

**Дисциплина МДК. 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

**Инструкционная карта**

**Лабораторная работа № 7  
(4 часа)**

**Тема:** Проработка рецептур горячих блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учётом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**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**  
**выполнить задание №3-5 лабораторной работы**

**Задание 1.** Изучить технологию приготовления горячих блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

**Задание 2.** Используя Сборник рецептов

<https://drive.google.com/file/d/1kVmLPNbf-KFqkcWfEvgnZd76r2ZPAYWb/view>

Составить технологические карты на блюдо:

№ 373. Салат из кальмаров со сладким перцем и луком

№ 375. Морской гребешок отварной с соусом

№ 377. Креветки с соусом

№ 383. Салат из кальмаров с яблоками

№ 385. Салат из морского гребешка с огурцами

**Задание 3.** Составить технологические схемы приготовления блюда.

**Задание 4.** Заполнить таблицу о качестве блюда.

Таблица 1

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах
Салат из кальмаров со сладким перцем и луком				
Морской гребешок отварной с соусом				
Креветки с соусом				
Салат из кальмаров с яблоками				
Салат из морского гребешка с огурцами				

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

**Преподаватель**

**Е.Л. Боцева**

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

