

РАССМОТРЕНО

на заседании кафедры
сервиса и общественного питания

_____ Е.И.Толстихина
« 8 » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующая технологическим
отделением

_____ Т.В. Христенко
« 15 » _____ 2022г.

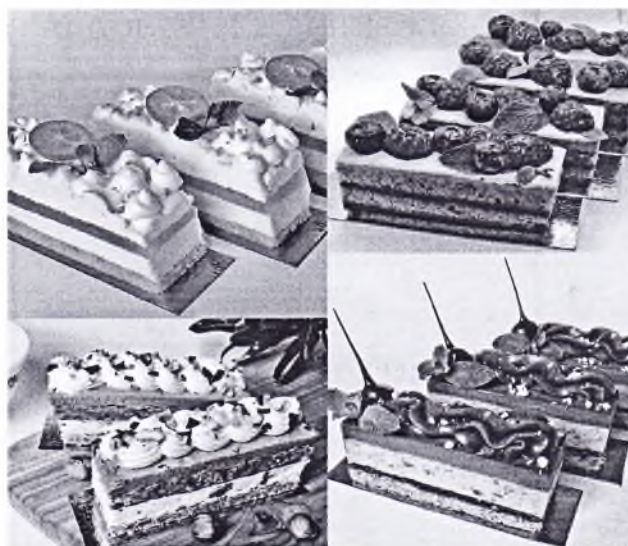
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

«КРАСНОДАРСКИЙ ГУМАНИТАРНО-
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Методическая разработка

Мастер-класса по теме: приготовление «Бисквитных пирожных»



Разработана преподавателем спец.дисциплин

Мясникова О.В.

Краснодар 2022 г.

Аннотация

Мастер-класс - высшая форма самореализации педагога.

Авторские технологии, представляемые в рамках мастер-класса, имеют идейный заряд, обладают множеством воспроизводимых деталей, приемов, элементов мастерства.

На современном этапе развития образования, актуальным становится внедрение инновационных форм, для формирования профессиональных компетенций обучающихся. 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 обучающихся творческий подход и живой интерес к занятиям. Для обучающихся 1-го курса это повышение мотивации в овладении профессией. Для обучающихся 2-3-х курсов — это занятие должно способствовать росту профессионального уровня и развитию навыков предпринимательства в будущей деятельности.

Мастер-класс даёт обучающимся возможность организовывать собственную деятельность, понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес и применять полученные профессиональные компетенции с учетом конкурентоспособности и востребованности на рынке труда.

Тема мастер-класса: **«Приготовление бисквитных пирожных».**

Форма проведения: мастер-класс

Методы проведения: информационно-побуждающий, словесный, проблемно практические.

Место проведения: кабинет №103

Дата и время проведения: 18 ноября 2022 года, 15.00ч.

Цель мастер-класса: освоение и применения технологии в практической деятельности мастера и преподавателя. Создание условий для формирования профессиональных компетенций участников мастер-класса. Обмен опытом совместной работы мастера и участника при демонстрации приемов приготовления пирожных.

Задачи для преподавателя:

1.Обобщить опыт работы преподавателя по определенной проблеме:
«Приготовление бисквитных пирожных»

2.Передать свой опыт путем прямого и комментированного показа последовательности действий, методов, приемов и форм педагогической деятельности.

3.Отработать совместно с участниками мастер-класса поставленную в программе мастер-класса проблему.

4.Создать условия для плодотворного общения участников мастер-класса с целью развития творческого мышления и фантазии.

Задачи для участников:

1.Расширить знания, кругозор по теме мастер-класса.

2.Познакомиться с технологией приготовления пирожных.

3.Готовить разные виды начинки и оформления по теме мастер-класса.

4.Развивать коммуникативные качества в процессе мастер-класса.

Целевая аудитория: мастера производственного обучения, преподаватели специальных дисциплин, обучающиеся».

Время проведения: 90 мин.

Количество участников:25чел.

Требования к помещению и материальному обеспечению мастер-класса: мастер-класс проводится в кабинете №103.

Необходимое оборудование: компьютерное оборудование, кондитерское оборудование, инвентарь. Кастрюля, противень, миска, ложка столовая, бумага пергаментная, сито с разными размерами ячеек, весёлка, ножи, мерный стакан для жидкости, кондитерские мешки с различными насадками.

Сырьё: мука, меланж, сахар-песок, крахмал, масло сливочное, молоко сгущенное, сахарная пудра, коньяк или вино десертное, повидло, эссенция, ванильная пудра.

Межпредметные связи: МДК.02.01. Теоретические и методические основы педагогического сопровождения группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности, МДК.03.01. Теоретические и прикладные аспекты методической работы мастера производственного обучения, МДК.04.01. Организация технологического процесса (по отраслям).

Методическое обеспечение: конспект преподавателя, презентация, технологические карты.

