**ПЛАН-КОНСПЕКТ УРОКА**

**по учебной практике профессионального модуля**

**ПМ.02 Приготовление супов и соусов(6 часов)**

**Тема урока**: «*Приготовление соусов на сливочном масле и салатных заправок*»

**Тип урока**: формирование и освоения трудовых приёмов и операций

**Вид урока**: комбинированный

**Вид опроса учащихся**: фронтальный, индивидуальный

**Форма организации деятельности обучающихся на уроке*:*** бригадная

**Метод обучения**: рассказ, беседа, практический показ ,самостоятельная работа студентов по алгоритму с использованием документов письменного инструктирования; самооценка выполненной работы

**Цель:** развить профессиональные компетентности по приготовлению соусовна сливочном масле и салатных заправок

**Задачи:**

***Обучающая:***

- формировать профессиональные компетенции по технологическому процессу приготовления соусов на сливочном масле и салатных заправок;

- научить обучающихся самостоятельному (пользуясь инструкционно-технологической картой) приготовлению соусов;

- закрепить профессиональные умения по применению различных сочетаний приемов и операций в процессе приготовления соусов;

***Развивающая:***

- Способствовать формированию технологического и образовательного мышления: научиться работе с нормативно-технологической документацией, определению вкусовых качеств, использованию и подачи соусов.  
 ***Воспитательная:***

- воспитать у обучающихся дисциплинированность, культуру общения, уверенность в своих силах и друг к другу; прививать ответственность к выполняемой работе;

- умение работать индивидуально и в группе, сообща решать поставленные задачи.

**Межпредметные связи :**

1. Предмет Технология – тема: «Технология приготовление холодных соусов »

2. Предмет Техническое оснащение предприятий общественного питания – тема :«Тепловое оборудование »

3. Предмет Основы физиологии питания, санитарии и гигиены- тема «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов»

4. Предмет Организация производства предприятий общественного питания « Организация работы горячего, холодного цеха»

5. Предмет Охрана труд» -тема: «Правила техники безопасности при работе в холодном цехе».

6. Предмет «Учёт и калькуляция», тема :«Расчет сырья при приготовлении соусов».

**Материально-техническое оснащение занятия:**

***Сырье:*** яйца, масло растительное, масло сливочное, горчица, лимонная кислота

***Инструменты, инвентарь***: доски разделочные и ножи; весы, кастрюли различной емкости; сковороды; тарелки; фраже;,поднос, посуда для отпуска соусов.

***Оборудование:*** производственные столы, электрическая плита ПСЭСМ-4ШБ, шкаф жарочный ШЖЭСМ-2К, сковорода электрическая, пищеварочный электрический котел КПЭ-160, холодильный шкаф, линия с оборудованием, производственные столы

**Дидактическое оснащение**: карточки-задания; схемы приготовления соусов, муляжи; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Технологически- инструкционные карты.

***Критерии оценок***: работа оценивается по пятибалльной системе .

**Ход учебного занятия (дистанционно)**

**Вводный инструктаж**

**2.1.Мотивация учебно-производственной деятельности обучающихся:**

**Мастер:** *В какой бы стране мира ни готовилась вкусная и здоровая пища, без соуса ей не обойтись. С соусом она становится ароматнее, сильнее возбуждает аппетит и способствует лучшему отделению желудочного сока. Соусы не только делают еду более привлекательной на вид, приятной по консистенции, вкусу и аромату. Они помогают существенно разнообразить ассортимент блюд из одного и того же продукта.*

**2.2.Проверка выполнения домашнего задания**

Один из студентов дает историческую справку, которой он подготовил заранее в качестве домашнего задания.

