

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СОВЕТСКО-ГАВАНСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Методические рекомендации
обучающимся по выполнению практических работ
по МДК 07.02 «Технологические процессы приготовления кулинарной
продукции массового спроса и ее отпуск»
специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
по программе базовой подготовки

г. Советская Гавань
2016г.

Методические рекомендации по выполнению практических занятий по учебной дисциплине МДК.07.02 «Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск» разработан на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе базовой подготовки и рабочей программы учебной дисциплины/профессионального модуля ПМ.07.

Разработчик:

КГБ ПОУ СГПТТ, преподаватель
(место работы, должность)

(подпись)

Л.П.Пушкарева
(ФИО)

Внешний эксперт:

(место работы, должность)

(подпись)

(ФИО)

Одобрено на заседании предметно - цикловой (методической) комиссии

«__» _____ 20__ г., Протокол № ____

Председатель ПЦМК

технологического цикла _____ Т.А.Шуваева

Пояснительная записка

Методические рекомендации предназначены для обучающихся КГБ ПОУ СГПТТ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», являются средством подготовки специалистов к будущей профессиональной деятельности.

Практические работы проводятся с целью усвоения и закрепления практических умений и знаний, овладения профессиональными компетенциями. В ходе практической работы студенты приобретают умения, предусмотренные рабочей программой ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар», учатся самостоятельно работать с учебной и нормативной документацией, проводить необходимые технологические расчеты, анализировать полученные результаты и делать выводы, подтверждать теоретические знания расчетными данными.

Выполнение каждой работы состоит из 3-х основных этапов:

1. Подготовка информационного материала к практическому занятию.
2. Выполнение практических заданий.
3. Составление отчета по ПЗ.

Цель ПЗ научить студентов применять теоретические знания и приобретать практические навыки механической кулинарной обработки основного сырья и приготовления блюд массового спроса. Практические занятия основаны на материалах Рабочей тетради. В тетради представлены контрольные вопросы, тестовые задания, а также задания по дополнению технологических схем и таблиц, задания на развитие технического и логического мышления и т.д. Кроме того, даются практические задания, которые можно выполнять с помощью действующего Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания всех форм собственности (М.: Хлебпродуктформ, 1996), называемого в дальнейшем Сборником рецептов.

Выполнение некоторых заданий, носящих творческий характер, требует работы с дополнительной литературой, авторы которой не только приводят технологию приготовления пищи, но и обращаются к истокам кулинарии, истории создания блюд, возникновения их названий и т.д.

Вопросы и задания, помещенные в тетради, помогут учащимся лучше усвоить важнейшие понятия курса, осмыслить их. При выполнении одних заданий учащимся необходимо дать точные и однозначные ответы, другие требуют от них поиска самостоятельного ответа.

Практическое занятие проводится 2 часа, в кабинете «Технология кулинарного и кондитерского производства», всей группой.

Перед выполнением каждой практической работы предшествует теоретический зачет – проверка подготовленности студентов. При этом студент представляет преподавателю оформленный отчет по предыдущей работе и всю необходимую выполненную работу практического занятия.

Если представленные материалы признаны удовлетворительными, преподаватель задает контрольные вопросы, касающиеся предстоящей практической работы.

Если материалы, представленные студентом, или его ответы на контрольные вопросы признаны неудовлетворительными, студент к выполнению практической работы не допускается.

Студенты, допущенные к практической работе, выполняют ее в соответствии с настоящими указаниями.

Составление и сдача отчета:

Отчет составляется каждым студентом индивидуально и оформляется в соответствии с требованиями стандарта.

В отчете должны быть отражены:

- цель работы;
- результаты подготовки к выполнению практической работы;

- расчетная часть работы;
- выводы по выполненной работе.

Методические указания к практическим работам рекомендуются преподавателям специальных дисциплин, студентам дневного обучения.

Критерии оценки:

2 балла – задания не выполнены, или выполнены менее 60 %

3 балла – задания выполнены правильно в объеме 60-70%

4 балла – задания выполнены правильно в объеме 80 % или выполнены в полном объеме, но имеются замечания, недочеты

5 баллов – задания выполнены правильно в полном объеме.

Согласно набранным баллам выставляется соответствующая отметка в журнал.

Перечень практических занятий

МДК.07.02 «Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск»

№ работы	Наименование темы	Кол-во часов
Тема 1 Супы, соусы		
ПЗ № 1	№1-2 Приготовление заправочных супов №3 Приготовление молочных, холодных и сладких супов №4 Приготовление соусов с мукой №5 Приготовление молочных, сметанных, сладких соусов №6 Приготовление масляных смесей, соусов на растительном масле	12
Тема 2 Приготовление блюд и гарниров из овощей		
ПЗ № 2	№7 Приготовление отварных и припущенных овощных блюд и гарниров №8 Приготовление жареных и тушеных овощных блюд и гарниров №9 Приготовление запеченных овощных блюд и гарниров. Приготовление блюд из грибов; требования к качеству овощных блюд.	6
Тема 3 Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий		
ПЗ № 3	№10-11 Приготовление блюд и гарниров из круп №12 Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий	6
Тема 4 Рыбные блюда		
ПЗ № 4	№13 Приготовление отварных и припущенных рыбных блюд № 14 Приготовление жареных рыбных блюд №15 Приготовление запеченных рыбных блюд №16 Приготовление рыбных блюд из котлетной массы №17 Приготовление блюд из морепродуктов	10

