

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

Инструкционная карта

**Лабораторная работа № 5
(4 часа)**

Тема: Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы 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
03.10.2022 выполнить задание №1-3 лабораторной работы, задание №4-5
выполнить на следующем занятии

Задание 1. Изучить технологию приготовления рыбных холодных блюд.

Задание 2. Используя Сборник рецептов

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

Составить технологические карты на блюдо: № 121. Жареная рыба под маринадом, выходом на 2 порции.

Задание 3. Составить технологические схемы приготовления блюда.

Задание 4. Заполнить таблицу о качестве блюда.

Таблица 1

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах
Жареная рыба под маринадом				

Пример

Требования к качеству приготовленных полуфабрикатов:

Рыба под маринадом:

Внешний вид – порционные куски рыбы покрыты маринадом, овощи карбенованные, хорошо сохранили форму;

Цвет – красно- оранжевый;

Консистенция – сочная, овощи мягкие, у рыбы – плотная, мягкая, но не крошливая;

Вкус и запах – характерны для доброкачественной рыбы, кисло-сладкий с ароматом пряностей

Задание 5. Сделать выводы о проделанной работе.

Контрольные вопросы:

1. Условия и сроки хранения рыбных холодных блюд.
2. Какую рыбу используют для приготовления блюда рыба под маринадом.
3. Технология приготовления маринада овощного для блюда рыба под маринадом.

Преподаватель

Е.Л. Боцева

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