|  |  |
| --- | --- |
| Учебная дисциплина | **МДК.03.01**  **Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд** |
| Профессия | 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы |
| Преподаватель | Мировова Елена Леоновна |

**УРОК №1**

**Раздел 4.**

**Приготовление блюд из рыбы**

**Тема: «Пищевая ценность рыбы, классификация, требования к качеству.**

**Оборудование, инструменты, инвентарь. Обработка чешуйчатой рыбы. Обработка бесчешуйчатой рыбы».**

Учебник Богушева В.И. Технология приготовления пищи

Выполнить опорный конспект по плану и отправить в Контакте «Технология» 8 апреля до 17.00 .

1.Пищевая ценность рыбы (конспект *ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫМИ ТОВАРАМИ)*

2.Характеристика сырья ст.27-28

3.Обработка чешуйчатой рыбы.

4.Обработка бесчешуйчатой рыбы.

5.Оборудование, инструменты , инвентарь для обработки рыбы (конспект по учебной дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места»).