Тема 5 Мясные блюда		
ПЗ № 5	№18 Приготовление отварных мясных блюд №19 Приготовление жареных мясных блюд №20 Приготовление тушеных мясных блюд №21 Приготовление запеченных мясных блюд №22 Приготовление мясных блюд из рубленой и котлетной массы №23 Приготовление блюд из субпродуктов №24 Приготовление блюд из птицы	14
Тема 6 Блюда из яиц и творога		
ПЗ № 6	№25 Приготовление блюд из яиц №26-27 Приготовление блюд из творога	6
Тема 7 Холодные блюда		
ПЗ № 7	№28 Приготовление бутербродов №29 Приготовление салатов №30 Приготовление винегретов, блюд и закусок из овощей, яиц, грибов №31 Приготовление блюд и закусок из рыбы и мяса	8
Тема 8 Сладкие блюда и горячие напитки		
ПЗ № 8	№32 Приготовление сладких блюд №33 Приготовление напитков	4
Тема 9 Мучные кулинарные блюда и кулинарные изделия		
ПЗ № 9	№34 Приготовление изделий из дрожжевого теста №35-36 Приготовление изделий из бездрожжевого теста	6
Тема 11 Основы лечебного питания		
ПЗ № 10	№37 Приготовление блюд лечебного питания	2
	Итого:	74

Практическое занятие №1

Инструкционная карта №1-2

для ПЗ №1, 2 по теме №1 «Супы, соусы»

Цель: Закрепление теоретических знаний технологии приготовления заправочных супов; изучить алгоритмы технологических операций и расчетов.

Задание: Изучить ассортимент заправочных супов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов.

Оснащение занятия: Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция иллюстраций, письменные принадлежности.

Порядок выполнения и оформления работы:

1. Пользуясь учебником, коллекцией:
 - изучите ассортимент заправочных супов;
 - результаты оформите в виде схемы- таблицы.
2. Пользуясь Рабочей тетрадью «Кулинария» и учебником:
 - выполните задания параграфов № 1, № 2(кроме солянок) (с.51-59); результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.
3. **При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы учебника (№1,2, 3,4,5, 10, с.153-155).**

ВСП:

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд

- презентации по теме.
2. Подготовьте реферат по теме.
 3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о супах.

Практическое занятие №1

Инструкционная карта №3

для ПЗ №3 по теме №1 «Супы, соусы»

Цель: Закрепление теоретических знаний технологии приготовления молочных, холодных и сладких супов; изучить алгоритмы технологических операций и расчетов.

Задание: Изучить ассортимент молочных, холодных, сладких супов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов.

Оснащение занятия: Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция иллюстраций, письменные принадлежности.

Порядок выполнения и оформления работы:

1. Пользуясь учебником, коллекцией:
 - изучите ассортимент молочных, холодных, сладких супов; результаты оформите в виде схемы-таблицы.
2. Пользуясь Рабочей тетрадью «Кулинария» и учебником:
 - выполните задания параграфов № 3, 6, 7 (с.59, 62, 63); результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.
3. **При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы учебника (№11, 16, 17, 18, 20, с. 155).**

ВСП:

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд презентации по теме.
2. Подготовьте реферат по теме.
3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о супах.

Практическое занятие №1

Инструкционная карта №4

для ПЗ №4 по теме №1 «Супы, соусы»

Цель: Закрепление теоретических знаний технологии приготовления соусов с мукой; изучить алгоритмы технологических операций и расчетов.

Задание: Изучить классификацию и ассортимент соусов с мукой (красных и белых), последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных соусов; качественные показатели.

Оснащение занятия: Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция иллюстраций, муляжей блюд, письменные принадлежности.

Порядок выполнения и оформления работы:

1. Пользуясь учебником, коллекцией:
 - изучите ассортимент и классификацию соусов; результаты оформите в виде схемы-таблицы
2. Пользуясь Рабочей тетрадью «Кулинария» и учебником:
 - выполните задания параграфов № 2,3, (с.67, 68); результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.
3. **При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы учебника (№1, 2, 3,4, С. 179-180).**

ВСП:

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд презентации по теме.
2. Подготовьте реферат по теме.

3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о соусах

Практическое занятие №1

Инструкционная карта №5-6

для ПЗ №5-6 по теме №1 «Супы, соусы»

Цель: Закрепление теоретических знаний технологии приготовления молочных, сметанных, сладких соусов, масляных смесей, соусов на растительном масле; изучить алгоритмы технологических операций и расчетов.

Задание: Изучить классификацию и ассортимент соусов молочных, сметанных, масляные смеси, соусы на растительном масле, сладкие соусы, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соусов; качественные показатели.