**Выступление студента** *:*

История соусов, как и сами вкусы очень загадочны. Современные французские кулинарные книги считают, что слово соус произошло от глагола «salire» - «приправлять пищу солью». Однако еще в Древнем Риме было упоминание о них, там существовало слово «salsa» - которое обозначало соленую или маринованную пищу. Затем этот термин получил распространение и на протертые овощные смеси, которые являлись дополнением основному блюду. Сами соусы считаются изобретением французской кухни, и это верно. Ведь родиной большинства из них является Франция, а многие знаменитые соусыбыли созданы именно французами в XVII, XVIII - начале XIX века. До сих пор сохранились рецепты первых соусов в старинных поваренных книгах того времени, однако на вкус они покажутся весьма странными, непохожими на привычные соусы. Характерно, что авторами соусов не гнушались выступать представители титулованной знати.Во всяком случае, молва приписывает изобретениесоуса бешамель - одного из основных соусов - Луи де Бешамелю, маркизу де Нуантель, сыну известного французского дипломата и этнографа конца XVII века Шарля Мари Франсуа де Нуантеля, первого собирателя сказок "Тысяча и одна ночь. С увеличением количества соусов их значение в приготовлении пищи росло, и в конце концов понятия "соус" и "французская кухня" оказались тесно связанными, нерасторжимыми. По мере того как создавались новые соусы, их по традиции французской кухни называли либо именами авторов, либо именами знаменитостей – министра Кольбера, писателя Шатобриана, композитора Обера и др.; большинству новых соусов давалось название, связанное с той или и иной страной или народом. Так французская кухня создала соусы голландский, португальский, итальянский, английский, баварский, польский и даже татарский и русский, но ни один из них не имеет никакого отношения к соответствующим национальным кухням. Они отражают фантастические представления французов о других народах. В дальнейшем слово «соус» окончательно вошло в обиход русского человека, как это случилось и с другими народами. Это произошло во время правленияПетра I, когда «стало модным» нанимать поваров из Франции.

**2.3.Сообщение темы, постановка целей и разъяснение задач предстоящего занятия.**

**Мастер:** *Запишите тему нашего занятия: «Приготовление соусов на сливочном масле и салатных заправках». Сегодня цель урока :сформировать умения и навыки по приготовлению соусов: польский, голландский, сухарный и салатные заправки. Перед вами стоят следующие задачи: научиться правильной организации рабочего места в холодном цехе; приобрести практические навыки последовательности операций при приготовлении соусов с соблюдением правил техники безопасности, санитарии и личной гигиены. Но для того что бы добиться этих целей и задач мы должны будем вспомнить и повторить ранее изученный теоретический материал данной темы, и, конечно закрепить правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования.*

**2.4.Актуализация опорных знаний и умений обучающихся**

*(Проверка знаний и умений учащихся по материалу, связанному с предстоящим уроком)*

**2.4.1 *Индивидуальная работа по карточкам ( 3-е обучающихся*).**

**Задание.1** . **ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОУСА ПОЛЬСКОГО НАТУРАЛЬНОГО ПОТРЕБУЮТСЯ**

1) уксус 3%; 2) лимонная кислота; 3) белая мучная пассировка; 4) зелень петрушки или укропа; 5) сливочное масло; 6) коричневый [бульон](http://pandia.ru/text/category/bulmzon/); 7) вареные яйца; 8) горчица

**Задание.2 СОУС ГОЛЛАНДСКИЙ ПОДАЮТ К БЛЮДАМ**

1) из круп

2) из жареной рыбы

3) из отварной капусты и спаржи

**Задание 3**. **ПО КОНСИСТЕНЦИИ СОУСЫ БЫВАЮТ**

1) густые

2) жидкие

3) средней густоты

1. полужидкие

**Карточка-задание 1.** Составить технологическую схему приготовления « Соуса польского»

**Карточка-задание 2** Составить технологическую схему приготовления « Соуса сухарного»

**2.4.3. Показ и выполнение трудовых приемов обучающимися, освоенных на предыдущих уроках**

**Карточка –задание** №**3.** Продемонстрировать знания и умения по первичной обработке яиц**.**

***Ответ:*** *Операции по выполнению Задания №1*

*1.     Моют теплой водой.*

*2.     Дезинфицируют в 2 % растворе хлорной извести 5 минут.*

*3.     Промывают в 2 % растворе кальцинированной соды.*

*4.     Споласкивают 5 минут в проточной воде.*

**Карточка-задание 4.** Продемонстрировать знания и умения по проверке качества яиц **«** Производственные ситуации».

Вы зав.производством. Закупили яйцо у частника, а вы знаете, что для соуса польский используется свежее яйцо. Ваши действия?

