

13.02.2023

ПКД 3/1

Дисциплина МДК. 04.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Тема: Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по процессу приготовления, подготовки к реализации холодных блюд;
- 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).

**Лекция
(2 часа)
План**

- 1. Организация работы в баре**
- 2. Рабочее место бариста**

1. Организация работы в баре.

Многие предприятия индустрии питания в торговом зале организуют стационарный бар, а в кейтеринге – мобильный бар. В барах производят широкий ассортимент холодных и горячих напитков, а также реализуют готовые десерты.

В стационарных барах рабочее место бармена — за барной стойкой. Барная стойка состоит из двух модулей: модуля передней линии и модуля задней линии.

В модуль передней линии входят две части: верхняя и нижняя. Верхняя часть — столешница, предназначенная для подачи готовой продукции потребителю. Нижняя часть является рабочим местом бармена. На ней бармен приготавливает горячие и холодные напитки, коктейли, здесь же размещаются оборудование, инвентарь и посуда бара. На нижней рабочей поверхности устанавливают оборудование (весы, кассовый аппарат, кофемашина, электрический чайник, настольная электроплита, СВЧ-аппарат блендер, шейкер) и инвентарь (держатель для бутылок, дозатор для напитков). Перед барменом под стойкой располагается спид-рэк — стеллаж для наиболее часто используемых напитков.

В передней части модуля монтируют холодильные витрины для демонстрации ассортимента продукции бара.

Модуль задней линии состоит из двух частей: нижней и верхней. В нижней части монтируют различное оборудование: льдогенератор, холодильник, посудомоечную машину для мытья барной посуды. На верхней части располагают бутылки.

На верхнем ярусе модуля крепят устройство с бокалодержателями.

При организации рабочего места соблюдают следующие правила:

- кофемашина с кофемолкой, чайник, кофейные и чайные чашки с блюдцами должны располагаться на нижней стойке бара слева от бармена;
- на подносе, застеленном плотным полотенцем, правее чашек рядами ставится посуда — чем она выше, тем дальше от бармена ее располагают;
- шейкер в разобранном виде ставится на полотняную салфетку;
- риммер для приготовления «наледи» сахарной кромки и джиггер должны располагаться слева от бармена; рядом ставятся аксессуары и украшения для коктейлей перед барменом; рядом ставят другие мерные емкости в перевернутом виде, айсбакет со льдом и щипцами;
- на салфетке нож-сомелье, штопор, барные щипцы, барный нож, барная ложка и барная вилка, свизл-стик, кувшины с соками располагаются справа от бармена;
- аксессуары и украшения для коктейлей располагаются перед барменом;

- на верхней стойке бара должны стоять: подставка для бумажных салфеток, стакан с соломинками; подставка с костерами, набор со специями;
- на верхнем ярусе в держателях для стеклянной посуды располагаются рюмки и бокалы

2. Рабочее место бариста

Широкий ассортимент кофе приготавливает бариста (специалист по приготовлению кофе кофейный бармен). **Рабочее место бариста** должно быть оснащено профессиональным оборудованием: кофемашиной, кофеварками гейзерного и капельного типа, оборудованием для варки кофе на песке, кофе-ростером (аппарат для обжарки кофе) и кофемолкой, настольной электроплитой. На рабочем месте должны быть специальные приспособления, инвентарь и посуда (френч-пресса, турки, палочки для рисования на поверхности кофе, кофейные пары, специальные керамические чашки для кофе, щипцы и т. п.).

Мобильные бары используются в кейтеринге, на выездных мероприятиях. Конструктивно-мобильные бары отличаются от стационарных баров — это сборно-разборные конструкции, компактные для транспортировки.

Рабочее место бармена в мобильном баре оснащают оборудованием, инвентарем и посудой в зависимости от заказанного заранее ассортимента холодных и горячих напитков. На выездных быть в мероприятиях, где нет доступа к электросети, дополнительно устанавливают автономные электрогенераторы.

Контрольные вопросы

1. Где располагается рабочее место бармена?
2. Из каких модулей состоит барная стойка?
3. Перечислите оборудование, которым оснащается рабочее место бариста
4. Где используются мобильные бары?

Домашнее задание:

Составить конспект лекции (записать в тетрадь), ответить на контрольные вопросы (устно)

Список рекомендованных источников

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - 3-е изд., испр. И доп., - М. : Издательский центр «Академия», 2020.- 288 с.
2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. - 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 320 с., [16] с. цв.вкл.
3. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие.- Ростов н/Д:Феникс, 2010.-374 с.
4. Васильева, И.В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум.-М.: Юрайт, 2016.-с.
5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С.Анохина. – 6-е изд.,стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2023.- 240 с.
6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С.Анохина. – 4-е изд., доп. И перераб. - М. : Издательский центр «Академия», 2021.- 256 с.
7. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб.пособие.-2-е изд.,испр. и доп.-:Юрайт.2017.-248 с.

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

Преподаватель

Е.Л. Боцева