министерство образования иркутской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульканский межотраслевой техникум»

**Методическая разработка учебного занятия**

По Междисциплинарному курсу 03.01 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПОВ И СОУСОВ»

ПРОФЕССИЯ: 19.17.01 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

Тема урока: «Классификация, ассортимент и назначение соусов»

Подготовила Казакова Нина Николаевна

Преподаватель профессионального цикла в.к.к.

п. Улькан

2017 г

**Учебная дисциплина:** Междисциплинарный курс «Технология приготовления супов и соусов»

**Профессия:** **19.17.01**  **«Повар, кондитер».**

**Тема урока: «**Классификация, ассортимент и назначение соусов**».**

**Цели урока:**

**Обучающая:** изучить ассортимент, показатели качества соусов, их назначение, условия и сроки хранения.

**Развивающая:** способствовать формированию общей компетенции

**ОК 2**. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

**ОК 4.** Результативное использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач

**ОК 5.** Результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности.

использование новых информационных продуктов для совершенствования профессиональной деятельности.

**ОК 6.** Степень владения навыками бесконфликтного общения; соблюдение принципов профессиональной этики.

**Воспитательная:** воспитывать ответственность, заинтересованность в результатах труда, интерес к выбранной профессии, предмету; воспитание навыков самостоятельности.

**Тип урока:** изучение нового материала, с первичным закреплением.

**Вид урока:** урок с использованием ИКТ.

**Методы и приемы (технологии) обучения:**

Информационно – коммуникационные технологии, метод работы с опорным конспектом, использование мультимедиа.

**Материально-техническое и дидактическое обеспечение урока:** компьютеры (10 шт.), мультимедиа проектор, конспекты учащихся, конспект учителя, презентация на тему «Технология приготовления супов и соусов», электронный учебный модуль (ЭУМ) **260506\_3.2.2.1\_I1\_sous\_klass\_2.oms** (Классификация, ассортимент и назначение соусов), Кулинария, учебное пособие, Н.А. Анфимова, раздаточный материал: карточка-задание «Заполнить таблицу: наименование, температура и сроки хранения соусов»

**Междисциплинарные связи с учебными дисциплинами:**

«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Основы физиологии питания с основами товароведения пищевых продуктов».

**План урока.**

1. **Организационный момент** (1 мин).
2. **Целеполагание и мотивация** (2 мин).
3. **Изучение нового материала: (**38 мин).
   1. Введение в тему «Классификация, ассортимент и назначение соусов» (3 мин).
   2. Составление опорного конспекта «Классификация соусов» (5 мин).
4. **Работа с ЭУМ.** 
   1. Вводная информация. Классификация соусов. (7 мин).
   2. Требования к качеству соусов (3 мин).
   3. Продукты, используемые для приготовления соусов (4 мин).
   4. Условия и сроки хранения соусов. Заполнить таблицу «Наименование, температура и сроки хранения соусов» (7 мин). Приложение 1.
   5. Закрепление новых знаний: выполнение проверочных заданий «Проверь себя 1», «Проверь себя 2» (8 мин).
5. **Рефлексия.** Подведение итогов урока и выставление оценок(3 мин) (Приложение 2).
6. **Домашнее задание:** (2 мин)

**Ход урока**

1. **Организационный момент.** Приветствие. Проверка явки обучающихся, готовности к уроку.
2. **Целеполагание и мотивация.**  Преподаватель нацеливает обучающихся на работу по намеченному плану, обозначенному в ЭУМ, и посредством составления опорного конспекта.

Результаты индивидуальной работы обучающихся будут оценены на заключительном этапе урока по результатам заданий проверь себя 1,2 Электронного учебного модуля.

1. **Изучение нового материала.** 
   1. **На данном этапе преподаватель дает определение:** «соусы это ароматические приправы, придающие блюдам особый аромат и вкус, возбуждающие аппетит. Используя различные соусы, можно из одних и тех же продуктов приготовить разнообразные блюда. Соус необходимо подбирать в соответствии со вкусом и цветом основного блюда». Вниманию обучающихся предлагается слайд 4.

**Далее преподаватель рассказывает о посуде и инвентаре:** для приготовления соусов используют посуду небольшой емкости с толстым дном, чтобы соусы не пригорали. Кроме того, используют противни, веселки, венич­ки, сита, цедилки, разливательные ложки и другой инвентарь, (слайд 5)

**Преподаватель:** соус можно подать к блюду отдельно в соуснике, который ставят рядом с блюдом на тарелочке или вместе с блюдом. На порцию блюда используют 50, 75, 100 г соуса, иногда 25 г (слайд 6)

* 1. На данном этапе обучающиеся составляют краткий конспект по теме

«Классификация соусов».

