

Автономное учреждение
профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
«СУРГУТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



**Тема: Приготовление
овощных фаршированных
закусок**

Цель урока:

- **Выявить лучшего учащегося по профессии «Повар»**

Вопросы, необходимые для повторения Техника безопасности

- ❖ при работе с ножом
- ❖ при работе с электроплитой

Санитарные требования при выполнении работ

- ❖ время варки яиц вкрутую
- ❖ обработка зелени
- ❖ обработка помидор



У помидора удаляют семена вместе с перегородками



Колбасу, яйцо, картофель и огурцы режут мелким кубиком, заправляют частью майонеза.



Готовым салатом фаршируют помидоры, выкладывают на лист салата, украшают зеленью, оставшимся майонезом.





Варианты оформления блюда





КАЧЕСТВЕННАЯ ОЦЕНКА ГОТОВОГО БЛЮДА

Внешний вид: - сохранена форма помидора, аккуратно уложен на салат.

Консистенция: овощей-мягкая, у помидора- упругая, зелень свежая, не увядшая.

Цвет: соответствует исходному продукту

Вкус: в меру соленый

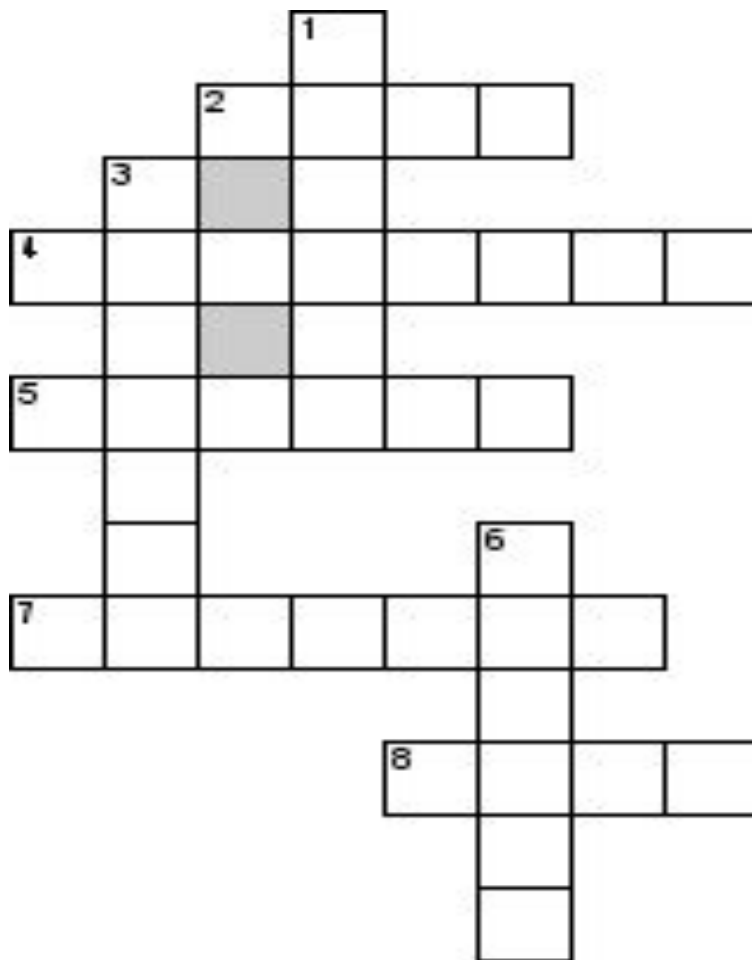
Запах: помидора и входящих продуктов

Согласно требования [СанПин 2.3.6.1079-01](#), температура блюда при подаче должна быть не ниже 10-14 С.

Критерии оценивания:

- ❖ последовательность выполнения технологических операций - 5 б.
- ❖ соблюдение санитарных правил при приготовлении помидор фаршированных -5 б.
- ❖ эстетическое оформление блюда- 5б.
- ❖ соответствие требованиям качества блюда – 5 б.

Итого: 20 б.



