



**ГАПОУ СО «ТЛК им. Кузнецова»**

**уп04 Учебная практика ПМ04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

***Тема: Мастер класс по  
приготовлению муссов***

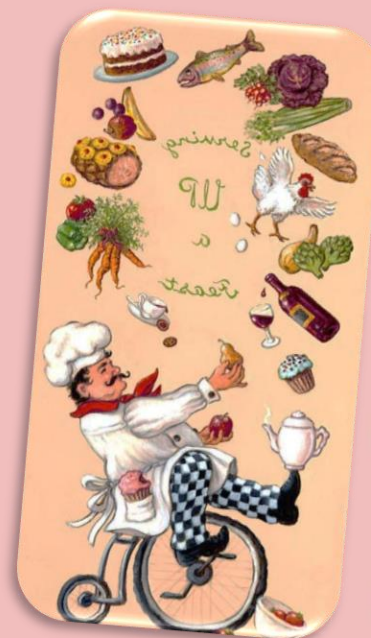
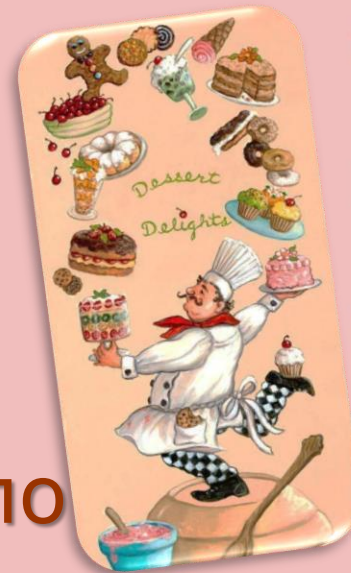
**Мастер производственного обучения, 1 КК**

**Михайлова Александра Анатольевна**

Талица 2022

# Цели занятия:

Сформировать у обучающихся практические навыки по организации рабочего места для приготовления и подготовки к реализации десертов, соблюдением безопасных приёмов труда.





# К концу занятия каждый обучающийся будет:

Знать:

- Способы приготовления муссов, разнообразного ассортимента.



Уметь:  
Выполнять  
последовательность  
технологических операций  
при приготовлении  
муссов, самбуков  
разнообразного  
ассортимента.  
Выбирать посуду  
для подачи десерта.





Методы обучения  
Учебно -  
производственные работы  
Оснащение:  
Материально-техническое  
оснащение  
Оборудование  
Инвентарь  
Сырье - продукты



# Ход занятия

1. Организационный момент-5 мин.

2. Вводный инструктаж

- Сообщение темы и цели урока

- Проверка знаний учащихся (фронтальный опрос)

3. Текущий инструктаж





**4. Рассказ – объяснение  
нового материала (по  
технологическим картам)**

- **Организация рабочего места.**

**5. Показ – объяснение  
трудовых приемов и действий.**

- **Деятельность обучающихся**

**6. Первый обход.**

**7. Второй обход.**



# Технологическая карта

## Наименование блюда: Мусс

№ п/п	Сырье	На 3 порции	
		Брутто	Нетто
1	Сыр маскароне	50	50
2	Сахарная пудра	30	30
3	Желатин листовой	6	6
4	Сливки 35%	50	50
5	Фрукты или ягоды	85	65
	ВЫХОД:	-	200

### Технология приготовления

Желатин замочить. Сливки взбить до увеличения в объёме и устойчивого рисунка. сыр пробить с Фруктом или ягодой. Желатин подогреть до растворения. Соединить с творожной массой. Аккуратно соединить творожную массу и сливки, разлить по формам и охладить. Тарелки охладить.





# Заключительный инструктаж

Подведение  
итогов за  
учебный день

ПОВАРСКОЕ  
ДЕЛО

