

ГБПОУ «ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР с. КАМЫШЛА»

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА
ОТКРЫТОГО ЗАНЯТИЯ**

По профессии «Хозяйка(ин) усадьбы», специальность «ПОВАР»

по теме «Холодные соусы и заправки»

Группа: 3-14

Профессия: 350.123 «Хозяйка(ин) усадьбы»

Время: 10.00

Место проведения: каб.КУЛИНАРИЯ

Мастер п\о Гришина Е.Ф.

Пояснительная записка

Перед педагогическими коллективами учебных заведений России поставлена одна из важнейших задач – формирование навыков самостоятельного умственного труда. Мастер п\о должен научить каждого ученика пользоваться источниками информации, овладеть разнообразными видами самостоятельной работы, что, несомненно, будет способствовать активизации мыслительной и познавательной деятельности студентов и, в конечном счете, их способности практически применять знания.

На изучение раздела «Соусы» по специальности -Повар» предусмотрено часов. В ходе изучения темы: «Холодные соусы и заправки» студенты становятся непосредственными участниками процесса, поэтому, используя активно свой запас знаний, они могут самостоятельно:

- выполнять задания в тестовой форме;
- выступать с использованием презентаций;
- составлять алгоритмы приготовления холодных соусов;
- заполнять сравнительные таблицы;
- готовить соус майонез и новые виды заправок;
- решать задачи, подводить итоги и делать выводы.

Самостоятельная работа выполняется студентами индивидуально или в творческих группах. Это неотъемлемая часть процесса обучения ОЦ.

Опыт показывает, что самостоятельная работа, выполняемая на должном уровне, повышает качество и прочность полученных знаний, активизирует процесс обучения. Самостоятельную работу студентов можно организовать во всех звеньях учебного процесса, в том числе и в процессе усвоения нового материала. Студентам необходимо обеспечить накопление не только знаний, но и навыков, приемов, умений для закрепления полученного материала. В процессе организации самостоятельной работы следует научить студентов видеть и формулировать проблемы, избирательно использовать для этого уже имеющиеся знания, умения, навыки, проверять полученные результаты. При выборе заданий для самостоятельной работы учитываются, прежде всего, возрастные и индивидуальные особенности студентов. Нельзя требовать от студентов длительного выполнения однообразной работы.

Серьезное внимание нужно уделять контролю результатов самостоятельной работы. Известно, что даже при умелом руководстве со стороны преподавателя студенты могут допускать ошибки. Регулярная проверка самостоятельной работы студентов дает преподавателю возможность устранить ошибки в процессе учебного занятия.

План занятия:

Тема программы: Соусы

Тема занятия: Холодные соусы и заправки

Вид занятия: комбинированный урок

Методическая цель: совершенствование форм и методов самостоятельной работы студентов.

Цели занятия:

Обучающие:

- изучение ассортимента и пищевой ценности холодных соусов и заправок;

- формирование знаний по технологии приготовления холодных соусов и заправок.

Развивающая:

- развитие самостоятельности, профессиональных, творческих и коммуникативных способностей студентов.

Воспитательные:

- формирование навыков поведения;
- развитие речевых умений;
- воспитание умения работать в команде;
- развитие познавательного интереса и познавательной активности.

Методы обучения:

- объяснение с элементами показа;
- проблемный метод;
- частично-поисковый метод;
- демонстрация трудового действия;
- тестирование;
- самостоятельная работа;
- практическая работа;
- опрос;
- анализ и самоанализ деятельности.

Учебно-методическое оснащение:

- **Кулинария: учебник для нач. проф. образования, учеб. пособие для средн. проф. образования / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2004;**
- **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – М.: Издательство «Хлебпродинформ», 1996;**
- **задания в тестовой форме (Приложение 1);**
- **сравнительные таблицы (Приложение 3);**
- **перечень проблемных вопросов (Приложение 4).**
- **алгоритмы приготовления холодных соусов и заправок;**
- **задачи по расчету сырья для приготовления холодных блюд и закусок (Приложение 5);**
- **критерии оценки деятельности студентов (Приложение 7).**

Материально-техническое оснащение:

- **мультимедиапроектор, компьютер, экран;**
- **посуда, инвентарь, сырье.**

Междисциплинарные связи:

