

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
«КОМИССАРОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ - АГРОФИРМА»

**ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых  
и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

**Открытый урок по теме:  
«Приготовление блюд из яиц».**



Разработала:  
мастер п/о Половинка Т.И

Профессия: « Повар, кондитер»

пгт. Комиссаровка  
2021год

## **«Приготовление блюд из яиц».**

### **Технология проведения урока:**

- модульная технология приготовления блюд из яиц.
- элементы здоровьесберегающей технологии

**Форма организации – работа в малых группах и самостоятельно.**

**Тип урока – комбинированный**

### **Решается несколько дидактических задач:**

- Отработка приготовления блюд из яиц
- Формирование умений и навыков
- Применение на практике междисциплинарных связей

### **Междисциплинарные связи:**

1. «Технология приготовления блюд».
2. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности».
3. «Техническое оснащение и организация рабочего места».
4. «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

### **Цели урока:**

**Учебная производственная отработка модуля по теме:**

**«Приготовление блюд из яиц».**

### **Уметь:**

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из яиц;
- готовить и оформлять блюда из яиц;

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 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Частные цели урока ставятся соотношением с технологией модульного обучения.

**Обучающая:**

-Усвоить, закрепить технологические знания по теме, сформировать первоначальные умения по выполнению трудовых приемов и операций при приготовлении блюд яиц.

**Развивающая:**

- Развивать навыки индивидуальной и групповой практической работы.
- Закрепить ранее полученные навыки путем творческого мышления и анализа профессиональной деятельности, интегрирование своих знаний по теоретическим предметам и учебной практики.
- Умение применять информационные средства в практической деятельности, владеть профессиональной лексикой.

**Воспитательная:**

- Готовность принимать решения и брать ответственность на себя.
- Способность работать в малых группах и самостоятельно.
- Воспитывать чувства взаимопомощи и коллективизма.
- Воспитывать творческий подход к работе и интерес к выбранной профессии.
- Проявлять мобильность в работе, воспитывать в себе аккуратность, собранность и организованность.

**\*\*Проверка знаний по пройденному материалу**

(форма: **тестовый контроль**, творческое домашнее задание).

**\*\*Изложение нового материала (использование модульной технологии).**

- Выдача инструкционных – технологических карт.
- Инструктирование по материалу урока.
- Подбор оборудования, инвентаря и инструментов.
- Способы овладения профессиональными умениями повара.

**Материально – техническое оснащение урока.****Подготовить:**

**Оборудование:** моечные ванны ВМ1/30, весы настольные, плита электрическая ПЭСМ-4ШБ, шкаф жарочный ШЖЭСМ-2К, производственные столы.

Наименование оборудования	Вид	Использование технологического оборудования.
Моечные ванны ВМ 1/530		Для мытья яиц и дополнительных продуктов.
Стол производственный СРП		

1000/600/СРПЦ Э		
Весы настольные		Взвешивание продуктов и дополнительных ингредиентов.
Плита ПЭСМ – 4ШБ		Для приготовления блюд из яиц.
Жарочный шкаф ШЖЭСМ -2К		Для запекания омлетов.
Яйцеварка электрическая.		Для приготовления отварных яиц.

### **Инвентарь, инструменты, посуда:**

ножи, разделочные доски, лопатки, лотки, венчики прутковые, кастрюли, сотейники, сковороды, порционные сковороды, тарелки для вторых блюд.

### **2. Сырье для приготовления блюд из яиц:**

яйца, молоко, кабачки, грибы, ветчина, джем, сливки, масло сливочное, мука пшеничная, маргарин столовый, сметана, кардамон, рафинадная пудра.

3. Сборник рецептов, технологические карты, инструкционные карты.

## **Ход урока**

### **I. Организационная часть: 5 мин.**

1.1 Построение обучающихся, проверка присутствия обучающихся на уроке, деление на малые группы и назначения бригадиров.

Наличие дневников.

1.2 Инструктаж по охране труда.

1.3 Санитария и личная гигиена обучающихся.

