

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ  
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА И ТОРГОВЛИ»

## ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов »

Тема: «Приготовление  
запеченных блюд из  
фаршированных овощей»

Группа ПК - 11

Мастер п/о Михина О.Н.

# Цель урока:

*Обучающая:* Формирование у обучающихся профессиональных компетенций, приобретение первоначальных практических умений по приготовлению запеченных блюд из фаршированных овощей: «Перец фаршированный , кабачки фаршированные; Голубцы ; Грибы в сметанном соусе запеченные» с соблюдением технологии приготовления, нормами закладки сырья, сроками реализации и условиями хранения.

## **Планируемые результаты: формирование общих и профессиональных компетенций.**

- ОК.1** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК.2** Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК.3** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК.6** Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК.7** Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
- ПК 1.2** Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

# Актуализация знаний

Как подготовить капусту  
для голубцов?

Кочан капусты после вырезания кочерыжки отваривают в подсоленной воде до полуготовности. После этого его разбирают на отдельные листья и отбивают утолщения черешков.



Как подготовить перец для фарширования?



Перец промывают, делают надрез вокруг плодоножки и удаляют плодоножку вместе с семенами, снова промывают.

Как подготовить кабачки для фарширования?



Обработанные кабачки  
нарезают поперек на  
цилиндры высотой 4–5  
см, удаляют семена



Как подготовить грибы для  
запекания?

Свежие грибы нарезают дольками и  
обжаривают 10–12 мин



Каким соусом заливают  
перец фаршированный?

Заливают соусом  
МОЛОЧНЫМ, ИЛИ  
СМЕТАННЫМ, ИЛИ  
СМЕТАННЫМ С ТОМАТОМ



При какой температуре  
запекают фаршированные  
овощи?

Овощи запекают на  
противнях или  
порционных сковородах в  
жарочном шкафу при  
температуре 250–280 °С.





# Перец фаршированный овощами.





# Кабачки фаршированные.



# Голубцы овощные.



# Грибы в сметанном соусе запеченные.

