**ГБПОУ**

**Туймазинский агропромышленный колледж**

****

**МАСТЕР-КЛАСС В РАМКАХ профориентации**

**«ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ «Кондитер»**

«ФОРМОВАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ СЛОЁНОГО ПРЕСНОГО ТЕСТА»

СОСТАВИЛА:

**Преподаватель спецдисциплин** Камалетдинова А.Я.

Субханкулово



**Мастер-класс** — современная форма проведения обучающего тренинга-семинара для отработки практических навыков по различным методикам и технологиям с целью повышения профессионального уровня и обмена передовым опытом участников, расширения кругозора и приобщения к новейшим областям знания

**ПЛАН-КОНСПЕКТ МАСТЕР-КЛАССА «ФОРМОВАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ СЛОЁНОГО ПРЕСНОГО ТЕСТА**"

|  |  |
| --- | --- |
| **Организационная информация** | |
| Тема мастер-класса | Формование изделий из слоёного теста |
| Возраст, класс | 8-9 класс |
| Автор разработки Должность, категория | Камалетдинова анита Ялаловна преподаватель спецдисциплин высшей квалификационной категории |
| Образовательное учреждение | ГБПОУ ТАК |
| Населенный пункт | С.Субханкулово ,Туймазинский район |

**АННОТАЦИЯ.**

Методическая разработка мастер-класса для учащихся 9 классов в рамках профориентации «Введение в специальность «Кондитер» тема занятия «Формование изделий из слоеного пресного теста». Данная работа содержит план проведения занятия помогает замотивировать учащихся к повышению профессионального уровня в освоении профессии «Повар-кондитер», обмену передовым опытом участников, расширения кругозора, приобщению к новейшим областям знаний и познаванию окружающего мира.

**СОДЕРЖАНИЕ.**

1. **ВВЕДЕНИЕ** **ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ**

2.1 План проведения занятия

2.2.Методические рекомендации по проведению занятия

2.4.Практическая часть занятия**.** Выполнение практической части.

1. **ЗАКЛЮЧЕНИЕ** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_18
2. **СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 19
3. **ПРИЛОЖЕНИЕ**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20

**1.ВВЕДЕНИЕ. АКТУАЛЬНОСТЬ**

Изделия из теста — важнейший продукт питания человека. Хлеб и хлебобулочные изделия содержат белки, углеводы, аминокислоты, витамины, минеральные вещества. В нашей стране вырабатывают свыше 35 млн. хлебобулочных изделий в год, около 600 различных видов хлеба, булочных, бараночных, сухарных изделий, а также диетических и специального назначения. Показателями питательной ценности эти изделий является высокая калорийность и хорошая усвояемость организмом. Не напрасно народ с давних пор и поныне Хлеб насущный зовет самой первой святыней. Золотые слова забывать мы не вправе: Хлеб — всему голова в поле, в доме, в державе. Труд пекаря всегда считался одним из самых тяжелых профессий. В настоящее время тяжелый труд в пекарнях механизирован. .В питании человека хлеб играет важнейшую роль. Значение хлеба неоценимо: без него невозможно представить пищевой рацион ни ребенка, ни взрослого человека. Существует так мало ценностей, которые имели бы такое же значение для жизнедеятельности человека как хлеб.

Он также занимает важное место в духовной жизни человека: для древних греков хлеб был даром богов, в Индии считали, что жизнь человека, не употребляющего хлеба, будет несчастной, на Руси хлеб всегда был символом достатка. В настоящее время почти все религии считают хлеб благословенной пищей, а в Христианстве хлеб – это воплощение тела Христа. При ежедневном потреблении хлеба человек может полностью удовлетворить потребность в пищевых волокнах, наполовину – в углеводах и витаминах группы В, солях железа и фосфора, и на треть – в белках и калориях. Помимо этого, хлеб имеет свою отличительную черту – он никогда не приедается, так как обладает постоянной усвояемостью. Усвояемость хлеба связана с его характерными органолептическими показателями: аромат, вкус, пористость мякиша и т. д., а также с особенностью его химического состава.

В настоящее время на прилавках магазина можно увидеть большой ассортимент хлебобулочных изделий, но все-таки мы отдаем предпочтение домашней выпечке.

