

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ ТИХОРЕЦКИЙ РАЙОН
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 18
ПОСЕЛКА ПАРКОВОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ТИХОРЕЦКИЙ РАЙОН



**Конспект мастер-класса
на тему: «Кондитер-это
искусство»**

Подготовила:

Преподаватель ГБПОУ ТТОТ
Л.К. Грошева

Пос. Парковый
2019 г.

АННОТАЦИЯ

На современном этапе развития образования, актуальным становится внедрение инновационных форм, для формирования профессиональных компетенций студентов. Одной из эффективных форм формирования профессиональных компетенций, является такая современная форма, как мастер-класс.

Мастер-класс – это открытая педагогическая форма, позволяющая демонстрировать новые возможности развития профессионализма и творческих способностей, как педагога, так и участников мастер-класса.

Для успешного проведения мастер – класса необходимо его теоретическое обоснование и чётко отработанная технология процесса, что позволит связно и последовательно провести мастер-класс.

Демонстрация возможностей кондитера должна вызывать у учеников творческий подход и живой интерес. Это занятие должно способствовать росту выбора профессии у учеников , в дальнейшем развитию навыков предпринимательства в будущей деятельности.

Мастер-класс «Кондитер-это искусство»



Тема: **Изготовление пирожного «Корзиночка» с заварным кремом**

Цель: создание условий для формирования профессиональных компетенций, при приготовлении и оформлении кондитерского изделия, участников мастер-класса.

Задачи:

- Познакомить участников мастер-класса с различными способами приготовления и оформления изделий.
- Развить основные умения в приготовлении и оформлении кондитерского пирожного «Корзиночка» с заварным кремом», творческий потенциал участников в нестандартной ситуации.
- Воспитывать любовь к избранной профессии.

Требования к помещению и материальному обеспечению мастер- класса:

- мастер-класс проводится в учебном помещении « Кулинария»**оборудование:** производственные столы, холодильник, миксер;
- **инвентарь и инструменты:** миски и ложки из нержавеющей стали, пластмассовые, (силиконовые), разовые тарелки и стаканы, пакеты п/э, силиконовые и гофрированные бумажные формы для выпечки, зубочистки, кондитерские мешки с насадками (допускаются одноразовые); дозатор для разлива теста, пищевая плёнка, просеиватель,

Методическое обеспечение: технологическая карта, мультимедийная презентация;

ТСО: компьютер, фотоаппарат.

Прогнозируемый результат:

- формирование профессиональной компетенции у учащихся;
- мотивация к выбору и обучению по данной специальности;
- развитие творческой активности.

Формируемые компетенции:

ПК. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

1. Понимать сущность и социальную значимость выбора своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Подготовительный этап

1. Разрабатывается план проведения мастер-класса.
2. Приглашаются коллеги и учащиеся для участия в мастер-классе.
3. Приобретаются продукты для приготовления изделий.
4. Оформляется класс для проведения мастер-класса.
5. Оформляются 2 рабочих места для приготовления изделий.
6. Подготовка формы участников

Ход«Мастер-класса»

1. Подготовительно-организационная часть

Перед началом работы учащиеся надевают форму, тщательно моют руки с мылом, занимают рабочие места.

Приветствие, вступительное слово, постановка цели и задач мастер-класса, обсуждение с участниками названия, размера, цвета, формы изделия, (презентация, рассказ об истории возникновения пирожных).

1. Основная часть

Содержание мастер-класса, его основная часть: план действий, включающий поэтапно реализацию темы.

Показ приемов, используемых в процессе мастер-класса, показ различных приемов приготовления с комментариями.

Виды работ:

приготовление теста для пирожных в силиконовые формы, выпечка, охлаждение, приготовление крема и оформление пирожных.

Выполняют задания в соответствии с обозначенной задачей, индивидуальное создание задуманного.

3. Заключительная часть.

Заключительное слово. Представление готовых изделий. Анализ ситуации по критериям:

- овладение способами деятельности;
- развитие способности к рефлексии;
- развитие коммуникативной культуры.

Преподаватель организует обмен мнениями присутствующих, дает оценку происходящему.

Рефлексия – активизация самооценки работы на мастер-классе.

Участники и гости приглашаются на чаепитие, пробуют готовые изделия, обсуждают результат.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Ингредиенты для «Пирожное "Корзиночка" с заварным белковым кремом»:

- **Масло сливочное** — 150 г
 - **Сахар** (250 г для крема) — 350 г
 - **Ванильный сахар** — 10 г
 - **Яйцо куриное** — 1 шт
 - **Сметана** — 1 ст. л.
 - **Мука пшеничная / Мука** — 250 г
 - **Разрыхлитель теста** — 1 ч. л.
 - **Белок яичный** (крем) — 3 шт
 - **Вода** (крем) — 88 г
 - **Кислота лимонная** (крем) — 1/3 ч. л.
 - **Джем** (по 1 ч.л. на 1 корзиночку) — по вкусу
- Количество порций:** 24



Технология приготовления:



Рецепт «Пирожное "Корзиночка" с заварным белковым кремом»:

Готовим корзинки.

Взбить до пышности сливочное масло с сахаром (100 гр) и ванильным сахаром. Затем добавить яйцо и сметану, перемешать (на фото двойная порция).



Всыпать просеянную муку и разрыхлитель и замесить тесто.

Долго не месите, песочное тесто этого не любит.

Заверните в пленку и уберите на 1 час в холодильник.