**Преподаватель:** соусы подразделяют по следующим признакам:

1. *По жидкой основе:* соусы на бульонах — мясные, рыбные; на отварах — грибные; на молоке, сметане, сливочном масле (горячие), расти­тельном масле, уксусе (холодные) (слайд 7)
2. Все соусы делят на две группы: соусы *с загустителями (с мукой) и без загустителей (без муки).* Соус *с мукой* приготавли­вают *в горячем виде* (слайд 7)
3. *По технологии приготовления* — основные и производные. Производные соусы приготавливают из основного с добавлением различных продуктов (наполнителей). При смешивании основного соуса и наполнителя получается производный соус (слайд 7)
4. *По температуре подачи* — горячие (65 ...70°С, к горячим блюдам) и холодные (10... 12 °С, к холодным и горя­чим) (слайд 8)
5. *По консистенции* — жидкие (для поливки блюд и тушения), средней густоты (для запекания, заправки припущенных блюд, фарша), густые (для фаршей) (слайд 8)
6. *По цвету* — красные и белые (слайд 8)
7. Обучающиеся продолжают изучать тему с помощью электронного учебного модуля, преподаватель при необходимости оказывает помощь.
   1. Обучающиеся садятся к компьютерам по одному и приступают к работе с Электронным учебным модулем, выведенным на экраны компьютеров. Знакомятся с вводной информацией и изучают классификацию соусов.
   2. Обучающиеся изучают и запоминают требования к качеству соусов.
   3. Обучающиеся изучают и запоминают продукты, используемые для приготовления соусов, виды мучных пассеровок.
   4. Обучающиеся изучают и запоминают условия и сроки хранения соусов, заполняют таблицу «Наименование, температура и сроки хранения соусов».
   5. Закрепление новых знаний. Обучающиеся выполняют проверочные задания «Проверь себя 1», «Проверь себя 2».
8. **Рефлексия.** Подведение итогов урока и выставление оценок.

**5.1.** Преподаватель предлагает обучающимся оценить себя самостоятельно по итогам выполнения проверочных заданий «Проверь себя 1», «Проверь себя 2».

**5.2**. Рефлексия настроения на конец урока определяется с помощью цветовой диагностики настроения (приложение 3)

1. **Домашнее задание.** Создание презентации на тему «Приготовление и использование грибных соусов».

**Технологическая карта урока**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Этап урока** | Виды работы, формы, методы, приемы | Содержание педагогического  взаимодействия | | Формируемые компетенции | Формируемые знания и умения | Планируемые результаты |
| Деятельность преподавателя | Деятельность обучающихся |
| 1. **Организационный** | Словесное приветствие, обращение к обучающимся | Приветствует обучающихся, проверяет готовность к уроку. Настраивает на активную работу | Здороваются с преподавателем.  Организовывают рабочее место | ОК 7. Организация рабочих мест в соответствии с требованиями охраны труда и СанПиНа | Организовывать свое рабочее место, настраиваться на познавательную деятельность | Организовать обучающихся, настроить на активную деятельность. Создать позитивное настроение |
| 1. **Целеполагание и мотивация** | Формулирование темы и целей урока (фронтально) | Нацеливает обучающихся на работу по намеченному плану, обозначенному в ЭУМ, и посредством составления опорного конспекта | Слушают преподавателя, анализируют, задают вопросы (если что-то непонятно) | ОК 2. Определение задач, с учетом поставленной руководителем цели;  формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности | Постановка собственных целей, задач. Нахождение методов их решения | Создать проблемную ситуацию, подтолкнуть детей к осознанию необходимости в получении новых знаний |
| 1. **Изучение нового материала** - п. 3.1 плана урока | Словесные, мультимедиа, демонстрационные: презентация на тему урока: «Технология приготовления супов и соусов» | Дает определение: соусы это ароматические приправы, придающие блюдам особый аромат и вкус, возбуждающие аппетит. Вниманию обучающихся предлагает слайды 4, 5, 6, 7, 8 | Слушают преподавателя, вникают, запоминают, изучают информацию, представленную в презентации, составляют краткий конспект на тему: «Классификация соусов» | ОК 5. Работа с различными видами информации;  результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности | *Умения:* пользоваться различными источниками информации. Навыки краткого конспектирования материала.  *Знания*: классификация соусов, требования к качеству; правила и норма отпуска; инвентарь и посуда | Создать условия для изучения материала с использованием различных источников информации, в том числе - ИКТ |
| **4. Изучение нового материала** - п. 4 плана урока | Использование электронных средств обучения: компьютер, электронные модули OMS | Объясняет метод работы с электронным модулем, консультирует при необходимости, осуществляет текущий контроль, следит за соблюдением дисциплины | Продолжают самостоятельно индивидуально изучать тему с помощью электронного учебного модуля | ОК 5. Результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности;  использование новых информационных продуктов для совершенствования профессиональной деятельности | *Умение* работать самостоятельно с использованием компьютера, с новыми информационными продуктами;  *Знания* технологии, СНИиП и ТБ;  Навыки самостоятельной работы с информационными электронными продуктами | Знать технологию приготовления соусов, оборудование и инвентарь, организацию рабочего места для приготовления соусов; санитарные нормы и правила работы, технику безопасности |
| 1. **Первичное закрепление знаний** | Комбинированные | Дает каждому обучающемуся раздаточный материал: таблицы «Наименование, температура и сроки хранения соусов», объясняет как их правильно заполнить. Контролирует ход урока | Заполняют таблицу «Наименование, температура и сроки хранения соусов» | ОК 4. Результативное использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач | Умение работать с раздаточным материалом | Умение применить полученные знания для выполнения практических задач |
| 1. **Проверка усвоения материала по теме урока** | Использование электронных средств обучения: компьютер, электронные модули OMS | Предлагает обучающимся выполняют проверочные задания «Проверь себя 1», «Проверь себя 2» | Выполняют проверочные задания «Проверь себя 1», «Проверь себя 2» в электронном модуле | ОК 4. Результативное использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач | Умение применить полученные знания для выполнения практических задач | Закрепить полученные знания технологии приготовления соусов, умения по работе с различными источниками информации |
| **7. Рефлексия.**  **1.** Подведение итогов урока и выставление оценок.  **2**. Рефлексия настроения на конец урока определяется с помощью цветовой диагностики настроения | Словесное, беседа, анализ, выводы | Предлагает обучающимся оценить себя самостоятельно по итогам выполнения проверочных заданий «Проверь себя 1», «Проверь себя 2». Записывает результаты выполнения заданий. Выставляет оценки по 5-ти балльной шкале. Настраивает на позитивное окончание урока.  *Как вариант: молодцы, ребята!* *Хорошо и активно поработали. А теперь давайте посмотрим, с чем же мы пришли к его окончанию. Не испортилось ли у нас настроение? Если все в порядке – поднимите красную табличку, синяя означает усталость или недовольство собой или уроком; зеленая - настроение плохое, все не понравилось* | Озвучивают количество баллов по результатам выполнения заданий «Проверь себя 1», «Проверь себя 2». Анализируют ошибки. Вносят предложения по улучшению результатов своей учебной деятельности. Выражают свое настроение на окончание урока: поднимают таблички разных цветов, в зависимости от настроя | ОК 3 (частично). Самоанализ собственной деятельности;  ОК 6. Степень владения навыками бесконфликтного общения;  - соблюдение принципов профессиональной этики;  - успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями | Умение анализировать свою деятельность и вносить коррективы | Выполнить задания в полном объеме и с хорошим или отличным результатом |
| 1. **Домашнее задание.** Создание презентации на тему «Приготовление и использование грибных соусов»   **Окончание урока** | Словесные | Диктует тему домашнего задания: создание презентации на тему «Приготовление и использование грибных соусов»  Наш урок окончен, до свидания. Всего доброго! | Записывают задания в тетради, приводят в порядок рабочие места  Прощаются с преподавателем |  |  | Создать позитивное настроение и чувство нужности и важности полученных знаний |