Оснащение занятия: Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция муляжей блюд, письменные принадлежности

Порядок выполнения и оформления работы:

1. Пользуясь учебником, коллекцией:
 - изучите ассортимент молочных, сметанных, сладких соусов; соусов на растительном масле, масляные смеси;
 - результаты оформите в виде схемы- таблицы.
2. Пользуясь Рабочей тетрадь «Кулинария» и учебником:
 - выполните задания параграфов № 5, 6, 8, 9, 11, (с.71,72, 74, 75,77,78);
 - результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.
3. **При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы (5,6,7, С. 179-180).**

ВСР:

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд презентации по теме.
2. Подготовьте реферат по теме.
3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о соусах.

Практическое занятие №2

Инструкционная карта №7

для ПЗ №7 по теме №2 «Приготовление блюд и гарниров из овощей»

Цель: Закрепление теоретических знаний технологии приготовления отварных и припущенных овощных блюд и гарниров; изучить алгоритмы технологических операций и расчетов.

Задание: Изучить ассортимент отварных и припущенных овощных блюд и гарниров; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении их.

Оснащение занятия: Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция иллюстраций, письменные принадлежности.

Порядок выполнения и оформления работы:

1. Пользуясь учебником, коллекцией:
 - изучите ассортимент отварных и припущенных овощных блюд и гарниров;
 - результаты оформите в виде схемы- таблицы
2. Пользуясь Рабочей тетрадь «Кулинария» и учебником:
 - выполните задания параграфов № 1,2 (с.88,90);
 - результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.
3. **При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы учебника (№1,2, 3,4,5, 6, с.219).**

ВСР:

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд презентации по теме.

2. Подготовьте реферат по теме.
3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о овощах и блюдах.

Практическое занятие №2

Инструкционная карта №8А

для ПЗ №8А по теме №2 «Приготовление блюд и гарниров из овощей»

Цель: Закрепление теоретических знаний технологии приготовления жареных овощных блюд и гарниров; изучить алгоритмы технологических операций и расчетов.

Задание: Изучить ассортимент жареных овощных блюд и гарниров; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении их.

Оснащение занятия: Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция иллюстраций, письменные принадлежности.

Порядок выполнения и оформления работы:

2. Пользуясь учебником, коллекцией:
 - изучите ассортимент жареных овощных блюд и гарниров; результаты оформите в виде схемы-таблицы.
2. Пользуясь Рабочей тетрадью «Кулинария» и учебником:
 - выполните задания параграфов № 3 (с.90);
 - результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.
3. **При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы учебника (№9, 10, 12 с. 220).**

ВСР:

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд презентации по теме.
2. Подготовьте реферат по теме.
3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о овощах и блюдах.

Практическое занятие №2

Инструкционная карта №8Б

для ПЗ №8Б по теме №2 «Приготовление блюд и гарниров из овощей»

Цель: Закрепление теоретических знаний технологии приготовления тушеных овощных блюд и гарниров; изучить алгоритмы технологических операций и расчетов.

Задание: Изучить классификацию и ассортимент тушеных овощных блюд, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд.

Оснащение занятия: Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция иллюстраций, муляжей блюд, письменные принадлежности.

Порядок выполнения и оформления работы:

1. Пользуясь учебником, коллекцией:
 - изучите ассортимент и классификацию тушеных блюд;
 - результаты оформите в виде схемы-таблицы
2. Пользуясь Рабочей тетрадью «Кулинария» и учебником:
 - выполните задания параграфов №4 (с.93);
 - результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.
3. **При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы учебника (№7, 8, с.220-221)**

ВСР:

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд презентации по теме.
2. Подготовьте реферат по теме.
3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные

исторические факты о овощах и блюдах.

Практическое занятие №2

Инструкционная карта №9А

для ПЗ №9А по теме №2 «Приготовление блюд и гарниров из овощей»

Цель: Закрепление теоретических знаний технологии приготовления запеченных овощных блюд и гарниров; изучить алгоритмы технологических операций и расчетов.

Задание: Изучить классификацию и ассортимент запеченных овощных блюд, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд.

Оснащение занятия: Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция иллюстраций, муляжей блюд, письменные принадлежности

Порядок выполнения и оформления работы:

1. Пользуясь учебником, коллекцией:
 - изучите ассортимент и классификацию запеченных блюд;
 - результаты оформите в виде схемы-таблицы
2. Пользуясь Рабочей тетрадью «Кулинария» и учебником:
 - выполните задания параграфов №5 (с.94);
 - результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.
3. **При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы учебника (№9 с.220)**

ВСР:

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд презентации по теме.
2. Подготовьте реферат по теме.
3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о овощах и блюдах.

Практическое занятие №2

Инструкционная карта №9Б

для ПЗ №9Б по теме №2 «Приготовление блюд и гарниров из овощей»

Цель: Закрепление теоретических знаний технологии приготовления блюд из грибов; изучить алгоритмы технологических операций и расчетов.

Задание: Изучить ассортимент блюд из грибов, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд; качественные показатели.

