятии и установлением причинно-следственных связей. Данное занятие позволило мне создать атмосферу интенсивной творческой познавательной активности на занятии и реальную возможность «сближения» процессов учения и развития. Технология занятия может быть использована для разных дисциплин и в разных темах.



Эталон ответов по этапу урока

Актуализация знаний по теме " Ассортимент, классификация и значение горячих сложных соусов в питании, требования к качеству"

Значения соусов в питании

Соусы имеют большое значение в питании, так как являются составной частью горячих блюд из мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов. Зачастую сложные горячие соусы являются основным или дополнительным ингредиентом для приготовления сложных горячих блюд. Их подают к блюдам при отпуске, с соусами тушат мясо и овощи, под ними запекают различные продукты, их используют как фарш (котлеты «маршал»), горячими сложными соусами заправляют гарниры.

Пищевая ценность

Соусы придает блюду своеобразный цвет и вкус. Соусы дополняют пищевую ценность блюда и повышают его калорийность, так как в состав многих соусов входят масло, а так же яйца, сметана и мука. (К примеру, рыба паровая, отварная имеет низкую калорийность, как правило к этой рыбе подают очень калорийный горячий соус- « Польский»). Блюда подают с соусом или под соусом.

Классификация соусов

Можно классифицировать соусы в зависимости от способа использования, назначения . Горячие соусы могут быть густыми (использовать как фарши «Зразы фаршированные»), средней густоты (для запекания «Рыба по Московски») и жидкими (для подачи блюд с соусами). По температурному режиму– горячие и холодные, и по сложности приготовления на простые и



сложные. Горячие сложные соусы подают преимущественно к горячим блюдам, но есть и исключения (к тёплым салатам и горячим закускам).

Кроме того, сложные горячие соусы классифицируются в зависимости от исходных продуктов (жидкой основы) – соусы на мясном, рыбном бульонах и грибном отваре, сметане, молоке, сливочном масле. Соусы на бульонах подразделяются на красные и белые. Для их приготовления используют кроме бульона мучную пассеровку, пассерованные или припущенные корни; пассерованное томатное пюре; вкусовые и ароматические приправы (черный и душистый перец, вино, лимонный сок, мускатный орех, уксус, зелень петрушки, сельдерея и т.

Ассортимент сложных горячих соусов

Мясные соусы -(основной красный соус и его производные, основной белый соус и его производные)

Рыбные соусы – (соус белое вино, соус белый с рассолом, соус русский и т.д)

Грибные соусы – (соус грибной основной, соус грибной кисло-сладкий, соус грибной с томатом)

Молочные соусы – (соус молочный «Бешамель», соус молочный сладкий, соус молочный с луком)

Сметанные соусы – (соус сметанный натуральный, соус сметанный на основе белого, соус сметанный с луком и т.д)

Яично - масляные соусы- (соус польский, соус сухарный, соус голландский)



Дополнительные ингредиенты к горячим сложным соусам

Таковыми продуктами могут быть грибы, овощи, огурцы, зелень, яйца и др. Наполнители придают соусу соответствующие вкус и аромат. Дополнительные продукты вводят в соус чаще всего предварительно подвергнутыми тепловой обработке. Например, яйца для соуса польского варят и шинкуют (сложный горячий соус), а желтки яиц для соуса «белого с яйцом» или «соуса белое» вино проваривают на водяной бане со сливочным маслом. Распространенными приправами к соусам являются вино (белое и красное, в основном сухое), белое к рыбе, красное к мясу, лимонная кислота, уксус и др.

Значение и ассортимент промышленных соусов в питании

Значение и ассортимент промышленных соусов

Пищевая промышленность вырабатывает полуфабрикаты следующих соусов: основного красного, основного белого, томатного, сметанного. Эти соусы называются концентрированными и поступают на предприятия в функциональных емкостях. Концентрированные промышленные соусы дают возможность предприятию уменьшить время технологических операций и ускорить процесс приготовления блюд.

Требования к качеству, сроки хранения

Готовят на мясном бульоне, а так же на бульоне курином или овощных отварах.

Соусы, приготовленные на бульонах, имеют хорошо выраженный вкус, соответствующих бульонов и аромат пассерованных овощей и приправ. Вкус томатных мясных или рыбных соусов остропряный, свойственный томату, цвет красный.

Не допускается в соусах запах сырой муки, пригорелого молока.



В соусах без загустителей (польском, сухарном) масло прозрачное, без остатков белка.

Соусы, приготовленные на яично-масляных смесях (голландский), однородны, без признаков отмасливания, цвет белый с жёлтым оттенком.

Маринады имеют пряный, уксусный вкус и аромат. Овощи в них должны быть правильно нарезанными, мягкими, но не разваренными.

Соусы подают в соусниках или поливают ими блюда при отпуске. Панированные изделия из мяса (кроме биточков) соусом не поливают, а подливают его рядом на тарелку. Соусы хранят на раздаче на мармитах : основные красный и белый соусы, их производные, томатные соусы – не более 4 часов при температуре 80 °С; яично-масляные соусы - не более 1,25 часа при температуре не выше 65 °С; молочный полужидкий соус – при температуре (65-70) °С не более 1,5 часа.

Готовые производные соусы длительное время хранить не следует даже в холодном месте. Основные красный и белый соусы можно хранить (1-2) дня в холодильнике при температуре 0-5) °С.