**Методическая литература**

Кулинария, учебное пособие, Н.А. Анфимова, М., образовательно-издательский центр «Академия», 2007 год.

**Интернет-ресурс**

<http://fcior.edu.ru/> Электронный учебный модуль **260506\_3.2.2.1\_I1\_sous\_klass\_2.oms**

**Приложение 1**

**Карточка-задание.** Заполнить таблицу «Наименование, температура и сроки хранения соусов».

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование соуса | Температура хранения | Сроки хранения | Условия хранения |
| Основные горячие | Не выше …°С | …- …часа | На водяной бане, при закрытой крышке |
| Сметанные | …°С | Не более …часов |  |
| Молочный жидкий | … - … °С | Не более … – …час | - |
| Молочный средней густоты | не подлежит хранению |  |  |
| Молочный густой | 5°С | Не более суток |  |
| Польский и сухарный |  | До … час |  |
| Масляные смеси |  | Несколько дней | В холодильнике, завернутыми в пергамент, целлофан или полиэтиленовую пленку |
| Майонез столовый промышленного приготовления | … °С  … °С | До … дней  … месяца |  |
| Маринады и соус-хрен |  | До … суток | В не окисляющейся посуде с закрытой крышкой |

**Эталон ответов**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование соуса | Температура хранения | Сроки хранения | Условия хранения |
| Основные горячие | Не выше 80°С | 3 -4 часа | На водяной бане, при закрытой крышке |
| Сметанные | 75°С | Не более 2 часов |  |
| Молочный жидкий  Молочный средней густоты  Молочный густой | 65 - 70°С  -  5°С | Не более 1,5 – 2 час  Не подлежат хранению  Не более суток | - |
| Польский и сухарный |  | До 2 час |  |
| Масляные смеси |  | Несколько дней | В холодильнике, завернутыми в пергамент, целлофан или полиэтиленовую пленку |
| Майонез столовый промышленного приготовления | 18°С  5°С | До 45 дней  3 месяца |  |
| Маринады и соус-хрен |  | До 3 суток | В не окисляющейся посуде с закрытой крышкой |

**Приложение 2.** Презентация к уроку.

**Приложение 3**. Рефлексия настроения на окончание урока с помощью цветовой диагностики.

отличное хорошее не очень хорошее