



# Разработка профессиональной пробы

**Тема:**  
**«ГЛАЗУНЬЯ  
С ГАРНИРОМ»**



## **Цель:**

**Создать условия для ознакомления учащихся с профессией «Повар,кондитер», развить интерес к профессии, познавательную деятельность учащихся к выбору профессии, предоставить возможность учащимся развивать социальную компетентность, предоставить подросткам возможность выбора, принятия самостоятельных решений и их реализации**



# Задачи



- ▶ **Дать базовые сведения о профессиональной деятельности повара.**
- ▶ **Методом проб выявить интересы учащихся к этому виду практической деятельности.**
- ▶ **Способствовать формированию потребностей в дальнейшем изучении и совершенствовании данной профессиональной деятельности**

# Межпредметная связь:

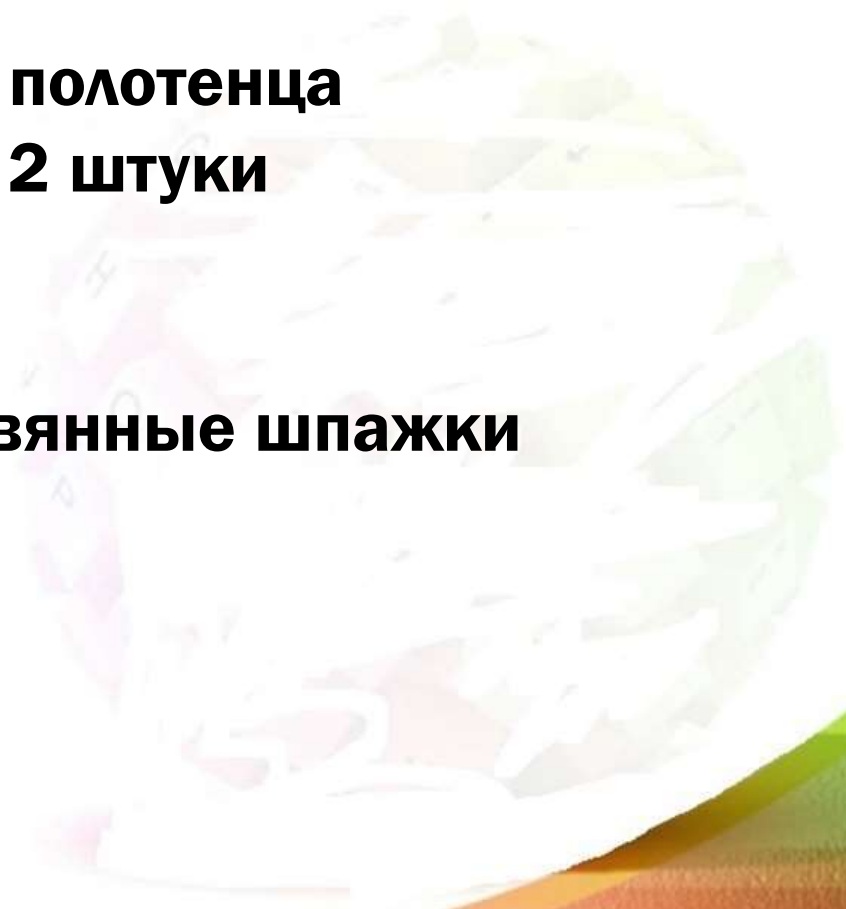


- ▶ **Калькуляция и учет (темы «Порядок составления калькуляции», «Учет продуктов на производстве»);**
- ▶ **Физиология питания, санитария и гигиена (темы «Санитарные требования к механической кулинарной обработке», «Понятие о личной гигиене работников ПОП», «Санитарные требования к инвентарю, посуде, таре»);**
- ▶ **Товароведение пищевых продуктов (темы «Биологическое значение пищи», «Химический состав мяса», «Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из рубленой массы из мяса»);**
- ▶ **Оборудование предприятий общественного питания (тема «Универсальные приводы», «Оборудования с электрическим обогревом»).**

# Оборудование и инвентарь



1. Плита
2. Сковорода
3. Бумажные кухонные полотенца
4. Разделочная доска – 2 штуки
5. Нож – 2 штуки
6. Тарелка
7. Зубочистки или деревянные шпажки
8. Пекарская кисть
9. Кухонная лопатка
10. Кухонное полотенце



# **1.Организационная часть**



**Ознакомление с характеристикой профессии, с оборудованием кондитерского учебного цеха и учебной кухни ресторана, , правилами личной гигиены, организацией рабочего места, проведение техники безопасности.**