Несомненно, домашняя выпечка будет намного вкуснее, нежели магазинная. Преимуществом такого угощения является возможность делать ее к завтраку либо за 30 минут до прихода гостей на чаепитие. Сегодня мы познакомимся формованием изделийиз пресного теса .

1. **Основная часть.**

**Методическое обоснование темы.**

**План занятия.**

**Цель**: создать условия для профессионального самосовершенствования всех участников мастер-класса, заинтересовать профессией «кондитер», через передачу опыта преподавателя по теме «Формование изделий из слоёного пресного теста» ученикам путем прямого и комментированного показа приемов работы, формирование индивидуального стиля творческой педагогической деятельности в процессе работы.

**Задачи мастер-класса**

***Учебные***

*Регулятивные*: планировать, контролировать и выполнять действия по заданному образцу при изготовлении изделий из слоёного пресного теста, определение основной и второстепенной информации, способность к рассуждению.

*Познавательные*: применять полученные знания, понимать смысл поставленной задачи, концентрировать внимание на главном, умение работать самостоятельно.

*Коммуникативные*: умение общаться, выражать свои мысли, умение слушать, умение работать в группе.

***Образовательные.***

Формирование умений систематизировать знания, формирование умений и навыков по самостоятельной организации учебного труда, через выполнение практических заданий на ситуацию успеха.

***Развивающие.***

Продолжить работу по развитию эстетического вкуса, наблюдательности и внимательности, пространственного представления, логического мышления через выполнение практических заданий и оформление готовых блюд; способствовать развитию представлений о многообразии рабочих профессий и ценностей в личном и профессиональном самоопределении через восприятие окружающего мира.

**Этапы:**

1) выбор объекта и определение цели;

2) составление плана;

3) сбор данных наблюдения (исторические сведения, инструменты и приспособления, необходимые для выполнения практической части, правила охраны труда и безопасные приемы работы, необходимые продукты, рецептура приготовления блюд, технология выполнения, способы оформления изделий, сроки хранения)

**Место проведения**: учебный цех мастерская.

**Инструменты и принадлежности**: скалка, нож, ложка, большая и малая круглая форма, венчик, миска, противень, силиконовая кисточка для смазывания, ножницы или фигурный нож, прихватки, лопатка или кондитерские мешки.

**Продукты:** магазинное пресное слоёное тесто, мука на подпыл, сахар, сахарная пудра. вареная сгущенка, масло для смазывания противня, яйцо, повидло.

