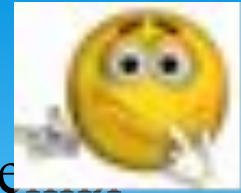


Презентация урока:  
Практическое занятие  
« Приготовление  
соуса молочного,  
сметанного»

# Тема урока : «Приготовление соуса «Бешамель»»



ПОВАРУ




Цель урока: Цель урока: Закрепить знания, умения и навыки учащихся по пройденному материалу с элементами инноваций, используя практические, профессиональные компетенции по приготовлению соусов молочного, сметанного.



Учебная цель - Сформировать у учащихся практические навыки по организации рабочих мест в соусном отделении горячего цеха. Изучить последовательность выполнения технологических операций при приготовлении молочных, сметанных соусов.

Развивающая цель урока: Способствовать формированию технологического и образовательного мышления: научиться работе с нормативно-технологической документацией, определению вкусовых качеств, оформлению блюд, соблюдению правил подачи, условий хранения и сроков реализации.



Воспитательная цель: Прививать учащимся любовь к профессии, воспитывать навыки самостоятельности в работе, ответственность за порученное дело, культуру труда, общаться на профессиональном языке



Тип **урока**: урок по усвоению теоретических знаний, трудовых приемов и операций.

Вид **урока**: Контрольно-проверочный. Урок-презентация. Урок-практикум.

Методы обучения: Словесный, наглядно-демонстрационный с развитием творческих способностей; самостоятельной работы учащихся

**Оборудование:** индукционная плита , шкаф жарочный

**Материально-техническое оснащение обеспечения урока:**

ШЖЭСМ- 2К, пароконвектомат. производственные столы.

**Инвентарь, инструменты, посуда:** кастрюли, сковорода ножи поварской тройки и доски разделочные с маркировкой «ОС» лотки, противни, шумовка, сито, разливательная и столовая ложки.

**Сырье:** бульоны, соль, лук, морковь, молоко, сливочное масло, мука, сахар, ванилин, сметана.

**Дидактическое оснащение:**

Карточки-задания;

Схемы приготовления соусов, муляжи;

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Посуда, инвентарь, вевоизмерительные приборы инструменты: доски разделочные с маркировкой «ОС», ножи «ОС»;

Технологические инструкционные карты

Сырье, согласно технологии приготовления соусов.

Место проведения: технологическая лаборатория поваров.





# **ХОД УРОКА**

**I. Организационный момент**

**II Вводный инструктаж.**

**III Актуализация знаний, определение степени усвояемости учащимися.**

**IV. Текущий инструктаж. Самостоятельная работа учащихся**

**V. Заключительный инструктаж**

- \* Проверка теоретических знаний учащихся по приготовлению молочных, сметанных соусов.
- \* Подготовка продуктов
- \* Виды молочных соусов
- \* Виды сметанных соусов
- \* Технологический процесс приготовления молочных соусов
- \* Технологический процесс приготовления сметанных соусов
- \* Правила подачи соусов



# Классификация соусов



# Соусы сметанные

## Соусы молочные



**Жидкие**

поливка овощных,



**Классификация**

**молочных соусов**

**Густые**

для фарширования  
котлет из птицы и  
дичи;

**Средней густоты**

Для запекания  
блюду,  
для заправки

# Производственное задание 1 бригаде

Производственное задание по бригадам.

1 бригада « Приготовление соуса сметанного с луком и томатом» выход 500 гр.

2 бригада «Приготовление соуса сметанного с луком» выход 500 гр.

3 бригада «Приготовление соуса сметанного натурального» выход 500 гр.

4 бригада «Приготовление соуса молочного с луком» выход 500 гр.

5 бригада «Приготовление соуса молочного густой » выход 500 гр.

# Производственное задание

## 2 бригаде

- \* 1. Произвести расчет сырья для приготовления «Соус молочный густой» выходом 500гр.
- \* 2. Заполнить технологическую карту.
- \* 3. Заполнить таблицу ТТК соуса( по органолептическим показателям).
- \* 4. Определите и заполните «X» составные части данных соусов.

Рецептура № 551  
« Соус молочный густой»  
Молоко – 750.0  
Масло сливочное – 100.0  
Мука пшеничная – 100.0  
Вода или бульон – 250.0

---

Выход - 1000





# Производственное задание 3 бригаде

- \* 1. Произвести расчет сырья для приготовления «Соус молочный густой» выходом 500гр.
- \* 2. Заполнить технологическую карту.
- \* 3. Заполнить таблицу ТТК соуса( по органолептическим показателям).
- \* 4. Определите и заполните «X» составные части данных соусов.



Рецептура № 551  
« Соус молочный густой»  
Молоко – 750.0  
Масло сливочное – 100.0  
Мука пшеничная – 100.0  
Вода или бульон – 250.0

---

Выход - 1000

# Производственное задание 4 бригаде



1. Произвести расчет сырья для приготовления «Соус молочный густой» выходом 500гр.
2. Заполнить технологическую карту.
3. Заполнить таблицу ТТК соуса( по органолептическим показателям).
- \* 4. Определите и заполните «X» составные части данных соусов.

## Рецептура № 551

« Соус молочный густой»

Молоко – 750.0

Масло сливочное – 100.0

Мука пшеничная – 100.0

Вода или бульон – 250.0

---

Выход - 1000

# Производственное задание 5 бригаде

- \* 1. Произвести расчет сырья для приготовления «Соус молочный густой» выходом 500гр.
- \* 2. Заполнить технологическую карту.
- \* 3. Заполнить таблицу ТТК соуса( по органолептическим показателям).
- \* 4. Определите и заполните «X» составные части данных соусов.

Рецептура № 551

« Соус молочный густой»

Молоко – 750.0

Масло сливочное – 100.0

Мука пшеничная – 100.0

Вода или бульон – 250.0

---

Выход - 1000