### **II. Вводный инструктаж: 40 мин.**

#### **2.1 Теоретическая часть.**

Сообщение мастером производственного обучения темы и технологии проведения урока учебной практики. Заполнение дневников учебной практики обучающимися.

### **Яйцо куриное.**



Куриное яйцо – очень распространенный продукт в жизни человека. Многие люди предпочитают начинать день с яичницы или омлета. Самые распространенные и доступные яйца – куриные яйца.

### **Пищевая ценность.**

Калорийность -157кКал.

Белки – 12,7гр.

Жиры – 11,5гр.

Углеводы — 0,7гр.

Вода – 74,1 гр.

Насыщенные жирные кислоты -3гр.

Холестерин – 570мг.

В курином яйце содержатся:

- **макроэлементы** - кальций, магний, натрий, калий, фосфор, хлор, сера.
- **микроэлементы** - железо, цинк, йод, медь, марганец, селен, хром, фтор.

Витамины:

- водорастворимые - В1, В2, В5, В6, В12, вит. В9 (фолиевая к-та), А, вит. РР (никотиновая кислота);
- жирорастворимые – А, Е, Д, Е, К; вит β-каротин, вит. Н (биотин); Холин.

Питательные вещества, входящие в состав куриного яйца являются для человека высокой биологической и пищевой ценностью.

В белке куриного яйца содержатся полноценные белковые вещества: овоальбумины, овоглобулин, лизоцим, кональбумин и др. Лизоцим белка, является веществом, убивающим и растворяющим попавшие в организм человека патогенные микроорганизмы.

Протеины желтка представлены: фосфолипидами (левитином, вителлином, фосфовитом). Данный вид протеидов содержится в природе только в молоке и яйце. Протеины яйца, особенно полезны за счет содержания жизненно важных для человека незаменимых аминокислот таких как: метионин, лейцин, валин, изолейцин, треонин, фенилаланин, триптофан, гистидин.

**Жиры (липиды)** - в яйце представлены фосфолипидами и триглицеридами.

В состав яичных липидов входят полиненасыщенные жирные кислоты, а также холестерин и лецитин.

Усвояемость куриного яйца в организме человека. Желток в сваренном или сыром виде переносится и усваивается человеком хорошо, что делает его незаменимым для человека продуктом питания. При варке яйца в течение 3-5 минут энергетическая и питательная ценность желтка не пропадает.

Сырой куриный белок организмом человека усваивается хуже. Плохая усвояемость белка связана с тем, что сырой (не прошедший тепловой обработки) белок не вызывает у человека секрецию пищеварительных соков.

После варки куриного яйца (3-5 минут) усвояемость куриного белка заметно повышается.

Классификация яиц.

Куриные яйца в зависимости от массы и срока хранения подразделяются на диетические и столовые.

Диетическими считаются яйца, которые могут храниться не более 7 дней. Все остальные яйца, которые хранятся более 7 дней, но не более 25 дней называются столовыми и делятся по массе и качеству на I и II категорию.

Диетическое (Д) – весят 77г. и более.

Первой категории (1) -от 55 до 64,9г.

Вторая категория (2) –от 40 до 54,9г.

**Кратко повторить технологию приготовления блюд из яиц.**

◆ Подготовка яиц к тепловой обработке.

- Проверить на доброкачественность, целостность (без трещин), моют, сильно загрязнённые яйца моют щёткой или протирают солью.

◆ Напомнить три способа варки яиц (всмятку, в «мешочек», вкрутую).

◆ Обратить внимание, от чего зависит консистенция яиц при варке.

◆ Почему яйца нельзя варить очень долго.

◆ Какие блюда из яиц относятся к жареным. (Яичница и омлеты).

Напомнить, что при приготовлении блюд из яиц используем основной способ жарки при  $t = 140 - 160$  градусов.

◆ Перечислить какие виды яичниц, вы знаете. Почему их называют «Глазунья»?

◆ Обратить внимание на отличие яичницы от омлета?