**Оборудование:** кондитерская печь

**Участники:** 8-9 класса

**II.1. План проведения занятия.**

**Технологическая карта мастер-класса**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Этапы работы мастер-класса** | **Содержание этапа** | **Деятельность участников** | | **Планируемый результат** |
| **Преподавателя** | **Участников** |
| **Презентация педагогического опыта учителем-мастером** | -кратко характеризуются основные идеи, технологии; -описываются достижения в работе; -доказывается результативность деятельности учащихся, свидетельствующая об эффективности технологии; -определяются проблемы и перспективы в работе учителя-мастера. | **Подготовительно-организационный:**  Постановка целей и задач  Краткая характеристика учащихся экспериментального класса, обоснование результатов диагностики, прогноз развития учащихся.  Краткое обоснование основных идей Доказательство результативности деятельности учащихся, свидетельствующие об эффективности использования педагогической технологии  Определение проблем и перспектив в работе учителя  *Приветствие, вступительное слово.* | *Встраиваются в диалог, проявляют активную позицию, тем самым помогая мастеру в организации занятия.* | ***Личностные****:* умение слушать, чётко отвечать на вопросы, концентрировать внимание, установление связи между целью учебной деятельности и её мотивом  ***Регулятивные:*** планировать, контролировать и выполнять действия по заданному образцу  ***Познавательные****:* определение основной и второстепенной информации,  ***Коммуникативные:*** выдвижение гипотез и аргументов, установление причинно-следственных связей |
| **Представление системы учебных занятий** | -описывается система учебных занятий в режиме презентуемой технологии; --определяются основные приемы работы, которые мастер будет демонстрировать слушателям. | **Основная часть.**  Содержание мастер-класса, его основная часть: план действий, включающий поэтапно реализацию темы.  *Методические рекомендации педагога для воспроизведения темы мастер-класса. Показ приемов, используемых в процессе мастер-класса, показ своих “изюминок” (приемов) с комментариями.* | *Выполняют задания в соответствии с обозначенной задачей, индивидуальное создание задуманного.* | ***Личностные:*** умение четко излагать свои мысли, приводить примеры, делать выводы  ***Регулятивные:*** способность к рассуждению, умение анализировать, делать выводы  ***Познавательные****:*выяснить кругозор учащихся, установить связь с жизнью  ***Коммуникативные:*** умение общаться, выражать свои мысли, инициативное сотрудничество в сборе информации |
| **Проведение имитационной игры** | Преподаватель проводит учебное занятие со слушателями, демонстрируя приемы эффективной работы с учащимися; | Преподаватель проводит урок со слушателями, демонстрируя приемы эффективной работы с учащимися. | Слушатели одновременно играют две роли: учащихся экспериментального класса и экспертов, присутствующих на открытом мероприятии | ***Личностные.***  Умение понимать смысл поставленной задачи, работать самостоятельно  ***Регулятивные.***  Находить, анализировать, выбирать главное, делать выводы, обобщать полученные сведения, логически мыслить ***Познавательные.*** Структурирование знаний, осознанное построение речевого высказывания в устной и письменной форме, запоминать и удерживать инструкцию по времени, выполнять действия по образцу, предвидеть промежуточные и конечные результаты своей деятельности, корректировать ошибки, формировать понятия ***Коммуникативные.***  Учебное сотрудничество с учителем и сверстниками, умение слушать эмоционально сопереживать решать конфликтные ситуации, умение работать в группе, |
| **Моделирование** | Преподаватель-ученики выполняют самостоятельную работу по конструированию собственной модели учебного занятия в режиме технологии учителя- мастера; -мастер выполняет роль консультанта, организует самостоятельную работу слушателей и управляет ею; -мастер совместно со слушателями проводит обсуждение авторских моделей учебного занятия | Преподаватель выполняет роль консультанта, организует самостоятельную деятельность слушателей и управляет ею. | Самостоятельная работа слушателей | ***Личностные:***  умение применять полученные знания, понимать смысл поставленной задачи, концентрировать внимание на главном, умение работать самостоятельно.  ***Регулятивные:*** умение находить, анализировать, выбирать главное, делать выводы, оформлять результаты исследований.  ***Познавательные****:*умения применять полученные знания, выделение признаков и составление целого из частей, делать обобщения и выводы  ***Коммуникативные***  Учебное сотрудничество с учителем и сверстниками, умение слушать, эмоционально сопереживать, решать конфликтные ситуации, умение работать в группе, |

**II.2. История возникновения слоеного теста и его особенности.**

**Вступительное слово преподавателя.**

**История происхождения слоеного теста**

Первые упоминания о слоеном тесте были найдены в средневековой Испании в арабских поваренных книгах. Там описывают рецепт приготовления теста, которое раскатывали, смазывали маслом, сворачивали, опять раскатывали и так несколько раз до получения большого количества слоев. Они называли это тесто muwarraqa (что с арабского означало «листовое»). Еще в поваренной книге описывался рецепт приготовления теста из нескольких тонких листов, которые складывались друг на друга, промазывались маслом и выпекались — это тесто называли foliatil. А затем крестоносцы перевезли рецепты этой выпечки в Европу. Иногда историю возникновения слоеного теста связывают с французским поваром Клодом Геле, считают, что он изобрел его в 1645 году. Он был учеником французского кондитера Клавдия Геле и захотел испечь вкусный хлеб для больного отца. Он замесил тесто, завернул в него кусок масла, раскатал его и повторил эту процедуру несколько раз. Из полученного теста Клавдий испек хлеб. Результат удивил как ученика, так и учителя: хлеб получился необычайно большого размера. По окончании обучения Клавдий работал в кондитерской в Париже, где он усовершенствовал свое изобретение, которое принесло ему огромный успех. Позже Клавдий Геле перебрался во Флоренцию, где он начал работать в пекарне братьев Моска. Братьям удалось узнать секрет Клавдия, хотя он тщательно охранял его, запершись в отдельной комнате при замешивании теста. Из пекарни братьев Моска слоеное тесто распространилось по миру.