Дисциплина	Тема
Производственное обучение	Холодные соусы и заправки
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Правила личной гигиены; Санитарные требования к работе в холодном цехе
Товароведение продуктов общественного	Жиры; Вкусовые товары

питания	
Организация производства предприятий общественного питания	Организация работы холодного цеха
Техническое оснащение предприятий общественного питания	Механическое оборудование»; «Холодильное оборудование
Химия	Непредельные жирные кислоты

Внутридисциплинарные связи:

Раздел «Механическая кулинарная обработка»

Ход занятия

Этап занятия	Содержание этапа	Методы обучения
1. Организационный момент	- Проверка посещаемости студентов и деление на творческие группы	
- Сообщение темы, цели занятия - Мотивация деятельности студентов	Объяснение педагога с элементами показа	Мультимедийная презентация
2. Актуализация опорных знаний	- Закрепление знаний по теме «Горячие соусы»	Тестирование

<p>3. Формирование новых знаний</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Сообщения студентов о майонезе и продуктах, входящих в состав холодных соусов (Приложение 2) Самостоятельная работа студентов в творческих группах: - составление алгоритмов приготовления холодных соусов и заправок; - заполнение сравнительной таблицы (Приложение 3); - приготовление новых соусов и заправок; - ответы на проблемные вопросы <p>(Приложение 4)</p>	<p>Сообщение</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Практическая работа</p> <p>Опрос</p>
<p>4. Закрепление</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Расчет сырья для приготовления холодных соусов и заправок (Приложение 5) 	<p>Самостоятельная работа</p>
<p>5. Подведение итогов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Анализ работы творческих групп - Разбор допущенных ошибок - Задание на дом: составить карту дефектов холодных соусов и заправок (Приложение 6) 	<p>Осуществление студента-</p> <p>ми анализа и самоанализа своей деятельности</p>

Приложение 1

Задания в тестовой форме ВАРИАНТ 1

Вашему вниманию предлагаются задания, в которых могут быть 1,2 и большее число ответов. Выпишите номера правильных ответов.

1. КРАСНУЮ МУЧНУЮ ПАССИРОВКУ ГОТОВЯТ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ

- 1) С
- 2) С
- 3) С

2. БЕЛАЯ ЖИРОВАЯ ПАССИРОВКА ИМЕЕТ ЗАПАХ

- 1) каленого ореха
- 2) сырой муки
- 3) песочного печенья

3. НЕЛЬЗЯ КИПЯТИТЬ СОУС

- 1) луковый с горчицей
- 2) красный основной
- 3) луковый с корнишонами

4. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОУСА ПОЛЬСКОГО НАТУРАЛЬНОГО ПОТРЕБУЮТСЯ

- 1) уксус 3% 5) сливочное масло
- 2) лимонная кислота 6) коричневый бульон

3) белая мучная пассировка 7) вареные яйца

4) зелень петрушки или укропа 8) горчица

5. СОУС ТОМАТНЫЙ ПРОИЗВОДНЫЙ ОТ СОУСА

1) красного

2) белого

3) грибного

6. К ТЕФТЕЛЯМ, ГОЛУБЦАМ, БЕФСТРОГАНОВ ПОДАЮТ СОУС

1) голландский

2) молочный с луком

3) сметанный с луком

7. К БЛЮДАМ ИЗ КАРТОФЕЛЬНОЙ МАССЫ ПОДАЮТ СОУС

1) грибной

2) польский

3) белый с яйцом

8. ГОТОВЯТ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ С ВИНОМ И ОТВАРОМ ИЗ ГРИБОВ СОУС

1) белый основной

2) паровой

3) грибной

9. СОУС ГОЛЛАНДСКИЙ ПОДАЮТ К БЛЮДАМ

- 1) из круп
- 2) из жареной рыбы
- 3) из отварной капусты и спаржи

10. ПО КОНСИСТЕНЦИИ СОУСЫ БЫВАЮТ

- 1) густые
- 2) жидкие
- 3) средней густоты
- 4) полужидкие

ВАРИАНТ 2

Вашему вниманию предлагаются задания, в которых могут быть 1,2 и большее число ответов. Выпишите номера правильных ответов.