◆ Повторить какие виды яичных продуктов можно использовать для приготовления омлетов:

**яйца свежие, яичный порошок, меланж.**

◆ Повторить, что такое меланж и яичный порошок.

**Меланж** – это смесь белков и желтков (либо одних белков или желтков) замороженных в жестяных банках при  $t = -18 - -25$  градусов.

**Яичный порошок** – это высушенная смесь белков и желтков.

**В сборнике рецептов указаны нормы взаимозаменяемости продуктов.**

**Соотношение замены яиц (40 грамм): меланжем 1: 1**

**яичным порошком – 11,2 грамма.**

◆ Перечислить виды омлетов по технологии приготовления (натуральные, смешанные, фаршированные).

◆ Обратить внимание на отличие смешанного омлета от фаршированного.

◆ В каких случаях омлеты запекают? При массовом приготовлении.

◆ Чем отличается по составу продуктов омлет от драчены?

◆ Почему яичные блюда готовят постепенно спроса?

### 3. Текущий инструктаж: 205 мин.

- ✚ 3.1 Инструктаж по охране труда.
- ✚ 3.2 Санитария и личная гигиена повара.
- ✚ 3.3 Определение заданий обучающимся (целей и последовательности выполнения задания) малыми группами.

#### Выдача определенного задания:

- ❖ Варка яиц (всмятку, в «мешочек», вкрутую)
- ❖ Яичная кашка
- ❖ Яичница глазунья (натуральная)
- ❖ Яичница глазунья с черным хлебом
- ❖ Омлет натуральный
- ❖ Омлет, фаршированный
- ❖ Омлет смешанный (с сыром)
- ❖ Драчена

✚ 3.4 Выполнения заданий малыми группами.

✚ 3.5 Пауза для восстановления работоспособности обучающихся (2 – 3 раза в течение текущего инструктажа).

Мастер производственного обучения исправляет ошибки допускаемые обучающимися при приготовлении блюд из яиц.

Смотрит за подготовкой рабочих мест. Подбором инвентаря и инструментов.

Следит за ведением технологического процесса обучающимися.

- Следит за подготовкой яиц к работе
- «Яичная кашка» - обращает внимание на правильность соединения продуктов и правильного ведения режима тепловой обработки.
- «Яичница глазунья с черным хлебом», обратить внимание на зачистку ржаного хлеба от корок и нарезку ломтиками или кубиками. На правильность выпуска яиц на сковороду, чтобы не нарушить его целостности.
- «Омлет натуральный» — правильность соединения продуктов и взбивание до легкой пены. Режимом жарки. Формовки омлета для подачи.
- «Омлет, фаршированный грибами» - правильно подготовить грибы, нарезать, обжарить, соединить со сметаной. Жарка омлетной смеси, укладка фарша на середину омлета, формовка в виде пирожка.
- «Омлет, смешанный с сыром» - сыр зачистить от корки, натереть на тёрке, в готовую омлетную смесь ввести подготовленный сыр.



- «Драчена» - проследить правильность соединения продуктов, процеживания омлетной массы. Слой массы драчен при запекании должен быть не более 1 см

Целевые обходы мастером производственного обучения в процесс самостоятельной работы малых групп (во время выполнения заданий малыми группами и самостоятельно)- соблюдение правил охраны труда и санитарии

- работа с учебными элементами
- моделирование производственных ситуаций.

Технологическая карта № 1.

Наименование блюда «Яйца варёные»

Сборник рецептов 1983 год

Раскладка № 453/II

Выход 2 шт.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто в гр.	Вес нетто в гр.	Инструкционная карта
1.	Яйца в шт.	-	2шт.	1.Подготовить яйца (моют). 2.При варке яиц в скорлупе, их погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40 – 50 гр. соли на 10 яиц). 3.Варят: <b>вмятку</b> – 3 – 3,5 мин, с момента закипания, <b>«в мешочек»</b> - 4,5 – 5,5 мин <b>вкрутую</b> – 8 – 10 мин 4.Яйца после варки сразу погружают в холодную воду.