**Что нужно знать о слоёном тесте**

* Слоеное тесто необходимо ***раскатывать*** только в одном направлении.
* ***Выпекать*** любые изделия из слоеного теста нужно в хорошо прогретой духовке.
* ***Начинку*** для изделий из слоеного теста можно выбирать любую, на ваш вкус: сырную, фруктовую, мясную, овощную или грибную.
* ***Как правильно размораживать тесто?***  
   Размораживание – это достаточно длительный процесс, не меньше двух часов. Для того чтобы разморозить тесто правильно, нужно осуществлять это в холодильнике.
* ***Как тесто должно храниться в магазине?***
* Самое главное – не допускать размораживания. При покупке надо попробовать тесто – оно должно быть очень твердым, не должно ощущаться вздутий. Наличие вздутий означает, что тесто было разморожено и подверглось вторичной заморозке.
* ***Как долго можно хранить готовое дрожжевое тесто в холодильнике?***
* Можно хранить в течение 6 месяцев, но обязательно в морозильной камере при температуре не выше минус 18 °С.
* ***Что лучше сделать из бездрожжевого теста?***
* Из бездрожжевого теста можно приготовить основу под пиццу, пироги с мясной или рыбной начинкой.
* ***Что лучше приготовить из дрожжевого теста?***
* Из этого вида теста можно приготовить круассаны, они будут более нежными, хачапури, штрудели с яблочной начинкой.
* ***Как нужно работать со слоеным тестом?***
* *Главные условия работы со слоеным тестом — это прохладное помещение, холодный нож, холодное тесто (охлажденное, не замороженное)*

**Мы попробуем сформовать и выпекать слоеные изделия, это будет творческая часть нашего мастер-класса.**

**II.4. Практическая часть занятия. Проведение инструктажа участников мастер-класса**

ИНСТРУКТАЖ ПО ОХРАНЕ ТРУДА

1**. Приступая к работе** с пищевыми продуктами, вначале организовывают рабочее место, подготавливают необходимую посуду, инструменты для работы. В соответствии с инструкционной картой или по рецепту подбирают продукты. Посуду и приспособления для замеса и разделки теста располагают справа от работающего, продукты — слева. Инвентарь и оборудование для обработки и выпечки изделий из теста располагают на рабочем столе около плиты.

2. Правила безопасности труда **при пользовании жарочным шкафом**

* Перед зажиганием жарочного шкафа плиты проветрить его, открыв на 2—3 мин.
* Во избежание ожогов не прикасаться к корпусу плиты.
* Не открывать дверцу включенного жарочного шкафа, за выпекаемыми изделиями наблюдать через смотровое стекло.
* Вынимать изделие из жарочного шкафа только после выключения.

**3. Санитарно-гигиенические требования**.

* Спецодежда для выполнения практических работ должна быть чистой.
* Нельзя закалывать ее булавками, хранить в карманах предметы личного туалета.
* Волосы должны быть убраны под косынку, руки вымыты с мылом.

**II.5. Выполнение практической части.**



 **** 

**Заключительный этап. Дегустация.**

**II.7. Аналитический этап.**

Анализ достижения поставленной цели и достигнутого результата через активные действия участников мастер-класса, полученные результаты в практической деятельности, высказывания и пожелания участников мастер-класса, оформление отзывов и рекомендаций по мастер-классу, получение рецензий, выявление новых тем мастер-классов.

**Критерии оценки мастер-класса**

* Замотивированная деятельность на успех всех участников мастер-класса
* Методическая грамотность форм, методов, организации педагогической деятельности

1. **Заключение**

Приоритетной целью современного российского образования становится полноценное формирование и развитие способностей ученика самостоятельно ставить учебную проблему, формировать алгоритм её решения, контролировать процесс и оценивать конечный результат, т.е. научить учиться. Это должно стать залогом успешной адаптации в стремительно меняющемся обществе.