1. БЕЛУЮ МУЧНУЮ ПАССИРОВКУ ГОТОВЯТ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ

- 1) С
- 2) С
- 3) С

2. КРАСНАЯ СУХАЯ ПАССИРОВКА ИМЕЕТ ЗАПАХ

- 1) каленого ореха
- 2) сырой муки
- 3) песочного печенья

3. НЕЛЬЗЯ КИПЯТИТЬ СОУС

- 1) сметанный
- 2) белый с яйцом
- 3) молочный с луком

4. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОУСА МОЛОЧНОГО СЛАДКОГО ПОТРЕБУЮТСЯ

- 1) ванилин 5) сливочное масло
- 2) лимонная кислота 6) корица
- 3) белая мучная жировая пассировка 7) молоко
- 4) зелень петрушки или укропа 8) сахар

5. СОУС БЕЛЫЙ С РАССОЛОМ ГОТОВЯТ НА БУЛЬОНЕ

- 1) коричневом
- 2) курином
- 3) рыбном

6. К КОТЛЕТАМ НАТУРАЛЬНЫМ ИЗ БАРАНИНЫ ПОДАЮТ СОУС

- 1) голландский
- 2) молочный с луком
- 3) томатный

7. СОУС КИСЛО-СЛАДКИЙ ПРОИЗВОДНЫЙ ОТ

- 1) красного основного
- 2) молочного

3) белого основного

8. НЕ ЗАЩИПЫВАЮТ СОУС

1) белый основной

2) польский

3) грибной

9. СОУС КРАСНЫЙ С ЛУКОМ И КОРНИШОНАМИ ПОДАЮТ К

1) тефтелям и голубцам

2) жареной рыбе

3) котлетам натуральным, лангету, филе

10. ГОРЯЧИЕ СОУСЫ ОТПУСКАЮТ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ

1) 65-70С

2) С

3) 70-75С

Эталоны ответов:

Вариант 1

1-2

2-3

3-1

4-2, 4, 5, 7

5-2

6-3

7-1

8-2

9-3

10-1, 3, 4

Вариант 2

1-2

2-1

3-2

4-1,3, 5, 7, 8

5-3

6-2

7-1

8-2

9-3

10-1, 3

Критерии оценок:

Правильных ответов	Оценка
10	«5»
8-9	«4»
6-7	«3»
0-5	«2»

Приложение 2

Сообщения студентов о майонезе и продуктах, входящих в состав холодных соусов

Майонез – в 1782 г. будучи на испанской службе, герцог Луи Крильонский завоевал у англичан столицу острова Минорки г. Маон. После битвы был устроен пир, где впервые были поданы кушанья под соусом, сделанным из продуктов, которыми славился остров – оливкового масла, яиц индеек и лимонного сока с добавлением красного перца. Этот соус и получил название майонского, по-французски «майонез».

Оливковое масло (прованское) – получают из плодов оливкового дерева – маслин, содержание жира в нем достигает 55%, поэтому заправки и соусы хорошо обволакивают овощи. В подсолнечном масле жира содержится 38%, а в соевом 20%. Все растительные масла содержат белки, жиры, углеводы, особую ценность представляют жирные кислоты, витамины F и E, последний часто называют витамином красоты.

Яйцо – некий поэтический символ. Во многих религиях известен образ яйца, из которого возникает Вселенная или некая творческая сила: бог-творец. Яйца содержат микро - и макроэлементы, входящие в состав костей, волос, ногтей, зубов. В яйце присутствуют 12 видов витаминов из 14 необходимых нашему организму.

Соль – греческий поэт Гомер называл поваренную соль «божественной». В те времена она ценилась выше золота: ведь, как гласила пословица: «без золота прожить можно, а без соли – нельзя». Поваренная соль содержит: натрий, калий, оксид железа, кадмий, йод, медь и в незначительных дозах мышьяк, свинец, ртуть. Соль является важной пищевой добавкой.

Сахар – как кондитерское средство, сахар был известен Арабам в восьмом веке, а в Европе с 16в. В России в 18в появились первые сахарозаводы из привозного сырья, а с 19в сахар стал производиться из местного дешевого сырья и стал массовым продуктом, в 20в начали открывать отрицательные свойства этого продукта и заменять его фруктозой или медом.

Горчица – была известна еще в [библейские](#) времена. Именно в Древнем Риме появилась первая горчичная смесь, которую использовали в качестве вкусной и аппетитной приправы. В русской кухне употребляется исключительно к закускам и другим холодным блюдам или жирным жареным. Во французской кухне в чистом виде почти не употребляется, но зато входит в состав многих соусов, тушений, как добавка в подливки. В шведской кухне употребляется как приправа к рыбным блюдам.