Оснащение занятия: Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция муляжей блюд, письменные принадлежности.

Порядок выполнения и оформления работы:

1. Пользуясь учебником, коллекцией:
 - изучите ассортимент блюд из грибов;
 - результаты оформите в виде схемы-таблицы.
2. Пользуясь Рабочей тетрадью «Кулинария» и учебником:
 - выполните задания параграфов № 6,7, (с.95, 96);
 - результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.
3. **При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы учебника (№11 с.220)**

ВСР:

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд презентации по теме.
2. Подготовьте реферат по теме.
3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о грибах и блюдах из них.

Практическое занятие №3

Инструкционная карта №10-11

для ПЗ №10-11 по теме №3 «Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий»

Цель: Закрепление теоретических знаний технологии приготовления блюд и гарниров из круп; изучить алгоритмы технологических операций и расчетов.

Задание: Изучить ассортимент блюд и гарниров из круп; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении их.

Оснащение занятия: Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция иллюстраций, письменные принадлежности.

Порядок выполнения и оформления работы:

1. Пользуясь учебником, коллекцией:
- изучите ассортимент блюд и гарниров из круп;
результаты оформите в виде схемы- таблицы.
2. Пользуясь Рабочей тетрадь «Кулинария» и учебником:
- выполните задания параграфов № 1,2,3,4 (с.80,81);
результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.
3. **При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы учебника (№1,2, 3,4,5, 6,7,8,9,10 с.194).** Вариативно по 5 вопросов.

ВСР:

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд презентации по теме.
2. Подготовьте реферат по теме.
3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о крупах и блюдах из них.

Практическое занятие №3

Инструкционная карта №12

для ПЗ №12 по теме №3 «Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий»

Цель: Закрепление теоретических знаний технологии приготовления блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий; изучить алгоритмы технологических операций и расчетов.

Задание: Изучить ассортимент блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении их.

Оснащение занятия: Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция иллюстраций, письменные принадлежности.

Порядок выполнения и оформления работы:

1. Пользуясь учебником, коллекцией:
- изучите ассортимент блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий; результаты оформите в виде схемы-таблицы.
2. Пользуясь Рабочей тетрадь «Кулинария» и учебником:
- выполните задания параграфов №5,6,7 (с.84);
результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.
3. **При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы учебника (№ 11, 12 с. 194).**

ВСР:

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд презентации по теме.
2. Подготовьте реферат по теме.
3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о блюдах из бобовых и макаронных изделий..

Практическое занятие №4

Инструкционная карта №13А

для ПЗ №13А по теме №4 «Рыбные блюда»

Цель: Закрепление теоретических знаний технологии приготовления отварных рыбных блюд; изучить алгоритмы технологических операций и расчетов.

Задание: Изучить ассортимент отварных рыбных блюд; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении их

Оснащение занятия: Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция иллюстраций, письменные принадлежности.

Порядок выполнения и оформления работы:

1. Пользуясь учебником, коллекцией:
- изучите ассортимент отварных рыбных блюд; результаты оформите в виде схемы- таблицы.
2. Пользуясь Рабочей тетрадь «Кулинария» и учебником:
- выполните задания параграфа № 1, (с.97);
результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.
3. **При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы учебника (№1,2, 3,4, с.242).**

ВСР:

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд презентации по теме.
2. Подготовьте реферат по теме.
3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о рыбе и блюдах из нее.

Практическое занятие № 4

Инструкционная карта № 13 Б

для ПЗ №13Б по теме №4 «Рыбные блюда»

Цель: Закрепление теоретических знаний технологии приготовления припущенных рыбных блюд; изучить алгоритмы технологических операций и расчетов.

Задание: Изучить ассортимент припущенных рыбных блюд; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении их.

Оснащение занятия: Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция иллюстраций, письменные принадлежности.

Порядок выполнения и оформления работы:

1. Пользуясь учебником, коллекцией:
- изучите ассортимент припущенных рыбных блюд; результаты оформите в виде схемы- таблицы.
2. Пользуясь Рабочей тетрадь «Кулинария» и учебником:
- выполните задания параграфа № 2 (с.98);
результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.
3. **При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы учебника (№5, с. 242).**

ВСР:

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд презентации по теме.
2. Подготовьте реферат по теме.
3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о рыбе и блюдах.

Практическое занятие №4

Инструкционная карта №14

для ПЗ №14 по теме № 4 «Рыбные блюда»

Цель: Закрепление теоретических знаний технологии приготовления жареных рыбных блюд; изучить алгоритмы технологических операций и расчетов.

Задание: Изучить классификацию и ассортимент жареных рыбных блюд, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд.

Оснащение занятия: Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция иллюстраций, муляжей блюд, письменные принадлежности.