***Ответ:*** *проверить яйцо на свежесть с помощью подсоленной воды. Хорошее яйцо пойдет ко дну.*

**2.4.4. Фронтальный опрос группы. (5 минут)**

**Вопросы:**

1. Что такое соус?

*Эталон ответа – жидкая приправа.*

2. Как в русской кухне назывался соус?

*Эталон ответа -(взвар)*   
3. Как подразделяются соусы по температуре подачи?

*Эталон ответа -*(*горячие и холодные)*

4.Можно ли соус использовать как гарнир к блюдам?

*Эталон ответа – нет.*

5.Какие соусы готовят на основе сливочного масла?

*Эталон ответа –голандский,сухарный,польский*

*6.*К каким блюдам подаются соусы приготовленные на основе сливочного масла?

*Эталон ответа- в основном к рыбным, овощным*

*7.* От чего голландский соус может свернутся?

*Эталон ответа :Недостаточно хорошо были взбиты желтки. Желтки не должны быть сырыми или иметь вкус сырых яиц. Была разной температура желтков и сливочного масла. Сливочное масло было добавлено в соус слишком рано или слишком большими порциями.*

8.Выход данных соусов*?*

*9.* Перечислите показатели качества блюд

*10.* Что делать если голландский соус свернулся?

*Эталон ответа :Свернувшийся голландский соус не перемешивайте, а налейте сверху немного холодной воды. Венчиком осторожными мелкими кругообразными движениями еще раз перемешайте соус. Если соус снова начинает свертываться, увеличивайте радиус кругов, пока весь соус не будет вымешан в однородную массу. Если это не помогает, взбейте и добавьте в соус 1-2 яйца в зависимости от его массы*

11.Как определить готовность яйца сваренного вкрутую?

12.По какой системе осуществляется органолептическая оценка качества готовой продукции?

**2.5.Объяснение и показ трудовых приёмов и способов выполнения учебно-производственных работ новой темы урока.**

**Мастер:** *Правильный подбор соусов к блюдам имеет большое значение, так как от него во многом зависит вкус, внешний вид и питательность пищи. Соусы, в состав которых входят жиры и яйца, значительно повышают калорийность кулинарных изделий. Холод-ные соусы подают к холодным блюдам из рыбы, раков, дичи и овощей. Соус польский, соус голландский подают также к жареным горячим рыбным блюдам. В группу холодных соусов входят также овощные маринады, заправки для салатов и сельди. Для создания интересных цветовых решений, вкусового и красочного шарма, блюда нередко приходится делать коррекцию красочных оттенков с помощью натуральных красителей. Яично-масляные соусы приготовляют из сырых яичных желтков с добавлением сливочного масла, лимонного сока или лимонной кислоты и специй. При изготовлении яично-масляного соуса может произойти свертывание смеси, т.е. отделение (крупкой) масла от желтков, вследствие чего резко ухудшается его вид, вкус, и соус становится непригодным к употреблению. Чтобы этого не произошло, необходимо строго соблюдать технологию приготовления соуса. Для приготовления яично-масляного соуса используется посуда с толстым дном. При нагреве температура желтковой массы не должна превышать 70-75° С. Добавление в желтковую смесь холодной воды (100 мл) также предупреждает свертывание желтков. Во время прогревания желтковой смеси и варки соуса необходимо непрерывно помешивать их венчиком. Яично-масляные соусы можно приготовлять с добавлением основного белого соуса, который придает яичному соусу более приятный вкус и цвет. Эти соусы нестойки, так как эмульсия из масла и желтков быстро расслаивается, поэтому готовить их следует перед употреблением. Масляные соусы готовятся без муки, на основе слив-го масла и яиц.* *Выход соуса может варьироваться от 50- 100г на порцию. Соусы подают в соусниках или непосредственно к блюду.*

**2.5.1.Ознакомление учащихся с материалами, инструментами, приборами, приспособлениями и другими средствами выполнения работ, которые будут применяться на уроке.**

**Мастер:** *Для приготовления холодных соусов нам сегодня на уроке понадобятся: яйца, масло растительное, масло сливочное, горчица, лимонная кислота; из инструментов и инвентаря- доски разделочные, ножи, весы, кастрюли различной емкости; тарелки; фраже;,поднос, посуда для отпуска соусов, венчик для взбивания яиц ( миксер.)*

**2.5.2. Инструктирование обучающихся по новому материалу** **согласно инструкционных карт *(*** зачитать по инструкционной карте содержание и рекомендациипоследовательности технологических операций приготовления голландского соуса.)

