

МАСТЕР - КЛАСС

Тема: «Формирование у обучающихся трудовых приемов и профессиональных компетенций по приготовлению мучных кулинарных изделий, посредством использования дрожжевого теста»

Цель мастер - класса:

- повышение профессионального мастерства педагогических работников, участников мастер-класса в процессе активного педагогического общения по освоению опыта работы педагога – мастера производственного обучения.

Задачи мастер - класса:

- ретрансляция уникального преподавательского опыта, передача педагогом - мастером его участникам «инновационных продуктов», полученных в результате творческой деятельности педагога, проводящего мастер - класс путем прямого и комментированного показа последовательности действий, методов, приемов и форм профессиональной деятельности;

- создание условий профессионального общения, самореализации и стимулирования роста творческого потенциала педагогических работников;

- повышение профессионального мастерства и квалификации участников мастер- класса;

- оказание помощи участникам мастер-класса при выполнении практических приёмов;

- рефлексия собственного профессионального мастерства участниками мастер-класса.

Материально - техническое оснащение:

Компьютер.

Телевизор.

Духовой шкаф.

Весы электронные



Материалы и продукты:

Тесто (дрожжевое) для каждого из участников мастер-класса.

Наполнители (варенье, мед, орехи, мак)

Масло сливочное

Масло подсолнечное

Мука.

Сахар.

Молоко

Яйцо куриное

Оборудование и раздаточный материал:

Подносы жаропрочные

Пергаментная бумага для выпекания

Нож

Укрывной материал (полотенце)

Тарелки пластиковые одноразовые; салфетки;

Халаты, фартуки, нарукавники, головные уборы, перчатки латексные.

Раздаточный материал для участников мастер-класса:

Приложения: 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7.

Ожидаемые результаты мастер-класса:

- практическое освоение участниками мастер-класса приемов по приготовлению различных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста в соответствии с инструкционнотехнологическими картами;
- повышение уровня профессиональной компетенции участников мастер-класса по основным аспектам демонстрируемой деятельности;
- рост мотивации участников мастер-класса к формированию собственного стиля творческой педагогической деятельности.

Подготовительный этап:

1. Разработка плана проведения мастер-класса.
2. Приглашение мастеров производственного обучения и преподавателей дисциплин профессионального цикла филиалов ФКП образовательного учреждения № 46.
3. Оформление презентации мастер-класса.

Ход мастер-класса

1. Организационный этап - вводная часть 3 минуты:
 - Приветствие участников;
 - Формирование группы участников мастер-класса;

2. Мотивационный этап - 5 мин.

Вступительное слово мастера производственного обучения, в котором применяется технология «вызова интереса» путем рассказа об видах и способах приготовления кулинарных изделий из дрожжевого теста.

Мастером демонстрируются готовые изделия, находящиеся в учебном кабинете, видео и фотоработы на слайдах презентации.

Постановка проблемы: «Вас заинтересовали эти работы? Хотите научиться данным приемам?».

Сообщение темы, актуальности, цели мастер-класса.

3. Основная демонстрационная часть (Практический этап) 30-35 минут:

Сообщение требований по соблюдению техники безопасности перед началом работы и работе с режущим оборудованием (ножом), а также с работой хлебопекарного оборудования (жарочным шкафом).

показ мастером основных приемов по приготовлению выбранных видов изделий из дрожжевого теста.

консультирование, оказание помощи участникам мастер-класса при выполнении приёмов работы по приготовлению выбранных видов изделий, и закрепление профессиональных компетенций при приготовлении мучных кулинарных изделий, по средствам использования дрожжевого теста.

4. Комментирующая часть.

(Педагог-мастер поясняет те элементы своей работы, которые наиболее важны и носят оригинальный характер) - 5 минут.

Сравнение выполненных участниками мастер-класса работ с образцом -эталон, оценка полученного результата.

5. Заключительный этап (Рефлексия) - 5 минут:

Обсуждения мастер-класса самими участниками.

