

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. :АПКИППРО, 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/kulinarnyj-klass/prazdnik/kapkejki/>
3. <https://пироженка.рф/blog> ,<https://kedem.ru/schoolcook/basis/kapkeyki/>