Технологическая карта № 2.

Наименование блюда «Яйца глазунья» (натуральная)

Сборник рецептов 1983 год

Раскладка № 459/III

Выход 79 г

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто в гр.	Вес нетто в гр.	Инструкционная карта
1.	Яйца	2шт.	80	1.Подготовить яйца (моют). 2.На разогретую порционную сковородку со сливочным маслом осторожно выпускают яйца. 3. Белок посыпают солью и жарят 2 -3 минуты до загустения белка. Желток должен остаться полужидким.
2.	Масло сливочное	10	10	



				На кончике ножа на желток кладут молотый чёрный перец.
--	--	--	--	--

Технологическая карта № 3.

Наименование блюда «Яйца глазунья с чёрным хлебом».

Сборник рецептов 1983год

Раскладка № 459/III

Выход 115 г

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто в гр.	Вес нетто в гр.	Инструкционная карта
1.	Яйца	2 шт.	80	1.Подготовить яйца (моют). 2.Хлеб (без корок) нарезают тонкими ломтиками. 3.На порционной сковороде обжаривают хлеб. 4.Затем аккуратно выпускают яйца, не нарушив их целостность. 5. Белок солят. На желток кладут молотый чёрный перец.
2.	Хлеб ржаной	40	40	
3.	Маргарин столовый	20	20	

## История появления омлета.



Точное время и место происхождения этого блюда неизвестно. По крайней мере, десяток стран борется за право называть себя родиной омлета. Наиболее распространенной является такая версия. Как-то император Австрии и король Богемии Франц-Иосиф I, живший в середине 19 века, поехал на охоту. И через какое-то время он зверски проголодался.

Поблизости не было никаких знатных поместий и замков и королю пришлось заглянуть в - первую попавшуюся ему на пути хижину. Крестьяне, жившие там, насмерть перепугались от свалившейся на их голову чести и смешали для обеда все, что попало им под руку – яйца, молоко, муку и изюм. Как это ни удивительно, но императору блюдо пришлось по вкусу, и он даже повелел своим поварам ввести его в свой постоянный рацион и усовершенствовать.



Много лет прошло с тех пор, и каких только рецептов омлета не придумали, но его главный ингредиент остается неизменным. Нельзя приготовить омлета без яиц. Да и само слово в переводе с французского - означает яичница.

Чаще всего в омлет добавляют колбасу, ветчину, грибы, зелень, помидоры. Очень вкусным это блюдо получается с тертым сыром или с картофелем. Вообще, в омлет можно добавить почти любые ингредиенты, которые найдутся в холодильнике. А помимо этого, омлет готовится просто и быстро, что делает его любимым блюдом для многих людей.

Технологическая карта № 4.

Наименование блюда « Омлет натуральный»

Сборник рецептов 1983год

Раскладка № 467/II

Выход 110 г

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто в гр.	Вес нетто в гр.	Инструкционная карта
1.	Яйца	2 шт.	80	1.Подготовить яйца (моют). 2.К яйцам добавить молоко, соль, взбивают, до легкой пены. 3.На разогретую сковороду и смазанную жиром, выливают омлетную смесь. 4. Жарят 5 – 7 минут. Края омлета загибают к середине – форма пирожка. 5.Омлет перекладывают на разогретое блюдо швом вниз и поливают растопленным сливочным маслом.
2.	Молоко	30	30	
3.	Масса омлетной смеси	-	110	
4.	Маргарин столовый	5	5	
5.	Масса готового омлета	-	105	
6.	Масло сливочное	5	5	

- ✓ Натуральные омлеты при массовом приготовлении запекают в жарочном шкафу, на противнях.
- ✓ Омлетную смесь выливают слоем 2,5 – 3см, запекают при температуре 180 – 200 градусов 8 – 10 минут.

Технологическая карта № 5.