2. Достаньте тесто из холодильника, отрежьте небольшую часть и скатайте колбаску. Нарежьте ее на кусочки размером с грецкий орех. Каждый кусочек раскатайте тонко в круглую лепешку. Размер должен быть с диаметр самой формочки. Лепешку переложить в форму и хорошо прижмите ко дну и стенкам. Наколите пару раз дно вилочкой. Тесто липкое, при работе немного «припыляйте» его мукой. Формы я ни чем не смазываю, так как в тесте достаточно жиров. Поставьте все формочки с тестом на противень и выпекайте в духовке при 200* 7 мин. Не пережарьте их, корзиночки готовятся очень быстро!

3. Готовим крем.

1. Посуда должна быть идеально чистой. Кастрюлю, где будет вариться сироп, можно предварительно почистить содой.
2. И второе, в белки не должен попасть желток. Желток - это жир, он не даст хорошо взбиться белкам. Отделите белки от желтков и отправьте белки в чашу с миксером. В кастрюле взвесьте сахар и воду и поставьте на огонь, можно один раз аккуратно перемешать, чтобы сахар не подгорел. Одновременно подключите миксер с белками.

4. Белки нужно взбить, а из сахара и воды сварить сироп.

Я ставлю кастрюльку на большой огонь, довожу до первых пузырьков и убавляю на минимум. Варю сироп 4 минуты и добавляю к нему лимонную кислоту, перемешиваю еще раз. Сироп не требует того, чтобы его помешивали. На 5-ой минуте сироп нужно проверять на готовность. Это "проверка на мягкий шарик". Для этого у вас должна быть наготове тарелка с ледяной водой. Капните ложкой каплю сиропа в воду. Если сироп готов то капля не растечется, а если взять ее в руку, то вы сможете ее помять.



5. У меня сироп был готов на 6-ой минуте.

Когда вы проверяете готовность сиропа, кастрюльку можно убирать с огня в сторону. Сироп должен быть светлого цвета. Если вы его переварите, то крем будет не вкусно горчить и иметь кремовый цвет.

А нам нужно сделать крем белого цвета, с плотной консистенцией и отливающего перламутром.

Сироп и белки будут готовы примерно в одно время. Белки нужно взбить очень крепко. Теперь переходим к завершающему процессу.

.На полном ходу миксера, тонкой струйкой, по стенке чаши вливаем сироп.



Крем начнет на глазах увеличиваться в объеме. Как только весь сироп отправился к белкам, взбивать еще 7-10 мин. до остывания крема.



Вы почувствуете, что сначала чаша очень сильно горячая, а по мере взбивания, она будет остывать. Готовый крем должен хорошо держать форму.

Сборка: Корзиночки наполнить 1 ч. л. джема. У меня вишневая начинка. Сверху наполнить кремом. Сверху наполнить кремом и посыпать шоколадом.

История возникновения пирожниц.

История происхождения пирожных

Из истории известно, что пирожные появились впервые на Востоке много веков назад. В Европе их стали делать позже. Есть спорные версии о том, где пирожные придумали раньше, в Италии или во Франции.

Имеются сведения, что пирожное «[наполеон](#)» изначально делали в виде наполеоновской треуголки, потом оно стало прямоугольным. Меренги изготавливают [разной формы](#); круглые, овальные меренги везде называют «безе». Обычно выпекают две воздушные лепешки и скрепляют между собой кремом и джемом. Макароны во Франции считают национальной сладостью. Считается, что впервые их сделали сестры-монахини из Лотарингии еще в 19 веке. Макароны окрашивают в разные цвета пищевыми красителями, начинку делают на основе жирных сливок или сливочного масла, смешанного со свежими фруктами, лимонным соком, фисташковой пастой и т.д.

В Северной Америке популярны сирсаке, [что означает](#) «пирожные в чашках», они впервые были описаны в книге рецептов Амелии Симмонс в 1796 году. Это кексы на 1 персону, которые сверху украшены кремом с фруктами, или ягодами. Внутри может быть изюм, орехи или кусочки шоколада.

Из США в Россию пришло пирожное чизкейк, основой которого является сливочный сыр из Филадельфии.

Кондитерские в Москве и Санкт Петербурге славились вкусными пирожными еще в дореволюционное время, сейчас они пополнились пирожными и сладостями из стран Европы, Азии и Америки.

Но в настоящее время на кондитерских производствах большое распространение получили полуфабрикаты теста, которые разводятся водой, растительные сливки, в состав которых входят стабилизаторы, эмульгаторы, красители. Это позволяет увеличить срок годности кондитерских изделий. Внешне все очень красиво и [вкусно](#), но трудно сказать, какая [польза](#) от этого организму. Зато с уверенностью можно утверждать, что [самые вкусные](#) пирожные – домашние, так как их делают в небольшом количестве на натуральных продуктах.

Список используемой литературы

1. Организация и проведение мастер-классов. Методические рекомендации./сост. А.В. Машуков, руководитель отдела организационно-методического обеспечения конкурсов профессионального мастерства и олимпиадного движения, под ред. А.Г. Обоскалова. - Челябинск, 2007. - 13с.
2. Пахомова Е.М., Дуганова Л.П. Учитель в профессиональном конкурсе: учебно-методическое пособие. - М. :АПКППРО, 2006. - 168 с.
3. Селевко Г.К. Альтернативные педагогические технологии. - М.: НИИ школьных технологий, 2005.-224с.

Интернет-ресурсы

1. <http://pirogeevo.ru/pirozhnnye/kapkejki-svoimi-rukami.html>
2. <http://volshebnyaya-eda.ru/kulinaryj-klass/prazdnik/kapkejki/>
3. <https://пироженка.рф/blog> ,<https://kedem.ru/schoolcook/basis/kapkeyki/>