ЛАБОРАТОРНОЕ ЗАНЯТИЕ ПО ТЕМЕ «ИССЛЕДОВАНИЕ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ РАЗЛИЧНЫХ СПОСОБОВ ОБРАБОТКИ, ПОДГОТОВКИ ЭКЗОТИЧЕСКИХ И РЕДКИХ ВИДОВ СЫРЬЯ»

Лабораторное занятие было организовано и проведено в соответствии с дидактической и методической структурой. На вводном этапе Татьяна Юрьевна обеспечила возникновение у студентов мотива в изучении темы через обсуждение познавательного материала о мясе птицы. При проведении актуализации опорных знаний педагог проверила степень готовности студентов к выполнению лабораторного задания. После постановки целей занятия педагог предложила студентам повторить алгоритм приготовления рулета из рубленой массы домашней птицы, выбор оборудования, технику безопасности и требования охраны труда. Затем студенты приступили к выполнению заданий лабораторной работы: приготовление рулета из мяса птицы с различными панировками (зеленая панировка, белая с паприкой, с куркумой, ореховая панировка, панировка из чипсов). По окончании выполнения работ студенты провели органолептический анализ приготовленных рулетов с учетом способов обработки и выбранного сырья.