***2.5.3. Объяснение и показ приёмов операции приготовления соусов. (***Мастер объясняет и показывает приемы и последовательность выполнения технологических операций приготовления холодных соусов, качества выполнения работ. Акцентирует внимание студентов, на том, что во время работы необходимо поддерживать порядок на рабочем месте и соблюдать товарное соседство продуктов (продукты, которые не проходят тепловую обработку не должны находится рядом с продуктами прошедшими тепловую обработку и готовы к подаче. При при-готовлении блюд необходимо следить за температурным режимом и своевременной закладкой продуктов.)

**Мастер рассказывает и показывает как определить доброкачественность яиц:**

*Сырье должно соответствовать требованиям нормативно-технологической документации*. *Чистота поверхности и целостность скорлупы являются важные показателями, влияющие на свежесть продукта. Для определения добро-качественности сырья следует разбить яйцо и определить: белок свежего яйца прозрачный, желток упругий, его оболочка плотная. Если у разбитого яйца желток сразу же растекается и перемешивается с белком – свежесть его сомнительна. Свежие яйца не имеют запаха, присутствие которого говорит об их порче..*

**Мастер рассказывает и показывает последовательность технологических операций приготовления соуса «Голландский»**

*Операция № 1*. Получают продукты и взвешивают их согласно технологической карты.

*Операция №2*.Организация рабочего места.При организации рабочего места на производственном столе настольные весы размещают прямо перед собой на расстоянии вытянутой руки. Инвентарь, инструменты размещают справа, сырье – слева, а тару для нарезанных полуфабрикатов – справа. Специи, приправ размещают в глубине стола, а разделочную доску кладут перед собой.

*Операция № 3*. Отделяем желтки от белков. Перекладываем желтки в отдельную миску;

*Операция № 4*.Смешиваем яичные желтки, добавляем лимонный сок выжатый из половинки лимона. Сок обязательно процеживаем, чтобы не выуживать из соуса лимонные косточки

*Операция № 5*. В небольшом сотейнике растапливаем сливочное масло на водяной бане. Рас-таявшее масло снимаем с огня, оставляем в сторону для остывания

*Операция № 6.* В смесь из желтков и лимонного сока добавляем соль и сахар по вкусу, растираем её венчиком и ставим на водяную баню.

*Операция № 7*. Постоянно помешивая, доводим его до загустения на водяной бане.

*Операция № 8*.Вливаем тонкой струйкой остывшее масло в взбитые желтки , постоянно перемешивая соус. Получится жёлтая, густая масса

***Технология приготовления соуса « голландский»:***

Желтки сырых яиц +холодная кипяч. вода+кусочки слив-го масла=проваривают на водяной бане(t не ↑ 80), помешивая и слегка взбивая до обр-ия однородной слегка загустев-й m.+ остав-еся слив-е масло в растоп-ом виде,а после полного соед-ия с желтками-белую жировую пассер-ку,развед-ю бульоном+соль+лим-ую к-ту. Процеживают. Соус готовят перед подачей.

**Подача и отпуск**

Голландский соус должен иметь однородную консистенцию, без крупинок или хлопьев свернувшегося белка. На поверхности соуса не должно быть блесток жира. Готовый соус заправить по вкусу солью и соком лимона или лимонной кислотой (лимон и лимонную кислоту можно заменить прокипяченным столовым уксусом).В готовый соус можно добавить основной белый соус, процедить и прогреть его до 75-80° С. До подачи к столу соус хранить в горячей (но не кипящей) воде. Подавать к отварной лососине, тайменю, форели, белорыбице, крабам, ракам, а также к цветной капусте, земляной груше, спарже, артишокам и другим овощам.

**Мастер рассказывает и показывает последовательность технологических операций приготовления соуса «Польский»**

Операция № 1. Получают продукты и взвешивают их согласно технологической карты.