Подведения итогов педагогом-мастером, анализ мастер-класса:

Проверка реализации поставленных задач и достижения цели через:

- анализ полученных результатов;
- анализ активности действий участников мастер-класса;
 - высказывания пожеланий повторить и выполнить самостоятельно то, чему научились на мастер-классе, применить в своей профессиональной практике;
- коррекцию: «Что не получилось и почему?», «Хочу ли я это сделать и смогу ли я это выполнить самостоятельно?»;

выводы (дискуссия по результатам совместной деятельности мастера производственного обучения и участников мастер класса).

Конспект мастер-класса

1. Вступительная часть (5 мин.)

Уважаемые коллеги - здравствуйте!

Меня зовут Муртазалиева Разият Муртазалиевна , и я являюсь мастером производственного обучения в ГБПОУ РД «ИПК»

Я хотел бы начать наш с Вами мастер класс со слов Эльчина Сафарли:

**«Чтобы хорошо готовить! - недостаточно любить покусать.
Надо любить сам процесс приготовления Кулинарных изделий».**

Уважаемые коллеги!

Тема моего мастер-класса: «Формирование у обучающихся трудовых приемов и профессиональных компетенций по приготовлению мучных кулинарных изделий, посредством использования дрожжевого теста».

Каждому из нас на сегодняшний день, хорошо известно, множество разнообразной хлебобулочной продукции, изыска кулинарии и незабываемые вкусовые изобилия - порой столь простых булок, сак, лавашей, пирогов, пирожных и т.д.

Изобилие выпечки в различных торговых точках, хлебных лавках, магазинах и даже на массовых праздниках и народных гуляний стало повседневной нормой нашей жизни. Современная выпечка преобладает в большой степени изысканностью, формами, красотой, оригинальностью исполнения, и приготовления. Такое разнообразие дает

нам с Вами - просто не иссекаемый стимул для творческого подхода в области приготовления мучных кулинарных изделий.

Кулинарные явства порой очень вкусны и разнообразны, удобны и просты в приготовлении. Их можно приготовить к завтраку, к ужину, просто на полдник или в дорогу.

Как мы видим на мониторе «(телевизоре)- включаю коротенький фильм про виды кулинарных изделий)»,

вариантов мучных кулинарных изделий очень много: от простых булочек к чаю, составных – содержащие определенный ряд ингредиентов (мак, кунжут, тыквенные семечки и т.д.), до сложных – слоеных и имеющие внутренние и наружные дополнительные пищевые ингредиенты и имеющие разную конфектуру приготовления (жарка, варка, печение и запекание).

Способы приготовления разных кулинарных изделий очень разнообразны! Мучные кулинарные изделия любят на всех континентах, но особенно я бы сказал, очень их любят готовить люди востока!

Красиво приготовленные мучных кулинарных изделий могут украсить любой праздничный стол.

Данная тема предусмотрена учебной программой профессии Пекарь, как в МДК дисциплины, так и учебной, производственных практиках.

С целью развития творческих способностей и интереса к выбранной профессии, я и хотел бы провести наш сегодняшний мастер – класс.

Сегодня:

- я вам расскажу об истории, особенностях мучных кулинарных изделиях;
- я вам покажу основные приемы приготовления мучных кулинарных изделий по средствам использования дрожжевого теста в соответствии с технологической последовательностью их приготовления;
- я вас научу тонкостям и особенностям приготовления мучных кулинарных изделий

Итак, приступаем!

2. Основная часть (10-15мин.)

Внимание на монитор!

Для начала, я предлагаю вашему вниманию посмотреть мою презентацию, где будет рассказано о различных видах мучных кулинарных изделиях разных стран и народов.

(Рассказываю по презентации, участники слушают и запоминают)

Да, глядя на такое изобилие, хочется не только смотреть, но и перекусить.

Коллеги!!!

Вас заинтересовали эти блюда? Хотите научиться основным тонкостям приемов по приготовлению некоторых из этих мучных кулинарных изделий?

Сегодня я хотел бы с Вами остановиться на трех видах мучных кулинарных изделиях. Это «Московская сладкая плюшка», «Воздушная булочка - круасаны», «Помпушка сахарная».

Попробуем их с Вами сегодня приготовить....