Мед – натуральный продукт сложного состава, особой структуры и богатой ароматическо-вкусовой гаммы. Основным источником сладости у человека до 14в. В нем представлена почти полностью таблица Менделеева, а также антибактериальные вещества.

Пряности – родились под жарким солнцем Востока и благодаря энтузиазму купцов и [авантюризму](#) пиратов оказались, хотя и не скоро, в Европе и Америке. Нашу страну они завоевали позже, в начале 19в. В пряностях содержится много эфирных масел, растительных масел, белков и сахаров.

Имбирь – в русской кухне известен с 14в., пряность, которую готовят из корневищ тропического травянистого растения, жгучий на вкус в соусы добавляют лишь после тепловой обработки.

Куркума («желтый имбирь») – в России появилась в 19-20 веках, современные исследования установили, что куркума сильный

--	--	--

Приложение 4

Перечень проблемных вопросов по теме «Холодные соусы и заправки»

- 1. Чем отличается натуральный соус майонез от соуса промышленного производства?**
- 2. Почему яичные желтки нужно тщательно отделять от белков при приготовлении соуса майонез?**
- 3. От чего майонез становится белого цвета?**
- 4. Почему майонез может отмаслиться?**
- 5. Какие заправки используют для поливки винегретов?**
- 6. Почему майонез и заправки нужно взбивать в одну сторону?**
- 7. Почему корень хрена перед использованием замачивают в холодной воде?**
- 8. Чем доводят до вкуса овощной маринад?**
- 9. Что нужно добавить в маринад, если он получился густой?**
- 10. Как называется соус, приготовленный из свежих помидор и специй?**
- 11. Почему желатин заливают холодной кипяченой водой перед приготовлением блюд?**
- 12. Как подготовить костный бульон для приготовления желе?**

Приложение 5

Задачи по расчету количества сырья

для приготовления холодных соусов и заправок

Задача № 1. Выписать продукты для приготовления 30 порций соуса майонез весом нетто по первой колонке Сборника рецептов, если выход одной порции 100г.

Задача №2. Рассчитать по первой колонке Сборника рецептов, сколько маринада овощного можно приготовить, если на производстве имеется 6 кг моркови неочищенной.

Задача №3. Рассчитать по первой колонке Сборника рецептов, сколько масла растительного потребуется, чтобы приготовить салатную заправку для отпуска 100 порций «Сельди с гарниром».

Приложение 6

Карта дефектов холодных соусов и заправок

Виды дефектов	Причины возникновения	Способы устранения

Приложение 7

Критерии оценки деятельности студентов

Критерии урока Микро группы	Выполнение тестовых заданий	Подготовка сообщений и ответы на вопросы	Составление алгоритмов приготовления холодных соусов и заправок	Заполнение сравнительной таблицы	Пр но соу зап
	0-5	0-5	0-5	0-5	0-5

Состав творческих групп

№	Состав групп	Деятельность на занятии
1.		Выполнение заданий в тестовой форме. Подготовка сообщений, составление алгоритма «Соус майонез», подготовка презентаций, приготовление соуса майонез и его производных, решение задач.
2.		Выполнение заданий в тестовой форме. Подготовка сообщений, составление алгоритма «Салат и горчичная заправка», приготовление новых заправок, заполнение сравнительных таблиц, решение задач.
3.		Выполнение заданий в тестовой форме. Подготовка сообщений, составление алгоритма «Соус хрен», приготовление соуса хрен со свеклой, заполнение сравнительных таблиц, решение задач.
4.		Выполнение заданий в тестовой форме. Подготовка сообщений, составление алгоритма «Маринад овощной с томатом», приготовление новой заправки, заполнение сравнительных таблиц, решение задач.
5.		Выполнение заданий в тестовой форме. Подготовка сообщений, составление алгоритма «Желе рыбное и мясное», приготовление соуса майонез с желе, заполнение сравнительных таблиц, решение задач.

6.		Проверка выполнения заданий в тестовой форме, проверка алгоритмов приготовления блюд и заполнения сравнительных таблиц, заполнение карты деятельности студентов, проверка решения задач, подведение итогов занятия, подсчет баллов.
----	--	---