

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

Инструкционная карта

**Лабораторная работа № 1
(2 часа)**

Тема: Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бламанже.)

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 парфе

Задание 2. Составить технологическую схему приготовления щербета

Задание 3. Составить технологическую схему приготовления бламанже

Задание 4. Составить технологическую схему приготовления ледяного салата из фруктов

Задание 5. Составить технологическую схему приготовления гранита

Задание 6. Составить таблицу оборудования и инвентаря, используемого для приготовления холодных десертов.

Таблица 1

Наименование	Оборудование	Инвентарь
Парфе		
Щербет		
Бламанже		
Ледяной салат из фруктов		
Гранита		

Задание 7. Сделать выводы о проделанной работе.

Вариант 1 Парфе



Вариант 2 Щербет



Вариант 3 Бланманже



Вариант 4 Ледяной салат из фруктов



Вариант 5 Гранита



Вопросы для контроля знаний студентов.

1. Правила проведения бракеража для СХД.
2. Органолептический метод определения степени готовности качества холодных десертов: ледяной салат из фруктов, щербета, парфе и бланманже
3. Перечислите ингредиенты классического бланманже.

Преподаватель

Е.Л. Боцева

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