Прошу Вас занять места за рабочими столами.

2. Самостоятельная работа участников мастер класса (30-35 мин.))

Перед началом работы, я хотел Вам напомнить основные правила техники безопасности и охраны труда при работе с ножом и с электрооборудованием:

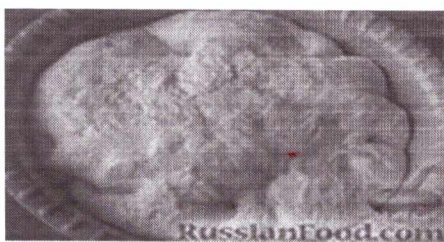
Запрещается:

1. Передавать нож и режущие инструменты лезвием вперед.
2. Бросать нож.
3. Пытаться поймать падающий нож.
4. Поднимать нож высоко над разделочной доской.
5. Работать без спецодежды.
6. Соблюдать технику безопасности при работе с электроинструментом.

I. Вашему вниманию предлагается первое блюдо «Московская булка».

(Мастер показывает участникам приемы по приготовлению данного кулинарного изделия, участники смотрят, запоминают далее самостоятельно под руководством мастера выполняют приготовление булки посредством использования дрожжевого теста.)

Технология приготовления «Московской булки»



1. Готовое тесто выложить на стол, присыпанный мукой, и ещё раз вымесить.

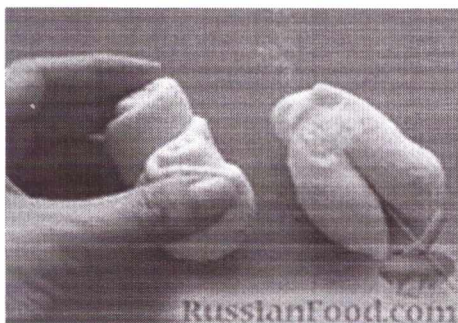


2. Затем скатать тесто в жгут, нарезать его кусочками, а кусочки скатать в колобки.

овальной лепёшки и обильно примерно чайная ложка с верхом.
(Можно посыпать смесью

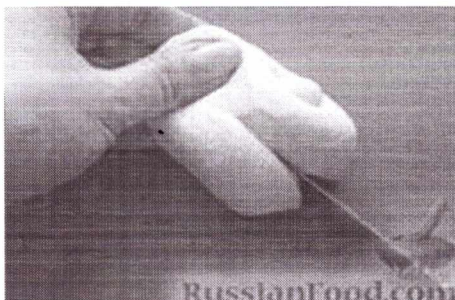


3. Каждый колобок раскатать в виде посыпа́ть сахаром сахара с корицей.)



4. Свернуть лепёшку рулетиком, сахаром внутрь.

рулетик пополам, на сгибе примерно до половины, крепко



5. Затем согнуть рулетика сделать надрез, сплющив при этом концы.

6. Затем надрез развернуть. Получилась плюшка в форме "сердечка".

7. Выложить плюшки на противень, покрытый бумагой для выпечки (бумагу смазать маслом).

Оставить плюшки для расстойки на 15 минут, потом смазать взбитым яйцом.



8. Выпекать домашние плюшки в заранее разогретой духовке при температуре 200 градусов в течение 15 минут.

После показа трудовых приемов мастера, к работе приступают участники мастер-класса. Педагог-мастер наблюдает за ходом их работы, корректирует, консультирует и следит за соблюдением техники безопасности. После выполнения работ участники мастер-класса сравнивают свои изделия с предложенными вариантами мучных кулинарных изделий, оценивают вкусовые качества, органолептические качества, способы подачи, презентабельность изделия.

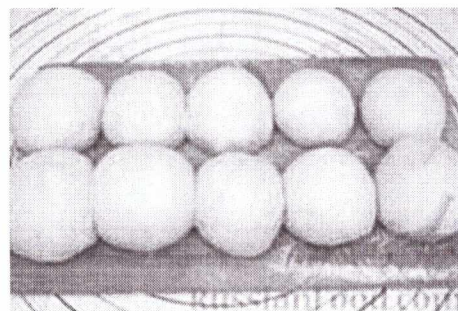
Делятся мнениями друг с другом, обсуждают процесс создания кулинарных изделий.