По горизонтали

2. Селедка под...
4. Посуда для подачи салатов
5. С каким мясом делают цезарь
7. Им заправляют салат
8. Заправка для винегретов

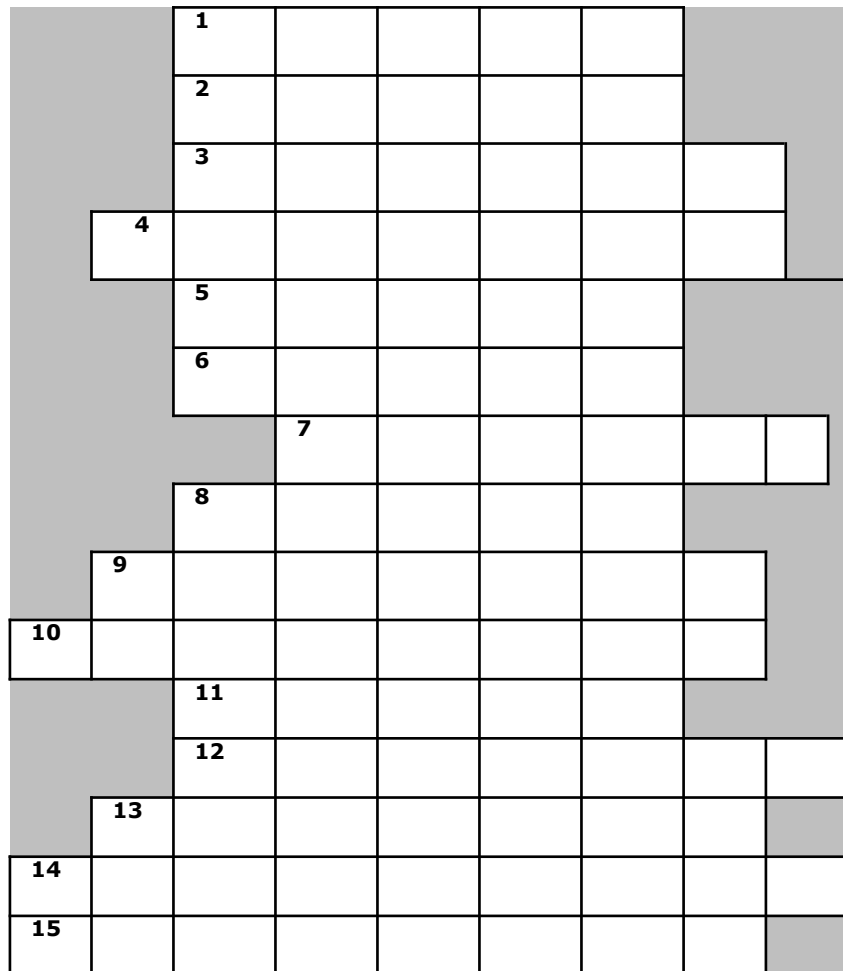
По вертикали

1. Поджареный хлеб кубиками
3. Овощ – бывает цветной, белой, красной...
6. Имя правителя и название салата

Загадки

Отгадайте загадки.

1. Бела беляна по полю гуляла, домой пришла, в сусек легла.
2. Что на сковороду наливают да вчетверо сгибают?
3. Что всегда поверх воды?
4. Сидит на ложке, свесивши ножки.
5. Я бел как снег, в чести у всех, и нравлюсь вам во вред зубам.
6. Под землей птица гнездо свила, яиц нанесла.
7. Жидко, а не вода, бело, а не снег.
8. Черненько, горяченько, а все любят.
9. В воде родится, а воды боится.
10. Меня одну не едят, а без меня мало едят.



Головоломка

Отгадав ключевые слова и вписав их в клеточки, вы прочтете в выделенном вертикальном ряду русскую народную пословицу.

1. Питательное вещество, без которого нельзя приготовить сладкое блюдо.
2. Жареное блюдо из смеси яиц и молока
3. В этой смеси яиц и молока смачивают продукт перед панировкой.
4. Мясной гастрономический продукт.
5. Какая рыба, поступившая для продажи в магазин, хранится в воде?
6. Бывает сливочным, оливковым...
7. Холодное блюдо из соленой рыбы: с гарниром.
8. Цитрусовый плод, богатый витамином «С».
9. Холодное блюдо малыми порциями.
10. Салат, основным продуктом которого является свекла.
11. Капуста, огурцы, помидоры
12. Желирующий продукт для заливных.
13. Соус для салата.
14. Швейное изделие, с помощью которого снимают горячую посуду с плиты .
15. Посуда для подачи салат-коктейлей.

**Свой жетон за понравившееся блюдо жюри
отдает только один раз!**



Лучший по профессии



1 Место – звание лучший по профессии «Повар»



По материалам колледжа

Оценки за урок



Т. Писаревская

Вырази свое отношение к уроку



те, кто считает, что хорошо понял тему и поработал на уроке.



те, кто считает, что ему еще нужно работать над данной темой



те, кто считает, что недостаточно хорошо понял тему.





Оценка урока



*Не
понравился*



*Понравился,
все уяснил*



Было трудно

**Отработать технологический процесс приготовления фарширования помидор салатами.
Составить технологическую карту на блюдо
Винегрет овощной**



Спасибо за внимание