Наименование блюда «Омлет, фаршированный овощами или грибами»

Сборник рецептов 1983 год

Раскладка № 473/II

Выход 130 г

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто в гр.	Вес нетто в гр.	Инструкционная карта
1.	Омлетная смесь № 467/II	-	110	1.Подготовить яйца (помыть). 2. Приготовление фарша: грибы почистить, помыть, нарезать дольками. Обжарить на сливочном масле, добавить сметану, прогреть, добавить соль, перец.
2.	Маргарин столовый	5	5	
3.	Кабачки	58	46	
4.	Грибы белые	61	46	

5.	Сметана	15	15	3.Приготовить омлетную смесь. 4.На разогретую порционную сковороду с растопленным жиром выливают омлетную смесь, жарят. 5.Когда масса слегка загустеет, на середину кладут фарш. 6.Фарш закрывают с двух сторон загустевшей омлетной смесью, придавая форму пирожка. 7.Дожаривают. 8.Готовый омлет перекладывают на разогретое блюдо швом вниз. 9.При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.
6.	Масло сливочное	3	3	
7.	Масса фарша	-	35	
8.	Масса готового омлета	-	125	
9.	Масло сливочное	5	5	

Технологическая карта № 6.

Наименование блюда «Омлет, фаршированный мясными продуктами».

Сборник рецептов 1983 год

Раскладка № 474/II

Выход 140 г

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто в гр.	Вес нетто в гр.	Инструкционная карта
1.	Омлет натуральный	-	105	1.Подготовить яйца (помыть). 2. Приготовление фарша: сосиски почистить, помыть, нарезать ломтиками. Обжарить на сливочном масле, добавить соус томатный, прогреть, добавить соль, перец. 3.Приготовить омлетную смесь. 4.На разогретую порционную сковороду с растопленным жиром, выливают омлетную смесь. Жарят. 5.Когда масса слегка загустеет, на середину кладут фарш. 6.Фарш закрывают с двух сторон загустевшей омлетной смесью, придавая форму пирожка. 7.Дожаривают. 8.Готовый омлет перекладывают на разогретое блюдо швом вниз. 9.При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.
2.	Фарш:			
3.	Сосиски	23	22	
4.	Маргарин столовый	2	2	
5.	Соус № 848	17	17	
6.	Масса готового фарша	-	35	
7.	Масса готового фаршированного омлета	-	135	
8.	Масло сливочное	5	5	

Технологическая карта № 7.

Наименование блюда «Соус томатный».

Сборник рецептов 1983 год

## Раскладка № 848/III

Выход 200 г

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто в гр.	Вес нетто в гр.	Инструкционная карта
1.	Бульон	-	180	1.Корнеплоды и репчатый лук (моют, очистить, моют). 2. Нарезать овощи, пассеровать + томат –пюре и продолжают пассеровать 15 – 20 минут. 3.Маргарин распустить добавить муки пассеровать до запаха печения без изменения цвета. 4.Горячую мучную пассеровку разводят горячим бульоном. Варят 30 минут. 5.Добавить пассерованные овощи с томатом. Варят 25 – 30 мин 6.Доводят до вкуса: добавляют соль, сахар, лавровый лист и перец горошком 7.Соус процеживают, овощи протирают 8.Заправляют сливочным маслом.
2.	Маргарин столовый	9	9	
3.	Мука пшеничная	9	9	
4.	Морковь	15	12	
5.	Лук репчатый	5	4	
6.	Томатное пюре	50	50	
7.	Маргарин столовый	5	5	
8.	Сахар	2	2	

Технологическая карта № 8.