II. Вашему вниманию предлагается второй вид кулинарного изделия
«Воздушная булочка - круасаны»

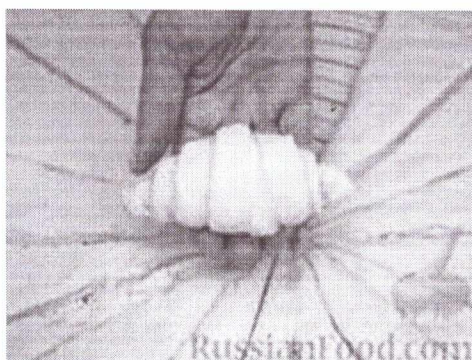
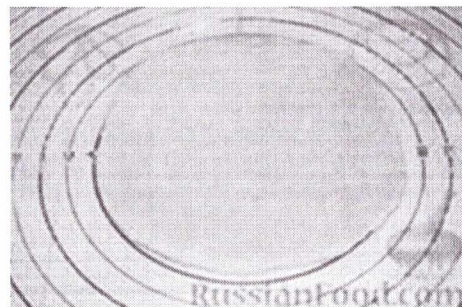
(Мастер показывает участникам приемы по приготовлению, участники смотрят, запоминают далее самостоятельно под руководством мастера выполняют приготовление мучного кулинарного изделия).

Технология приготовления «Воздушная булочка - круасаны»

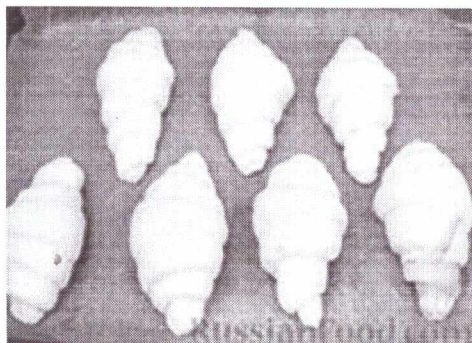
1. Берем часть теста и раскатываем его на шарики.



2. Каждый шарик раскатать в прямоугольную лепешку толщиной примерно 3 мм.

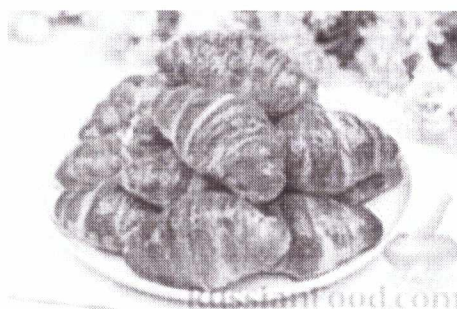


3. С одной стороны, смазать мягким сливочным маслом тонким слоем, и накрыть его сложив пополам раскатанную лепешку. Далее разрезать ножом на два треугольника.



4. Стол присыпать мукой или помазать подсолнечным маслом. В основания каждого круассана (широкая сторона) положить начинку, и аккуратно начинаем свертывание.

бумагой



круассаны на "хвостик" (вершина чтобы при выпекании он не Накрывать салфеткой и расстойку на 30 минут.

5. Противень застелить для выпечки, выложить треугольника), развернуть. оставить на Круассаны

должны увеличиться.

6. Затем желток размешать с молоком и смазать аккуратно этой смесью круассаны. Выпекать при температуре 200 градусов 20-25 минут до золотистого цвета.

Круассаны получаются не только красивыми, но и очень вкусными! Приятного аппетита!

После показа трудовых приемов мастера, к работе приступают участники мастер-класса. Педагог-мастер наблюдает за ходом работы, корректирует, консультирует и следит за соблюдением техники безопасности. После выполнения работ участники мастер-класса сравнивают свои изделия с предложенными вариантами мучных кулинарных изделий, оценивают вкусовые качества, органолептические качества, способы подачи, презентабельность изделия. Делятся мнениями друг с другом, обсуждают процесс создания кулинарных изделий.

