

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

Инструкционная карта

**Лабораторная работа № 13-14
(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

30.01.2026 выполнить задание №3-5

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

Задание 2. Используя Сборник рецептур

<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.

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

Преподаватель

Е.Л. Боцева