



Творческий конкурс « Моя профессия »



ЦЕЛИ

- активизация обучающихся
- развитие у обучающихся интеллектуальных способностей.
- воспитание у учащихся ответственности, коллективизма, дружбы, уважения к товарищам;
- вовлечение учащихся в соревнования.
- формирование умений применять изученный теоретический материал в практической деятельности;
- воспитать уважительное отношение к профессии повара; прививать эстетические чувства прекрасного при оформлении блюда;

Разминка команд

- Название команды
- Защита названия
- Девиз команды
- Весёлые Конкуры

Очумелые ручки

собрать сменный механизм мясорубки на
время



Мисс «Очаровашка»

завязать колпак на время



А, ну-ка угадай!
необходимо собрать слово из
разрезанных букв



Выполнение тестового задания

время – 30 минут



Практический конкурс

время выполнения -1,5 часа



Эталон выполнения задания « Шницель из птицы, картофель жареный»

1. Изучить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Взвесить продукты.
4. Произвести механическую обработку продуктов.(филе зачистить , слегка отбить; картофель очистить , промыть; хлеб очистить от корок, нарезать соломкой))
5. Приготовить полуфабрикаты.(подготовленное филе посолить , поперчить, обмакнуть в яйцо, запанировать в белом хлебе, картофель нарезать, промыть, обсушить)
6. Произвести тепловую обработку.(готовую птицу обжарить с двух сторон на плите 10-15 минут, картофель жарить на разогретой с маслом сковороде)
7. Оформить блюдо для подачи.(укладывают поджаренное филе птицы, сбоку выкладывают гарнир, украшают фруктами или овощами)
8. Произвести взвешивание_ масса птицы -130., масса картофеля – 100гр., масса овощей или фруктов - 30гр .Выход – 260гр.
9. Подать блюдо для контроля
10. Во время выполнения задания соблюдать правила техники безопасности, правила личной гигиены и санитарии

Наше творчество



Требование к качеству блюда

Шницель из птицы

Внешний вид – овальной формы, панировка распределена равномерно по всей поверхности.

Цвет – на разрезе – светлый, корочка румяная.

Вкус и запах – в меру соленый, запах специй.

Консистенция – сочная, мягкая, слегка хрустящая.

Картофель жареный.

Внешний вид – одинаковая нарезка, румяная корочка.

Цвет - золотистый.

Вкус и запах – в меру соленый.

Консистенция –мягкая.