Данный мастер-класс помогает развивать личность учащегося на основе усвоения универсальных способов деятельности. Задача учителя - не передача знаний, а управление учебной деятельностью.

На данном мастер-классе я использовала различные методы обучения: *объяснительно - демонстрационный* (через объяснение нового материала); *репродуктивный* (через беседу); *проблемное обучение* (через решение новых учебных задач, решение проблемных постановочных вопросов); *частично-поисковый* (через работу с технологическими картами; практические работы, оформление изделий.).

Цели определяются как прогнозируемый результат, на который направлена деятельность, как критерий правильности выполнения программы и выражаются в умении поставить цель, наметить план и пути достижения цели, предвидеть её результаты, корректировка этих действий, проверка качества выполнения всех действий ,замотивированность учащихся на значимости и ценности изучаемых основ материаловедения для будущей жизни и саморазвития учащихся.

Данную тему необходимо изучать, используя различные источники информации, в том числе и интернет- ресурсы, так как они способствуют увеличению объема информации и выразительности изучаемого материала

1. **Список литературы**

Источники:

1. В.И Ермакова «Основы кулинарии» учебное пособие для учащихся 8-11 классов. Москва. Просвещение 1993
2. Е.М Сучкова «Выпечка» Москва. Олма-пресс.2001
3. Исторические сведения <http://lediveka.ru/kulinariya/vypechka/kak-sdelat-kruassany-iz-sloenogo-testa.html> Женский журнал © LediVeka.ru
4. История слоеного теста <http://www.spp.ru/testo/testo_nice.php>

1. **Дидактический материал .**

**Технологические карты приготовления изделий из слоеного теста №3. Бутон.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Изображение | Последовательность операций | Инструменты и принадлежности |
|  | C:\Users\САША\Desktop\Новая папка\SAM_5304.JPG | Размороженный при комнатной температуре пласт теста выкладываем на поверхность, слегка присыпанную мукой, раскатываем. Толщина пласта должна быть не менее 3 мм. Вырезаем круга из теста, добавляем на середину начинку | Круглые шаблоны, скалка, ложка |
|  | C:\Users\САША\Desktop\Новая папка\SAM_5307.JPG | Из краев формируем звездочку | - |
|  | C:\Users\САША\Desktop\Новая папка\SAM_5308.JPG | Ножницами делаем на краях надрезы и раздвигаем полеченный край | Ножницы |
|  | C:\Users\САША\Desktop\Новая папка\SAM_5323.JPG | Оформляем бутон, смазываем взбитым яйцом, укладываем на смазанный противень | Силиконовая кисточка для смазывания, противень. Миска, венчик |
|  | C:\Users\САША\Desktop\Новая папка\IMG_20151128_105750.jpg | Ставим выпекаться на 15-20 мин в горячую духовку  Выкладываем на тарелку. Подаем к столу. | Кондитерские щипцы. Тарелка |

**Технологические карты приготовления изделий из слоеного теста №4. Роза.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Изображение | Последовательность операций | Инструменты и принадлежности |
|  | C:\Users\САША\Desktop\Новая папка\SAM_5309.JPG | Размороженный при комнатной температуре пласт теста выкладываем на поверхность, слегка присыпанную мукой, раскатываем. Толщина пласта должна быть не менее 3 мм. Вырезаем круга из теста, | Круглые шаблоны. скалка |
|  | C:\Users\САША\Desktop\Новая папка\SAM_5310.JPG | Добавляем на середину начинку, делаем четыре надреза | Ложка |
|  | C:\Users\САША\Desktop\Новая папка\SAM_5312.JPG | Формируем розочку, загибая разрезы вверх |  |
|  | C:\Users\САША\Desktop\Новая папка\SAM_5313.JPG | Закрепляем розу полоской теста, обмотав ею внизу цветка, смазываем взбитым яйцом, укладываем на смазанный противень | Силиконовая кисточка для смазывания, противень. Миска, венчик |
|  | **C:\Users\САША\Desktop\Новая папка\IMG_20151128_105750.jpg** | Ставим выпекаться на 15-20 мин в горячую духовку  Выкладываем на тарелку. Подаем к столу. | Кондитерские щипцы. Тарелка |