Порядок выполнения и оформления работы:

1. Пользуясь учебником, коллекцией:
 - изучите ассортимент и классификацию жареных рыбных блюд;
 - результаты оформите в виде схемы-таблицы
2. Пользуясь Рабочей тетрадью «Кулинария» и учебником:
 - выполните задания параграфа №3 (с.99);
 - результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.
3. **При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы учебника (№6,8, с.242)**

ВСР:

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд презентации по теме.
2. Подготовьте реферат по теме.
3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о рыбе и блюдах.

Практическое занятие №4

Инструкционная карта №15

для ПЗ № 15 по теме №4 «Рыбные блюда»

Цель: Закрепление теоретических знаний технологии приготовления запеченных рыбных блюд; изучить алгоритмы технологических операций и расчетов.

Задание: Изучить классификацию и ассортимент запеченных рыбных блюд, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд.

Оснащение занятия: Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция иллюстраций, муляжей блюд, письменные принадлежности.

Порядок выполнения и оформления работы:

1. Пользуясь учебником, коллекцией:
 - изучите ассортимент и классификацию запеченных рыбных блюд;
 - результаты оформите в виде схемы-таблицы
2. Пользуясь Рабочей тетрадью «Кулинария» и учебником:
 - выполните задания параграфа №4 (с.102);
 - результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.
3. **При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы учебника (№9, 14 с.242, с.243)**

ВСР:

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд презентации по теме.
2. Подготовьте реферат по теме.
3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о рыбе и блюдах.

Практическое занятие №4

Инструкционная карта №16

для ПЗ №16 по теме №4 «Рыбные блюда»

Цель: Закрепление теоретических знаний технологии приготовления блюд из рыбной котлетной массы; изучить алгоритмы технологических операций и расчетов.

Задание: Изучить ассортимент блюд из рыбной котлетной массы, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд; качественные показатели.

Оснащение занятия: Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция муляжей блюд, письменные принадлежности.

Порядок выполнения и оформления работы:

1. Пользуясь учебником, коллекцией:
 - изучите ассортимент блюд из рыбной котлетной массы;
 - результаты оформите в виде схемы- таблицы.
2. Пользуясь Рабочей тетрадью «Кулинария» и учебником:
 - выполните задания параграфа № 5 (с.102);
 - результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.
3. **При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы учебника (№10,11 с.242)**

ВСР:

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд презентации по теме.
2. Подготовьте реферат по теме.
3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о рыбе и блюдах из них.

Практическое занятие №4

Инструкционная карта №17

для ПЗ №17 по теме №4 «Рыбные блюда»

Цель: Закрепление теоретических знаний технологии приготовления блюд из морепродуктов; изучить алгоритмы технологических операций и расчетов.

Задание: Изучить ассортимент блюд из морепродуктов, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд; качественные показатели.

Оснащение занятия: Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция муляжей блюд, письменные принадлежности.

Порядок выполнения и оформления работы:

1. Пользуясь учебником, коллекцией:
 - изучите ассортимент блюд из морепродуктов;
 - результаты оформите в виде схемы- таблицы.
2. Пользуясь Рабочей тетрадью «Кулинария» и учебником:
 - выполните задания параграфов № 6,7(с.103,105);
 - результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.
3. **При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы учебника (№12, с.242)**

ВСР:

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд презентации по теме.
2. Подготовьте реферат по теме.
3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о морепродуктах и блюдах из них.

Практическое занятие №5

Инструкционная карта №18

для ПЗ №18 по теме №5 «Мясные блюда»

Цель: Закрепление теоретических знаний технологии приготовления отварных мясных блюд; изучить алгоритмы технологических операций и расчетов.

Задание: Изучить ассортимент отварных мясных блюд; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении их.

Оснащение занятия: Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция иллюстраций, письменные принадлежности.

Порядок выполнения и оформления работы:

1. Пользуясь учебником, коллекцией:
- изучите ассортимент отварных мясных блюд;
результаты оформите в виде схемы- таблицы.
2. Пользуясь Рабочей тетрадью «Кулинария» и учебником:
- выполните задания параграфа № 1 (с.106);
результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.
3. **При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы учебника (№1,2, с.272).**

ВСР:

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд презентации по теме.
2. Подготовьте реферат по теме.
3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о мясе и блюдах из него.

Практическое занятие №5

Инструкционная карта №19

для ПЗ №19 по теме №5 «Мясные блюда»

Цель: Закрепление теоретических знаний технологии приготовления отварных мясных блюд; изучить алгоритмы технологических операций и расчетов.

Задание: Изучить ассортимент жареных мясных блюд; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении их.

Оснащение занятия: Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция иллюстраций, письменные принадлежности.

Порядок выполнения и оформления работы:

1. Пользуясь учебником, коллекцией:
- изучите ассортимент жареных мясных блюд; результаты оформите в виде схемы-таблицы.
2. Пользуясь Рабочей тетрадью «Кулинария» и учебником:
- выполните задания параграфа № 2 (с.106);
результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.
3. **При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы учебника (№3, 4, 5, 6, 7, с. 272).**

ВСР:

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд презентации по теме.
2. Подготовьте реферат по теме.
3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о мясе и блюдах.