Наименование блюда «Омлет, фаршированный вареньем»

Сборник рецептов 1983 год

Раскладка № 475/I

Выход 145 г

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто в гр.	Вес нетто в гр.	Инструкционная карта
1.	Яйца	2 шт.	80	1.Подготовить яйца (помыть). 2.Лимон моют, цедру трут на тёрке. 3.Приготовить омлетную смесь. 4.Добавить цедру. 5.На разогретую порционную сковородку с растопленным жиром выливают омлетную смесь. Жарят. 6.Когда масса слегка загустеет, на середину кладут варенье. 7.Варенье закрывают с двух сторон загустевшей омлетной смесью, придавая форму пирожка. 8.Дожаривают до золотистой корочки. 9.Готовый омлет перекладывают на разогретое блюдо швом вниз. 10.При отпуске поливают сиропом и
2.	Сливки или молоко	30	30	
3.	Масло сливочное	10	10	
4.	Сахар	10	10	
5.	Варенье	25	25	
6.	Кардамон или лимонная цедра	0,01 0,1	0,01 0,1	
7.	Масса готового омлета	-	130	
8.	Рафинадная пудра	15	15	

				посыпают сахарной пудрой.
--	--	--	--	---------------------------

Технологическая карта № 9.

Наименование блюда «Драчена».

Сборник рецептов 1983 год.

Раскладка № 479/II

Выход 100 г

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто в гр.	Вес нетто в гр.	Инструкционная карта
1.	Яйца	2шт.	80	1. Подготовить яйца (помыть). 2. Пшеничную муку просеять. 3. Приготовить омлетную смесь. 4. В омлетную смесь добавить сметану, соль, подготовленную пшеничную муку. 5. Вымешивают омлетную массу венчиком. 6. Процеживают. 7. Порционную сковороду смазывают маслом. 8. Выливают массу слоем не более 1 см. 9. Драчену запекают в жарочном шкафу до золотистой корочки. 10. Отпускают на порционной сковороде. При отпуске поливают сливочным маслом.
2.	Молоко	25	25	
3.	Мука пшеничная	6	6	
4.	Сметана	10	10	
5.	Маргарин столовый	5	5	

Технологическая карта № 10.

Наименование блюда «Яичная кашка».

Сборник рецептов 1983 год.

Раскладка № 456/II

Выход 140 г

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто в гр.	Вес нетто в гр.	Инструкционная карта
1.	Яйца	2 шт.	80	1. Приготовить омлетную смесь (яйца + молоко + соль). 2. Добавить растопленное сливочное масло. 3. Проваривают омлетную массу, непрерывно помешивая, до лёгкого загустения, не доводя массу до кипения (можно на водяной бане). 4. Отпускают на порционной сковороде,
2.	Молоко	40	40	
3.	Вода	-	-	
4.	Масло сливочное	5	5	
5.	Масса готовой каши	-	105	
6.	Гренки № 1107	-	35	

				выложив горкой. Вокруг выкладывают поджаренные гренки.
--	--	--	--	--

Технологическая карта № 11.

Наименование блюда «Гренки из пшеничного хлеба».

Сборник рецептов 1983 год.

Раскладка № 1107.

Выход 35 г

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто в гр.	Вес нетто в гр.	Инструкционная карта
1.	Хлеб пшеничный	51	42	1.Пшеничный хлеб очищают от корок. 2.Нарезают ломтиками. 3.Обжаривают на сливочном масле.
2.	Масло сливочное	7	7	

**Требование к качеству.**

**1.Обучающиеся по очереди оформляют и отпускают блюда.**

№ п/п	Название блюд	Подача блюда	Оформление и подача блюда
1.	<b><u>«Яйца отварные.»</u></b>		Отпускают в горячем виде по 1 – 2 шт., укладывают на тарелку или вставляя в подставку для яиц. К яйцам можно подавать хлеб и сливочное масло.
2.	<b><u>«Яичница – глазунья натуральная»</u></b>		Отпускают на порционной сковородке или на тарелке, поливают сливочным маслом, посыпают измельчённой зеленью.
3.	<b><u>«Омлеты жареные.»</u></b>		Омлеты порционные формируют в виде пирожка, перекладывают на подогретую тарелку швом вниз. Поливают сливочным маслом.
4.	<b><u>«Яичная кашка»</u></b>		Отпускают на порционной сковородке или на подогретой тарелке, выложив горкой. Вокруг можно положить гренки из пшеничного хлеба или посыпать тертым сыром.

