

Дисциплина МДК. 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Инструкционная карта

**Лабораторная работа № 2
(8 часов)**

Тема: Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по организации процессов приготовления, подготовки к реализации холодных 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

19.10.2022 выполнить задание №1-2 лабораторной работы, задание №3-4 выполнить на следующем занятии

Задание 1. Подберите инвентарь в соответствии с вопросом.

Вопросы:

1. Набор инвентаря, инструментов для приготовления холодных овощных и сладких супов.
2. Набор инвентаря, инструментов для приготовления заливных блюд.
3. Набор инвентаря для приготовления бутербродов
4. Набор инвентаря для приготовления овощных салатов
5. Набор для приготовления сладких блюд.

№ п/п	Наименование инвентаря, инструмента
1.	Карбовочный нож
2.	Хлебный нож
3.	Сырный нож
4.	Гастрономический нож
5.	Ручной маслоделитель
6.	Приспособление для украшений из овощей
7.	Яйцерезка
8.	Портативная взбивалка
9.	Формочки для желе, муссов
10.	Яблокорезка
11.	Ножи поварской тройки
12.	Скребок для масла
13.	Форма для заливных блюд

Задание 2. Подбор оборудования для холодного цеха.

Задание 3. Подобрать посуду для подачи холодных блюд и закусок.

Фарфоровые и металлические блюда предназначены для подачи _____

Селедочницу используют для подачи _____

стеклянные вазы для _____

икорницы для подачи _____

салатники для _____

розетки для _____

Задание 4. Сделать выводы о проделанной работе.

Преподаватель

Е.Л. Бонцева

Готовые материалы присыпать преподавателю в личном сообщении социальной сети <https://vk.com/el.leon>