Практическое занятие №5

Инструкционная карта №20

для ПЗ № 20 по теме №5 «Мясные блюда»

Цель: Закрепление теоретических знаний технологии приготовления тушеных мясных блюд; изучить алгоритмы технологических операций и расчетов.

Задание: Изучить классификацию и ассортимент тушеных мясных блюд, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд.

Оснащение занятия: Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция иллюстраций, муляжей блюд, письменные принадлежности.

Порядок выполнения и оформления работы:

1. Пользуясь учебником, коллекцией:
 - изучите ассортимент и классификацию тушеных мясных блюд;
 - результаты оформите в виде схемы-таблицы
2. Пользуясь Рабочей тетрадью «Кулинария» и учебником:
 - выполните задания параграфа №3 (с.109);
 - результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.
3. **При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы учебника (№ 8,9, 11, с.272)**

ВСР:

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд презентации по теме.
2. Подготовьте реферат по теме.
3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о мясе и блюдах.

Практическое занятие №5

Инструкционная карта №21

для ПЗ № 21 по теме №5 «Мясные блюда»

Цель: Закрепление теоретических знаний технологии приготовления запеченных мясных блюд; изучить алгоритмы технологических операций и расчетов.

Задание: Изучить классификацию и ассортимент запеченных мясных блюд, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд.

Оснащение занятия: Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция иллюстраций, муляжей блюд, письменные принадлежности.

Порядок выполнения и оформления работы:

1. Пользуясь учебником, коллекцией:
 - изучите ассортимент и классификацию запеченных мясных блюд;

результаты оформите в виде схемы-таблицы

2. Пользуясь Рабочей тетрадью «Кулинария» и учебником:
 - выполните задания параграфа №4 (с.110);
 - результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.

3. При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы учебника (№10, с.272)

ВСР:

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд презентации по теме.
2. Подготовьте реферат по теме.
3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о мясе и блюдах.

Практическое занятие №5

Инструкционная карта №22

для ПЗ №22 по теме №5 «Мясные блюда»

Цель: Закрепление теоретических знаний технологии приготовления блюд из рубленой и котлетной массы; изучить алгоритмы технологических операций и расчетов.

Задание: Изучить ассортимент блюд из рубленой и котлетной массы, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд; качественные показатели.

Оснащение занятия: Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция муляжей блюд, письменные принадлежности.

Порядок выполнения и оформления работы:

2. Пользуясь учебником, коллекцией:
 - изучите ассортимент блюд из рубленой и котлетной массы;
 - результаты оформите в виде схемы- таблицы.
2. Пользуясь Рабочей тетрадью «Кулинария» и учебником:
 - выполните задания параграфа № 5,6 (с.111-112);
 - результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.
3. При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы учебника (№ 12, 18 с. 272, с.274)

ВСР:

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд презентации по теме.
2. Подготовьте реферат по теме.
3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о мясе и блюдах из них.

Практическое занятие №5

Инструкционная карта №23

для ПЗ № 23 по теме №5 «Мясные блюда»

Цель: Закрепление теоретических знаний технологии приготовления блюд из субпродуктов; изучить алгоритмы технологических операций и расчетов.

Задание: Изучить ассортимент блюд из субпродуктов, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд; качественные показатели.

Оснащение занятия: Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция муляжей блюд, письменные принадлежности.

Порядок выполнения и оформления работы:

1. Пользуясь учебником, коллекцией:
- изучите ассортимент блюд из субпродуктов;
результаты оформите в виде схемы- таблицы.
2. Пользуясь Рабочей тетрадью «Кулинария» и учебником:
- выполните задания параграфов № 6,9(с.112,114);
результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.
3. **При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы учебника (№14,15 с.272)**

ВСР:

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд презентации по теме.
2. Подготовьте реферат по теме.
3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о субпродуктах и блюдах из них.

Практическое занятие №5

Инструкционная карта №24

для ПЗ №24 по теме №5 «Мясные блюда»

Цель: Закрепление теоретических знаний технологии приготовления блюд из птицы; изучить алгоритмы технологических операций и расчетов.

Задание: Изучить ассортимент блюд из птицы, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд; качественные показатели.

Оснащение занятия: Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция муляжей блюд, письменные принадлежности.

Порядок выполнения и оформления работы:

1. Пользуясь учебником, коллекцией:
- изучите ассортимент блюд из птицы;
результаты оформите в виде схемы- таблицы.
2. Пользуясь Рабочей тетрадью «Кулинария» и учебником:
- выполните задания параграфов № 1,2, 3, 4(с.115);
результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.

3. При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы учебника (№1- 7, с.282)

ВСР:

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд презентации по теме.
2. Подготовьте реферат по теме.
3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о птице и блюдах из них.

Практическое занятие №6 Инструкционная карта № 25

для ПЗ №25 по теме №6 «Блюда из яиц и творога»

Цель: Закрепление теоретических знаний технологии приготовления блюд из яиц; изучить алгоритмы технологических операций и расчетов.

Задание: Изучить ассортимент яичных блюд; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении их.

Оснащение занятия: Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция иллюстраций, письменные принадлежности.