Операция №2. Организация рабочего места

Операция № 3. Яйцо отварить, очистить и мелко нарезать;

Операция № 4. Зелень измельчить

Операция № 5. Растопить масло сливочное

Операция № 6. В масло добавить яйцо и зелень

Операция № 7. Перемешать

Операция № 8. Довести до вкуса лимонным соком, солью и перцем

***Технология приготовления соуса «Польский»:***Для приготовления соуса польского яйца вкрутую мелко шинкуют+ масло сливочное растапленное+зелень петрушки/укропа+лим-ю к-та+соль=прогревают. Подают к блюдам из отварной рыбы,

к капусте. Подается соус к овощам, отварной и припущенной рыбе*.*

**Мастер рассказывает и показывает последовательность технологических операций приготовления соуса «Сухарный»**

Операция № 1. Получают продукты и взвешивают их согласно технологической карты.

Операция №2. Организация рабочего места

Операция № 3. Растопить масло сливочное до образования светло-коричневого осадка

Операция № 4. Процеживают масло через сито;

Операция № 5. В процеженное масло добавляют поджаренные сухари, соль, лимонный сок или лимонную кислоту;

Операция № 6. Доводят соус до кипения

Операция № 7. Отпускают.

***Технология приготовления соуса «Сухарный»-***

Масло сливочное нагревают до тех пор, пока не выпариться влага и не образуется светло-коричневый остаток. Затем масло процеживают и добавляют в него молотые поджаренные сухари, соль, сок лимонный и тщательно перемешивают. Сухарный соус готовят по мере необходимости и используют для сразу после приготовления к блюдам из отварных овощей. Белые сухари поджаривают +Сливе масло растопленное=нагревать пока не выпарится вода/коричневый осадок+соль+лимонную кислоту.

***Технология приготовления « Заправка для салатов»*.**

Уксус соединяют с сахаром, солью и молотым перцем, все хорошо перемешивают и вводят растительное масло. В холодном цехе заправку хранят в удобной для пользования посуде. Чтобы заправка была однородной, перед поливкой блюд ее тщательно взбалтывают. Заправку используют для поливки салатов из свежих овощей, винегретов, овощных гарниров.

Масло растительное 350, уксус 3%-ный 650, сахар 45, перец черный молотый 2, соль 20.

***Технология приготовления Заправка горчичная.***

Столовую горчицу растирают с солью, сахаром, молотым перцем и постепенно разводят уксусом, вводят растительное масло и все хорошо взбалтывают. Ею заправляют винегреты, сельдь, холодные гарниры.

Масло растительное 400, горчица столовая 100, уксус 3%-ный 450, сахар 50, соль 10, перец черный молотый 2.

**2.5.4. Мастер рассказывает и показывает о типичных ошибках во время работы.**

- о нерациональной рабочей позе при выполнении работы.

- о невнимательном отношении к технической документации.

- о нарушение технологии приготовления соусов при выполнении учебно-производственных работ.

- о небрежном отношение к рабочим инструментам.

- о неправильной организации труда и рабочего места.

- о невыполнении правил безопасности в ходе работы.

- о несоблюдении правил личной гигиены труда.

**2.6. Закрепление и проверка усвоения обучающимися учебного материала вводного инструктажа**

***(****Предложение обучающимся воспроизвести показанные приёмы* **:***выполнение необходимых расчетов, нахождение данных в таблице, повторение правил организации рабочего места, правила безопасности труда.*

**Выполнение трудовых приемовобучающимися**

- Приготовить заправку салатную

- Приготовить заправку горчичную

***Вопросы:***

1.От чего голландский соус может свернутся?*Недостаточно хорошо были взбиты желтки. Желтки не должны быть сырыми или иметь вкус сырых яиц. Была разной температура желтков и сливочного масла. Сливочное масло было добавлено в соус слишком рано или слишком большими порциями.*

2. Что делать если голландский соус свернулся? *Свернувшийся голландский соус не перемешивайте, а налейте сверху немного холодной воды. Венчиком осторожными мелкими кругообразными движениями еще раз перемешайте соус. Если соус снова начинает свертываться, увеличивайте радиус кругов, пока весь соус не будет вымешан в однородную массу.*