5.	<u>«Драчена»</u>		При отпуске нарезают на порционные куски, отпускают со сливочным маслом.
----	------------------	---	--

### Требование к качеству.

**1.«Яйца отварные».** Варёные яйца **вмятку** должны иметь жидкий желток и полужидкий белок, **«в мешочек»** - желток полужидкий, белок – загустевший сверху, в центре полужидкий. Яйца, сваренные **вкрутую** – имеют густые по консистенции белок и желток.

**2.«Яичница – глазунья натуральная».** Должна сохранить форму, желтокполужидкий. Края яичницы не подсушены, нижняя часть не загрязнена. На желтке не должно быть белых пятен, от соли. В яичнице с гарниром продукты слегка поджарены, правильной формы.

**3.«Омлеты жареные».**Омлеты имеют форму пирожка.

Цвет светло – жёлтый со слегка коричневатой поджаристой корочкой.

В **смешанном омлете**продукты мелко нарезаны и равномерно распределены в массе.

Для **фаршированных омлетов** – гарниры сочные заправлены соусом или сметаной.

**Запечённые омлеты** - должны иметь на поверхности слегка подрумяненную корочку.

**4. «Драчена»** Должна быть плотной, хорошо пропечённой. На поверхности золотистая корочка. Вкус и запах соответствует запаху свежих яиц, в меру солёный и добавленных в меру продуктов.

**Блюда из яиц не подлежат хранению. Готовят по мере спроса.**

### 4. Заключительный инструктаж: 20 мин.

- проверка достижения целей с помощью тестовых заданий учебного элемента
- обсуждение достижения целей в каждой группе, самооценка работы обучающимися.
- анализ выполнения заданий бригадирами групп
- подведение итогов урока мастером производственного обучения.

Выставление оценок, разбор ошибок.

Творческое домашнее задание.



### Критерии оценки работы обучающихся при выполнении производственных заданий.

Основные показатели	«5»	«4»	«3»	«2»
Организация рабочего места	В соответствие с установленными требованиями	Допущены не существенные отклонения от установленных требований. Исправлены самостоятельно	Допущены не значительные ошибки и там же исправлены при помощи мастера п/о	Допущены грубые ошибки
Последовательность технологических операций	Точное выполнение в соответствие с нормативно – технологической документацией	Допущены не существенные отклонения – исправлены самостоятельно	Допущены не значительные ошибки и там же исправлены при помощи мастера п/о	Нарушено
Правила личной гигиены и т/б	Точное соблюдение установленных правил	Допущены не существенные отклонения – исправлены самостоятельно	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	Не соблюдены
Требования к качеству	Качество полностью соответствует требованию	Допущены не существенные отклонения от установленных требований.	Допущены не существенные отклонения от установленных требований	Качество не соответствует установленным требованиям
Правила подачи	Полностью соблюдения установленных правил	Соблюдение установленных правил с незначительным отклонением	Допущены не значительные ошибки	Допущены грубые ошибки. Не соблюдены нормы подачи
Показатели общих компетенций, влияющие на оценку	Проявление повышенного интереса к профессии. Самостоятельное планирование предстоящей работы, аккуратность и точность в работе	Самостоятельное планирование предстоящей работы. Экономия расходования сырья, электроэнергии Соблюдение трудовой дисциплины	План работы на занятия составляется при помощи мастера п/о	План работы на занятия полностью составляется мастером п/о

## ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА.

- ❖ Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник/Н.А.Анфимова. – 2-е изд., стер. М. Издательский центр «Академия», 2008. Стр. 177 с.
- ❖ Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учебник/ Л.В. Мармузова.- 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012 – стр. – 160 с.
- ❖ Золин В.П. Технологическое оборудование общественного питания: Учебник для проф. образования/В.П. Золин. – 8-е изд., перераб. и дополн. – Издательский центр «Академия», 2009. – 320 с.
- ❖ Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. Пособие для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 6-е изд. перераб. и доп. – М. Издательский центр «Академия», 2008. -432 с.