Порядок выполнения и оформления работы:

1. Пользуясь учебником, коллекцией:
- изучите ассортимент яичных блюд;
результаты оформите в виде схемы- таблицы.
2. Пользуясь Рабочей тетрадью «Кулинария» и учебником:
- выполните задания главы №9, (с.119);
результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.

3. При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы учебника (№1-12, с.291).

ВСР:

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд презентации по теме.
2. Подготовьте реферат по теме.
3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о яйцах и блюдах из них.

Практическое занятие №6

Инструкционная карта № 26-27

для ПЗ №26-27 по теме №6 «Блюда из яиц и творога»

Цель: Закрепление теоретических знаний технологии приготовления блюд из творога; изучить алгоритмы технологических операций и расчетов

Задание: Изучить ассортимент творожных блюд; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении их.

Оснащение занятия: Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция иллюстраций, письменные принадлежности.

Порядок выполнения и оформления работы:

3. Пользуясь учебником, коллекцией:
- изучите ассортимент творожных блюд; результаты оформите в виде схемы-таблицы.
2. Пользуясь Рабочей тетрадь «Кулинария» и учебником:
- выполните задания главы №10(с.123);
результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.
3. **При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы учебника (№1-8, с. 299).**

ВСР:

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд презентации по теме.
2. Подготовьте реферат по теме.
3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о твороге и блюдах.

**Практическое занятие №7
Инструкционная карта №28**

для ПЗ № 28 по теме №7 «Холодные блюда»

Цель: Закрепление теоретических знаний технологии приготовления бутербродов; изучить алгоритмы технологических операций и расчетов

Задание: Изучить ассортимент холодных блюд (Бутербродов); последовательность выполнения технологических операций при подготовке продуктов перед приготовлением холодных блюд.

Оснащение занятия: Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция иллюстраций, письменные принадлежности.

Порядок выполнения и оформления работы:

1. Пользуясь учебником, коллекцией:
- изучите ассортимент бутербродов;
результаты оформите в виде схемы- таблицы.
2. Пользуясь Рабочей тетрадь «Кулинария» и учебником:
- выполните задания параграфа № 1,2 (с.126-127);
результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.
3. **При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы учебника (№1,2, с.320).**

ВСР:

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд

- презентации по теме.
2. Подготовьте реферат по теме.
 3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о бутербродах.

Практическое занятие №7

Инструкционная карта №29

для №29 по теме №7 «Холодные блюда»

Цель: Закрепление теоретических знаний технологии приготовления салатов; изучить алгоритмы технологических операций и расчетов

Задание: Изучить ассортимент салатов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении их.

Оснащение занятия: Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция иллюстраций, письменные принадлежности.

Порядок выполнения и оформления работы:

1. Пользуясь учебником, коллекцией:
 - изучите ассортимент салатов;
 - результаты оформите в виде схемы-таблицы.
2. Пользуясь Рабочей тетрадью «Кулинария» и учебником:
 - выполните задания параграфа № 3 (с.128);
 - результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.
3. **При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы учебника (№3-8, с. 320).**

ВСП:

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд презентации по теме.
2. Подготовьте реферат по теме.
3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о салатах.

Практическое занятие №7

Инструкционная карта №30

для ПЗ №30 по теме №7 «Холодные блюда»

Цель: Закрепление теоретических знаний технологии приготовления винегретов, блюд и закусок из овощей, яиц, грибов; изучить алгоритмы технологических операций и расчетов

Задание: Изучить классификацию и ассортимент винегретов; блюд и закусок из овощей, яиц и грибов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд.

Оснащение занятия: Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция иллюстраций, муляжей блюд, письменные принадлежности.

Порядок выполнения и оформления работы:

1. Пользуясь учебником, коллекцией:
- изучите ассортимент и классификацию винегретов; блюд и закусок из овощей, яиц и грибов;
результаты оформите в виде схемы-таблицы
2. Пользуясь Рабочей тетрадью «Кулинария» и учебником:
- выполните задания параграфа №4,5 (с.130);
результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.
3. При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы учебника (№5,12, с.320)

ВСР:

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд презентации по теме.
2. Подготовьте реферат по теме.
3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о блюдах.

Практическое занятие №7

Инструкционная карта №31

для ПЗ №31 по теме №7 «Холодные блюда»

Цель: Закрепление теоретических знаний технологии приготовления рыбных и мясных блюд и закусок; изучить алгоритмы технологических операций и расчетов

Задание: Изучить классификацию и ассортимент рыбных и мясных блюд и закусок, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд.

Оснащение занятия: Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция иллюстраций, муляжей блюд, письменные принадлежности.

Порядок выполнения и оформления работы:

2. Пользуясь учебником, коллекцией:
- изучите ассортимент и классификацию рыбных и мясных холодных блюд;
результаты оформите в виде схемы-таблицы
2. Пользуясь Рабочей тетрадью «Кулинария» и учебником:
- выполните задания параграфа №6, 7 (с.131-132);
результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.
3. При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы учебника (№9, 10, 11,13, с.320)

ВСР:

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд презентации по теме.
2. Подготовьте реферат по теме.
3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о блюдах.