3. Общие требования безопасности труда при работе в горячем цехе.  *К выполнению работ допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр и инструктаж по охране труда. К выполнению работ обучающиеся допускаются с 15 лет.. Опасные производственные факторы:*

*порезы рук при неаккуратном обращении с ножом; травмирование пальцев рук при работе с мясорубкой и тёркой; ожоги горячей жидкостью или паром; поражение электрическим током при пользовании электроплитами. При выполнении работ используется специальная одежда: халат хлопчатобумажный, фартук, косынка или колпак. При получении студентами травмы необходимо оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации учебного заведения и родителям пострадавшего, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.*

**2.7. Выдача задания обучающимся , сообщение норм времени, критериев оценок. Расстановка по рабочим местам, бригадам.**

**Задание учебно-производственных работ:**

1. Приготовить соус голландский

2. Приготовить соус польский

3. Приготовить соус сухарный

4. Приготовить салатную заправку

5. Приготовить горчичную заправку

6. Приготовить Голландский острый соус

*160 г растопленного сливочного масла, 4 яйца (желтки), 40 мл столового уксуса, 40 мл воды, 1 ст. ложка мелко нарезанного лука-шалота, 5 горошин черного перца, 1 cm. ложка сока лимона, соль по вкусу.*

7. Приготовить Голландский соус с горчицей

*1кг натурального голландского соуса, 50 г готовой горчицы.*

*В готовый голландский соус добавить горчицу и хорошо размешать. Подавать к жареной рыбе, в основном осетровых пород. Этот соус также можно подавать к блюдам из продуктов моря.*

8. Приготовить Голландский соус с оливками

*900 г натурального голландского соуса, 100 г оливок, 100 г корнишонов, 25 г зелени петрушки*.

9. Приготовить Голландский соус со взбитыми сливками или сметаной

*300 г натурального голландского соуса, 100 г сливок или сметаны.*

*В хорошо взбитые сливки или сметану добавить голландский соус, все тщательно перемешать до получения однородной эмульсии. Подавать к припущенным овощам.*

10. Голландский соус с томатом

*900 г натурального голландского соуса, 150 г томата-пасты, 1 лимон, черный молотый перец, соль по вкусу.*

*Томат протереть через частое сито, влить в кастрюлю или глубокий сотейник, затем соединить с голландским соусом и, тщательно размешивая, заправить солью, молотым перцем, лимонным соком. Подавать к вареной, припущенной и жареной рыбе.*

Предлагаю обучающимся во время самостоятельной работы пользоваться технологической картой и инструкцией последовательности выполнения работы. Напоминаю, что при работе учитываются следующие показатели: качество блюда; организация рабочего места; выполнение правил охраны и безопасности труда; выполнение правил санитарии и гигиены; дисциплина. Повторяем с обучающимися безопасность труда при работе в горячем цехе, санитарию и гигиену. Разъясняю из каких показателей складывается оценка за выполненную работу в конце урока.

**Критерии оценок:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ф,И,О,** | **Теоретические знания** | **Организация рабочего места** | **Соблюдение Т.Б. и личной гигиены** | **Практическое задание** | **Итого** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Критерии оценки по приготовлению соуса**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Отлично** | **Хорошо** | **Удовлетворительно** | **Неудовлетворительно** |
| Оценка **«отлично»** - дается соусам,при-готовленным в строгом соответствии с технологией и в которых по органолептическим показателям нет отклонений. | Дается соусам, приготовленным в соответствии с рецептурой,но имеющие незначительные отклонения от установленных требований-, характерный, но слабо выраженный запах, слег  ка недосоленный соус. | Дается соусам, имеющим значительные отклонения от требований технологии, но допускаемые к реализации без пере-работки. К недостаткам таких соусов относят: несоблюдение соотношения компонентов, не-однородность соусов, слабый или чрезмерно резкий запах специй, единичные комочки на поверхности. На об-работку в данном случае отправляют соусы с легко устранимыми дефектами (незначительные недовесы ,недосол. | Дается соусам с посторонним, не свойственным им вкусом, имеющим неполный выход, запах сырой муки и клейкость (муку не пассеровали), пересол, наличие комков заварившейся муки, отделение масла в соусах с яично- масляным льезоном, наличие темных крупинок и горького при-вкуса, свернувшееся молоко, темный цвет молочных соусов, отмасливание масляных соусов, отсутствие лимонной кислоты. Такие соусы не допускаются к реализации |