## **2. Демонстрационная часть**



**Ознакомление с технологической картой. Демонстрация трудовых приемов по приготовлению блюда Глазуньи с мясными продуктами**

# **Практическая часть**



**Апобирование процесса приготовления глазуньи с мясными продуктами и учащимися школ, с использованием пошаговой инструкционной карты.**



# **Практическая часть**

## **Самостоятельная работа учащихся**



- ▶ **Операция №1. Организация рабочего места.**
- ▶ **Операция № 2. Яйца проверяют на доброкачественность и моют в 3х секционной ванне .**
- ▶ **Операция №3. Обработка и нарезка зелени . Огурцы моют и нарезают в виде листочков**
- ▶ **Операция №4. сосиску разрезают вдоль**
- ▶ **Операция №5. 2.Сделать поперечные глубокие надрезы.**
- ▶ **Свернуть порезанную сосиску в кольцо, края соединить и закрепить зубочисткой.**
- ▶ **Операция №6.Как только яйцо поджариться, аккуратно лопаточкой снять "цветок" и выложить на тарелку или на кусок хлеба.**
- ▶ **Операция №7.Из укропа сделать "ромашкам" черенки, листики вырезать из огурца.**
- ▶ **Операция №8 Приготовление и подбор гарнира., салат, зелень.**

# Технологическая карта



	<b>Наименование сырья</b>	<b>БРУТТО</b>	<b>НЕТТО</b>
<b>1</b>	<b>Яйцо перепелиное</b>	<b>2</b>	<b>20</b>
<b>2</b>	<b>Сосиска молочная</b>	<b>80</b>	<b>80</b>
<b>3</b>	<b>Масло сливочное</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
<b>4</b>	<b>Огурцы свежие</b>	<b>50</b>	<b>50</b>
<b>5</b>	<b>Масло растительное</b>	<b>5</b>	<b>5</b>
<b>6</b>	<b>Зелень</b>	<b>3</b>	<b>2</b>
	<b>Выход 1 порции</b>		<b>100\50</b>



**1. Сосиски разрезать вдоль на две  
половинки.**



**2. Сделать поперечные глубокие надрезы.  
Свернуть порезанную сосиску в кольцо, края  
соединить и закрепить зубочисткой.**



**3.Разогреть сковороду и слегка поджарить сосиски на смеси растительного и сливочного масла.  
В центр каждого "цветка" вбить одно яйцо.**



**4. Как только яйцо поджариться, аккуратно лопаточкой снять "цветок" и выложить на тарелку или на кусок хлеба. Из укропа сделать "ромашкам" черенки, листики вырезать из огурца.**

# Оформление и подача блюдо из яиц



- ▶ Технологический процесс приготовления блюда заканчивается его оформлением и отпуском. Красиво оформленное блюдо возбуждает аппетит, привлекает внимание и улучшает усвоение пищи.
- ▶ Оформление блюда в значительной степени зависит от сочетания гарниров по форме и размеру нарезки продуктов, вкусу и цвету.

# Оформление и подача блюда из яиц



- ▶ Продукты должны гармонировать между собой не только по цвету, но и вкусу. С яйцом хорошо сочетаются по цвету и вкусу – белые соусы.





# Оформление и подача блюда из яиц

- ▶ Большое значение при оформлении блюда имеет посуда, в которой подают пищу. Каждое блюдо должно подаваться в соответствующей для него посуде. Она должна быть без отбитых краев, щербин и трещин. Борта посуды не должны полностью закрываться продуктами. В сочетании с красочно оформленными гарнирами блюдо будет иметь особенно привлекательный вид.



# Инструктаж и целевые обходы



- ▶ Проверить правильность выполнения трудовых приемов и операций.
- ▶ Проследить за соблюдением правил ТБ.
- ▶ Контроль за соблюдением правил санитарии и гигиены.
- ▶ Оказать индивидуальную помощь учащимся.

# Требования к качеству

- ▶ Внешний вид:  
Порционные кусочки равномерно обжарены, края ровные.
- ▶ Консистенция:  
Сочная, мягкая, нежная.
- ▶ Цвет: Поверхности – золотистый;
- ▶ Вкус и запах  
Приятный, в меру солёный



# 4.Рефлексия

- ▶ **Оценка деятельности учащихся, подведение итогов. Индивидуальные рекомендации.**
- ▶ **Беседа, составление эссе, дегустация готового блюда.**

