

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.