***Соблюдение техники безопасности при выполнении практического задания***

**Перед началом практического занятия:**

1.Внимательно прослушайте инструктаж о порядке и особенностях выполнения практического занятия;

2.Внимательно изучите методические указания к работе, которую выполняете и строго руководствуетесь;

3.Подготовьте рабочее место для безопасной работы: уберите его, если на нем находятся посторонние предметы;

4.Проверьте и подготовьте к работе, согласно методическим указаниям, необходимые инструменты и принадлежности.

**Во время работы:**

1.Выполняйте только ту работу, которая разрешена мастером;

2.За разъяснениями по всем вопросам выполнения практического занятия обращайтесь к мастеру

3.Будьте внимательны и аккуратны. Не отвлекайтесь сами и не отвлекайте других. Не вмешивайтесь в процесс работы других обучающихся, если это предусмотрено инструкцией

4. Перед началом работы проверяют исправность пусковой аппаратуры, ограждений и аварийного освещения.

5.Техника безопасности при работе с ножом -не производить резкие движения; не оставлять нож в сырье; при переносе вкладывать в пенал; не бросать, не использовать с плохо закрепленной ручкой.

6. При переносе кастрюль с горячим содержимым с эл. плиты нужно пользоваться прихватками или полотенцем.

7. Наливать жидкость в кастрюлю при варке на эл. плите необходимо до ¾ объема, что

бы жидкость не выливалась при варке или переносе.

8. При работе у электрооборудования работать с полотенцем.

**По окончании работы:**

1.Наведите порядок на рабочем месте и сдайте его мастеру.

2.Сдать мастеру инвентарь, посуду и инструменты по окончанию урока.

3.При выполнении работы строго запрещается: бесцельно ходить по кабинету;

покидать помещение лаборатории в рабочее время без разрешения мастера.

**III.Текущий инструктаж.**

.(*Студенты приступают к индивидуальному выполнению работы*. )

*I обход:* правильность выполнения задания и соблюдение охраны труда внутренний контроль за соблюден правил ОТ в группе

*II обход:* правильность выполнения приёмов и операций в работе выполняют трудовые приёмы и операции согласно заданию

*III обход:* индивидуальный подход к каждому учащемуся по соблюдению технологического процесса, показ технологических операций ,соблюдение технологического процесса в ходе выполнения задания

*IV обход:* соблюдение правил санитарии и безопасности жизнедеятельности. Соблюдение правил охраны труда и пожарной безопасности

*V обход:*разрешение проблемных ситуаций и актуализация полученных знаний и навыков.

Выполнение трудовых приёмов.

*VI* *обход:* контроль качества выполненных работ. Поэтапный контроль .

*VI обход:* работа над ошибками . Исправление допущенных ошибок в ходе выполнения задания

**IY. Заключительный инструктаж.**

***1. Сообщение о выполнении цели и задач урока;***

***2.Проведения бракеража готовых блюд****.*

Оценка правил подачи и качества готовых соусов и заправок.

- соблюдение t С подачи;

- оформление блюда;

- правильный выбор посуды при подаче;

- органолептическая оценка соусов и заправок(дегустация)

***3. Подведение итогов занятия.***

- анализ успешности выполнения упражнений (отметить обучающихся, добившихся отличного качества работы и выражение удовлетворение успехами всех старавшихся, допустивших небольшие упущения)

- разбор типичных ошибок и характерных недостатков, рассмотрение путей их предупреждения и устранения, также необходимо выразить уверенность, что в следующий раз успех будет достигнут;

- анализ выполнения обучающимися охраны труда и правил безопасности, организации труда, использования рабочего времени;

- сообщение индивидуальных оценок за урок.

- сообщение темы следующего урока;

***4. Домашнее задание***.

**Мастер:***Описать все виды выполненных работ в тетради по производственному обучению. Самостоятельно подобрать соусы с учетом региональных традиций и составить к ним технологические карты.*

Мастер производственного обучения:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Александрова И.А.