

**Дисциплина МДК. 04.01 Организация и ведение процессов
приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и
горячих десертов, напитков сложного ассортимента
Инструкционная карта**

**Практическая работа № 7-10
(6 часов)**

Тема: Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

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

27.03.2023 выполнить задание №3-4, остальные задания выполнить на следующем занятии

Задание 1. Заполнить таблицу «Подбор оборудования для горячего цеха: супового и соусного отделения», в первой колонке указать наименование оборудования для горячего цеха, предназначенного для приготовления сладких холодных и горячих десертов, во второй наименование холодных и горячих десертов, изготовленных в горячем цехе.

Таблица «Подбор оборудования для горячего цеха: супового и соусного отделения»

Наименование оборудования для горячего цеха, предназначенного для приготовления сладких холодных и горячих десертов	Наименование холодных и горячих десертов изготовленных в горячем цехе

Задание 2 Заполнить таблицу «Инвентарь и инструменты холодного цеха», в первой колонке указать наименование кухонная посуда, инвентарь и инструменты холодного цеха, во второй санитарная обработка кухонной посуды и инвентаря, инструментов.

Таблица «кухонная посуда, инвентарь и инструменты холодного цеха»

Инвентарь и инструменты	Санитарная обработка инвентаря, инструментов

Задание 3 Заполнить таблицу «Кухонная посуда, используемая в горячем и холодном цехах», в первой колонке указать наименование кухонная посуда, инвентарь и инструменты холодного цеха, во второй санитарная обработка кухонной посуды и инвентаря, инструментов.

Таблица «Кухонная посуда, используемая в горячем и холодном цехах»

Кухонная посуда	Санитарная обработка кухонной посуды

Задание 4. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Мусс клюквенный».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1 «Мусс Клюквенный»

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр
Клюква	42,2			42		
Сахар	32			32		
Желатин	5,4			5,4		
Вода	148			148		
Выход				200		

Задание 5 Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Мусс клюквенный». Общее количество операций не должно превышать 12-и операций.

Таблица 2

Последовательность технологических операций при приготовлении блюда
«Мусс Клюквенный»

№ операции	Наименование операции
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Задание 6. Составьте подробное описание подачи блюда.

Задание 7. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Таблица 3

Требования к качеству блюда «Мусс Клюквенный»

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	
2	Запах	
3	Форма	
4	Цвет	
5	Консистенция	
6	Температура подачи	
7	Выход порции	

Задание 8. 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