

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

Тема урока : «Приготовление соуса «Белочного»»





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, пароконвенкомат. 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

