Мастер-класс «Приготовление коктейлей и других десертных блюд с использованием электромеханического оборудования».

Дата: 8 февраля 2018 года

Группы: 330 «Продавец, контролер – кассир», 325 и 325 – «Технология продукции общественного питания»

Авторы: Никина Нина Александровна, мастер производственного обучения
Степанова Ирина Николаевна, мастер производственного обучения

Задачи:

1. Образовательные: обобщить знания об использовании электромеханического оборудования, приготовлении сложных холодных десертов, как основы для формирования умений и навыков по обслуживанию покупателей, соблюдению правил работы на оборудовании, выполнению технологических операций.
2. Развивающие: развивать умения анализировать, сравнивать, ставить и решать профессиональную проблему; способствовать развитию коммуникативных навыков общения с коллегами и покупателями.
3. Воспитательные: воспитывать ответственность за результаты своей деятельности, внимательность и аккуратность при выполнении своих профессиональных обязанностей, любовь к будущей специальности и профессии; способствовать пониманию студентами значимости профессиональной этики и деонтологии.

Оборудование: смеситель «Воронеж». миксер, блендер, кофемолка, соковыжималка, слайсер, протирочный механизм, холодильник.

Инвентарь: трубочки для коктейля, кухонная посуда для приготовления сладких блюд и коктейлей.

Использованная литература:

1. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.
2. Парфентьева Т.Р. «Оборудование торговых предприятий» М.Академия. 2010.
3. СиницкаяА.В. Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертных напитков разнообразного ассортимента. М.Академия, 2017.

Подготовительная работа:

1. Подготовка сырья
2. Подготовка и подбор оборудования и инвентаря
3. Разработка инструкционно – технологической карты
4. Подготовка учебного класса.
5. Проведение инструктажей по охране труда и техники безопасности при проведении мероприятий.

Ход мероприятия.

№ п\п	Этапы	Содержание	Примечание
1	Организационное начало	Организационный момент История безалкогольный коктейлей Устройство смесителя. Порядок работы. Приготовление сложных холодных десертов.	НикинаН.А. Студенты Степанова И.Н. Студенты
2	Основная часть	Приготовление мастером и студентами сложных холодных десертов: коктейлей, киселей, муссов, желе, самбука. Ознакомление с технологией приготовления и подачей сложных холодных десертов.	Никина Н.А. Студенты
3	Заключение. Подведение итогов. Анализ.	Дегустация. Подведение итогов.	Студенты Степанова И.Н.
4	Завершающий	Уборка рабочих мест, инвентаря, оборудования.	Студенты и мастера пр. об.