III. Вашему вниманию предлагается третий вид кулинарного изделия «Помпушка сахарная».

(Мастер показывает участникам приемы по приготовлению, участники смотрят, запоминают далее самостоятельно под руководством мастера выполняют приготовление мучного кулинарного изделия).



Технология приготовления «Помпушки сахарной»

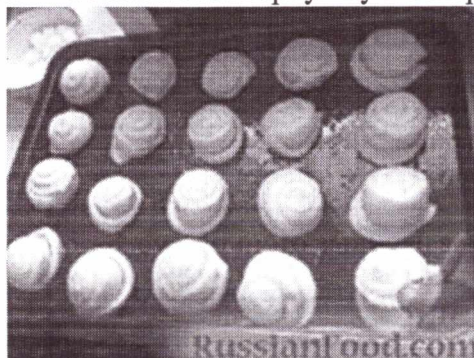
1. Берем тесто и разрезаем его на две части.
2. Обе части раскатываем в тонкий квадрат 2 – 3 мл.
3. Натираем мягким сливочным маслом и посыпаем равномерно тонким слоем сахарный песок. (около одной столовой ложки без горки).

4. Накрываем вторым пластом и сворачиваем в рулетик



5. Затем нарезаем колесиками по 1,5 – 2 см. Немного защипываем с низу тесто.

6. Обмакиваем верхушку в сахарный песок.



7. Даем им рас
выпекать.

стояться, а затем ставим

8. При 180 градусах на 20 минут.

Вот такие сладкие булочки



После показа трудовых приемов мастера, к работе приступают участники мастер-класса.

Педагог-мастер наблюдает за ходом работы, корректирует, консультирует и следит за соблюдением техники безопасности.

После выполнения работ участники мастер-класса сравнивают свои изделия с предложенными вариантами мучных кулинарных изделий, оценивают вкусовые качества,

органолептические качества, способы подачи, презентабельность изделия. Делятся мнениями друг с другом, обсуждают процесс создания кулинарных изделий.

4. Заключительный этап. Рефлексия. (5 мин)

Итак, уважаемые коллеги! Сегодняшнее занятие, где был продемонстрирован мастер-класс по теме: «Формирование у обучающихся трудовых приемов и профессиональных компетенций по приготовлению мучных кулинарных изделий, посредством использования дрожжевого теста» завершено.

Прошу Вас обсудить мастер-класс между собой, высказать свои рекомендации и пожелания, личные мнения о пользе проведённого занятия и возможности применения полученных навыков в своей профессиональной практике.

Можете задавать вопросы, поделиться своими впечатлениями, сказать, чему Вы научились.

(Обсуждения мастер-класса самими участниками.

Подведения итогов педагогом-мастером, анализ мастер-класса: проверка реализации поставленных задач и достижения цели через:

- анализ полученных результатов;
- анализ активности действий участников мастер-класса;
- высказывания пожеланий повторить и выполнить самостоятельно то, чему научились на мастер-классе, применить в своей профессиональной практике.
- коррекцию: «Что не получилось и почему?», «Хочу ли я это сделать и смогу ли я это выполнить самостоятельно?».
- выводы (дискуссия по результатам совместной деятельности мастера производственного обучения и участников мастер-класса).

Учитывая заинтересованность к теме, активное участие в работе и полученный результат говорит о том, что тема мастер-класса участниками освоена, цель достигнута. Все участники справились с поставленной задачей.

Подводя итоги можно сказать, что данная технология интересна, актуальна и может эффективно использоваться в учебном процессе и производстве.

Анализируя вышеизложенное можно полагать, что мастер-класс состоялся на оценку «_____».

Самоанализ

Уважаемые коллеги, я представляю Вам самоанализ мастер - класса.

Данный мастер - класс проходил в филиале № 4 ФКП образовательного учреждения № 46 по профессии «Пекарь».

Цель мастер - класса: повышение профессионального мастерства педагогических работников через выполнение приемов по приготовлению мучных кулинарных изделий народов мира, а именно это «Московская сладкая плюшка», «Воздушная булочка - круасаны» и «Помпушка сахарная».

