**Выступление**

 **Жариковой И.Н. , директора, преподавателя спецдисциплин**

 **по теме « Использование пароконвектоматов – залог**

 **здорового и рационального питания обучающихся»**

 **на Мастер-классе 30.10.2009 года**

 Сегодня предприятия общественного питания оснащаются все более сложным технологическим оборудованием (механическим, тепловым, холодильным), поэтому меняются требования к выпускникам нашего лицея, подготавливающего квалифицированных специалистов для системы массового питания и сферы обслуживания, они должны быть более компетентными. Залогом успешности выпускников является прежде всего, получение ими практических навыков и современных знаний. Получение таких знаний по курсу «Технологическое оснащение предприятий общественного питания» невозможно без сотрудничества лицея с поставщиками и производителями оборудования. Одним из поставщиков оборудования для технологических лабораторий стали специалисты компании «Торговый проект». Стали сотрудничать плотнее. Поставщик не ограничился установкой современной техники, а еще и стал участником учебного процесса, обучая работе с нею, знакомит с передовыми технологиями, которые сами разрабатывают и внедряют, обеспечивают практикой обучающихся. Происходит взаимовыгодный обмен знаниями, опытом между всеми участниками процесса. Сегодня мы проводим совместный Мастер-класс по пароконвектоматам и их универсальным возможностям. Это не просто демонстрация видео презентации, а будет продемонстрирован процесс приготовления широкого спектра блюд с дегустацией конечных результатов. При этом присутствуют сотрудники государственных предприятий питания, обучающиеся, преподаватели спецдисциплин, мастера производственного обучения. Будет задействовано новое технологическое оборудование, как я говорила «пароконвектоматы», которые установлены в технологической лаборатории.

 В процессе данного мероприятия Мастер-класса преподаватели и мастера производственного обучения должны получить необходимые знания и навыки для проведения самостоятельного обучения учащихся , разработки методик и рекомендаций для профессиональных пользователей.

 Сегодня мы возвращаемся к работе на пароконвектоматам, которые способны заменить сразу несколько видов технологического оборудования: плиту, жарочный шкаф, духовой шкаф, конвекционную печь, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел, фритюрницу и т.д.

 В пароконвектомате «Houno»- мы приготовили на пару треску с луком пореем. Это блюдо, приготовленное в щадящем температурном режиме за 15 минут, имеет не только превосходный вкус, но и сохраняет все витамины и полезные вещества, причем овощи не изменяют свой вкус. Надо отметить, что управление новыми пароконвектоматами придумано специально для тех, кто не любит читать инструкции. При включении появляются фотографии блюд, достаточно нажать нужную кнопку, выбрать степень прожарки, степень загрузки и нажать старт. При желании можно записать свои рецепты, можно загрузить рецепты с фотографиями, поскольку в пароконвектомате это предусмотрено. Диагностика пароконвектомата выводится прямо на дисплей. Пароконвектомат русифицирован. Для выпечки деликатных изделий предусмотрено уменьшение скорости вентилятора. Вентилятор работает в реверсивном режиме, что обеспечивает исключительную равномерность готовки в любом режиме. Имеется несколько уровней поджарки с корочкой и без корочки- под любого клиента.

 Для удобства приготовления гарниров предусмотрен подуровневый контроль, когда продукт готов, пароконвектомат сигнализирует об этом. Имеется уникальная система спуска пара. Существует режим экономии электроэнергии. После разогрева пароконвектомат сам определяет потребление электроэнергии и уходит в экономический режим.

 Сейчас все это мы увидим на практике. Желаю удачи!