Практическое занятие №8

Инструкционная карта №32

для ПЗ № 32 по теме №8 «Сладкие блюда и горячие напитки»

Цель: Закрепление теоретических знаний технологии приготовления сладких блюд; изучить алгоритмы технологических операций и расчетов

Задание: Изучить ассортимент сладких блюд; последовательность выполнения технологических операций при подготовке продуктов перед приготовлением блюд.

Оснащение занятия: Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция иллюстраций, письменные принадлежности.

Порядок выполнения и оформления работы:

3. Пользуясь учебником, коллекцией:
 - изучите ассортимент сладких блюд;
 - результаты оформите в виде схемы- таблицы.
4. Пользуясь Рабочей тетрадью «Кулинария» и учебником:
 - выполните задания главы 12 с. 135-141;
 - результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.

3. При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы учебника (№1-12, с.342).

ВСР:

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд презентации по теме.
2. Подготовьте реферат по теме.
3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о сладких блюдах.

Практическое занятие №8

Инструкционная карта №33

для ПЗ № 33 по теме №8 «Сладкие блюда и горячие напитки»

Цель: Закрепление теоретических знаний технологии приготовления напитков; изучить алгоритмы технологических операций и расчетов

Задание: Изучить ассортимент напитков; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении их.

Оснащение занятия: Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция иллюстраций, письменные принадлежности.

Порядок выполнения и оформления работы:

4. Пользуясь учебником, коллекцией:
 - изучите ассортимент напитков;
 - результаты оформите в виде схемы-таблицы.
2. Пользуясь Рабочей тетрадью «Кулинария» и учебником:
 - выполните задания главы 13, с. 142-143;
 - результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.

3. При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы учебника (№1-11, с. 348-349).

ВСР:

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд презентации по теме.
2. Подготовьте реферат по теме.
3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о напитках.

Практическое занятие №9**Инструкционная карта №34**

для ПЗ № 34 по теме №9 «Мучные кулинарные блюда и изделия»

Цель: Закрепление теоретических знаний технологии приготовления изделий из дрожжевого теста; изучить алгоритмы технологических операций и расчетов

Задание: Изучить ассортимент изделий из дрожжевого теста; последовательность выполнения технологических операций при подготовке продуктов перед приготовлением изделий.

Оснащение занятия: Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция иллюстраций, письменные принадлежности.

Порядок выполнения и оформления работы:

1. Пользуясь учебником, коллекцией:
 - изучите ассортимент изделий из дрожжевого теста;
 - результаты оформите в виде схемы- таблицы.
2. Пользуясь Рабочей тетрадью «Кулинария» и учебником:
 - выполните задания главы 14, параграфов 1-4, с. 144-147;
 - результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.
3. **При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы учебника (№1-11, с.390).**

ВСР:

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд презентации по теме.
2. Подготовьте реферат по теме.
3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о изделиях из дрожжевого теста.

Практическое занятие №9**Инструкционная карта №35-36**

для ПЗ № 35-36 по теме №9 «Мучные кулинарные блюда и изделия»

Цель: Закрепление теоретических знаний технологии приготовления изделий из бездрожжевого теста; изучить алгоритмы технологических операций и расчетов

Задание: Изучить ассортимент изделий из бездрожжевого теста; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении их.

Оснащение занятия: Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция иллюстраций, письменные принадлежности.

Порядок выполнения и оформления работы:

3. Пользуясь учебником, коллекцией:
 - изучите ассортимент изделий из бездрожжевого теста;
 - результаты оформите в виде схемы-таблицы.

2. Пользуясь Рабочей тетрадью «Кулинария» и учебником:
 - выполните задания главы 14, параграфы 5-7, с. 148-149;
 - результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.

3. При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы учебника (№ 12, 14, 15, 18, с. 390-391).

ВСР:

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд презентации по теме.
2. Подготовьте реферат по теме.
3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о изделиях из бездрожжевого теста.

Практическое занятие №10

Инструкционная карта №37

для ПЗ № 37 по теме №11 «Основы лечебного питания»

Цель: Закрепление теоретических знаний технологии приготовления блюд лечебного питания; изучить алгоритмы технологических операций и расчетов

Задание: Изучить ассортимент блюд лечебного питания; последовательность выполнения технологических операций при подготовке продуктов перед приготовлением .

Оснащение занятия: Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция иллюстраций, письменные принадлежности.

Порядок выполнения и оформления работы:

1. Пользуясь учебником, коллекцией:
 - изучите ассортимент блюд лечебного питания;
 - результаты оформите в виде схемы- таблицы.

2. Пользуясь Рабочей тетрадью «Кулинария» и учебником:
 - выполните задания главы 15, с. 150;
 - результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.

3. При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы учебника (№1-12, с.363-364).

ВСР:

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд презентации по теме.
2. Подготовьте реферат по теме.
3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о блюдах лечебного питания.