

**Дисциплина МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

**Инструкционная карта**

**Лабораторная работа № 2  
(2 часа)**

**Тема:** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами.)

**Цели занятия:**

**Обучающие:**

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по организации процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков.

**Развивающие:**

- развивать внимание, дисциплинированность, активность, коммуникабельность и умение работать в коллективе;
- способствовать развитию умений работать в коллективе;
- развивать профессиональный интерес.

**Воспитательные:**

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

**Оборудование:**

Техническое оснащение: ноутбук, проектор, экран

Методическое обеспечение: инструкционные карты, презентации

## Ход занятия

**Задание 1.** Составить технологическую схему приготовления тирамиссу

**Задание 2.** Составить технологическую схему приготовления чизкейка

**Задание 3.** Составить технологическую схему приготовления рулета фило с фруктами

**Задание 4.** Составить таблицу оборудования и инвентаря, используемого для приготовления холодных десертов.

**Таблица 1**

Наименование	Оборудование	Инвентарь
Тирамиссу		
Чизкейк		
Рулет фило с фруктами		

**Задание 5.** Сделать выводы о проделанной работе.

Вариант 1 Тирамиссу



Вариант 2 Чизкейк



### Вариант 3 Рулет фило с фруктами



#### **Вопросы для контроля знаний студентов.**

1. Сроки хранения и температура подачи и чизкейка.
2. Особенность технологического процесса приготовления пай от чизкейка.
3. Правила охлаждения основ для приготовления СХД.
4. П/Ф промышленного изготовления, используемые для приготовления СХД.

**Преподаватель**

**Е.Л. Ботцева**

Готовые материалы присыпать преподавателю в личном сообщении социальной сети <https://vk.com/el.leon> или [botsevaelena@mail.ru](mailto:botsevaelena@mail.ru)