Прогнозируемый результат:

1. Сформированные профессиональные компетенции участников мастер-класса.
2. Мотивация к приготовлению штруделя.
3. Развитие творческой активности.

I. Подготовительный этап

1. Разрабатывается план проведения мастер-класса.
2. Приглашаются обучающиеся группы и коллеги для участия в мастер-классе.
3. Оформляется мастерская для проведения мастер-класса.
4. Оформляются рабочие места для работы.
5. Готовят полуфабрикаты

План проведения мастер-класса

№ п/п	Этапы мастер-класса	Время (в мин.)	Примечание
1.	Организационный момент	5 мин.	Встреча участников мастер-класса, рассаживание участников, подготовка рабочих мест.
2.	Представление определенной проблемы мастер-класса	5 мин.	Проводиться мастером. Объявление темы мастер-класса, ее актуальности, проблемы, практической значимости, ожидание результатов.
3.	Экспресс-презентация мастер-класса	20 мин.	Участникам представляется информация по данной

			теме мастер-класса. Демонстрация презентаций.
4.	Практическое занятие	40мин.	Показ приготовления пирожных, виды, использование, сопровождаются подробным словесным объяснением. Демонстрация готовых изделий. На практическом показе в работе принимают участники мастер-класса.
5.	Рефлексия (подведение итогов)	20 мин.	Совместное осуждение результатов мастер-класса. Дегустация пирожных бисквитных.

Поэтапное планирование

Этапы, задачи этапа	Время	Деятельность преподавателя	Деятельность участников.	Используемые методы
1. Организационный этап: а) задача – подготовить участников к мастер-классу; б) содержание – проверка готовности к работе; в) условия проведения и получения положительного результата – доброжелательность, собранность и волевая направленность.	2	Приветствует присутствующих, участников просит надеть спец. одежду и занять свои места.	Одевают спец. одежду, готовятся к участию в мастер-классе.	Эмоциональное стимулирование.
2. Мотивационный этап: а) задача – мотивация на предстоящую деятельность; б) содержание постановка проблемы, сообщение темы,	3 30	Ставит проблему, сообщает тему, цели,	Слушают,	Информационно-

целей, формы проведения мероприятия, регламента, условий; в) условия проведения и получения положительного результата –направить на предстоящую деятельность, снять эмоциональное напряжение. 3.Практическая деятельность: а) задача – создание условий для формирования умений в приготовлении бисквитных пирожных; б) содержание – приготовление теста, приготовление начинки, формование изделия; украшение изделия; в) условия проведения и получения положительного результата – комфортная обстановка, партнёрские отношения, эмоциональный рабочий настрой. 5.Заключительный этап: а) подведение итогов мастер-класса, выводы о достижении поставленной цели; б)содержание – выступление участников, обобщение и выводы мастера; в) условия проведения и получения положительного результата – атмосфера благожелательности и взаимопонимания.	5	форму проведения, регламент, условия проведения. Создаёт алгоритм работы, показывает приемы с помощью презентации и личного опыта приготовления и оформления пирожных, индивидуальное консультирование. Мастер предоставляет слово участникам мастер-класса, сообщает и делает выводы о достижении поставленных целей, даёт благожелательное напутствие.	концентрируют внимание, настраиваются на предстоящую деятельность. Работают по алгоритму, приготовления и оформления пирожных, овладение основными приемами. Выступают, вступают в диалог, слушают	побуждающий, развитие ситуации успеха, развитие мотивационной сферы, эмоциональное стимулирование. Проблемный, словесный, практический Контроль, коррекция, эмоциональное стимулирование.
---	---	---	---	--

I Организационный момент

Добрый день! Я предлагаю вам принять участие в мастер-классе, который посвящен приготовлению бисквитных пирожных, подбор начинки и применению.

Основная часть

Бисквитные изделия очень приятны и нежны на вкус, они пользуются популярностью и спросом в современном мире, мы не можем представить ни одного торжества или праздничного чаепития без вкусного, красиво украшенного торта, рулета или пирожных.

Чашка кофе или чая с глазированным бисквитом помогают отвлечься от дневной суеты. Возможно, что предшественником этого деликатеса была всего лишь обычная булка с мёдом, фруктами и специями. Но кондитерское производство всегда расцветало, в XVIII веке повара изобрели новые сладости. Кондитеры недолго доверялись одним дрожжам в приготовлении пирожных. Они поняли, что применение яиц даёт прекрасный результат при создании воздушных бисквитов.

Как раньше, так и сейчас кондитерские изделия имеют большое значение в питании людей.

Основой кондитерских изделий является мука, которая содержит значительное количество углеводов в виде крахмала, а также растительные белки.

Крахмал превращается в организме в сахар и служит основным источником энергии, белки являются пластическим материалом для построения клеток и тканей. В большинство мучных кондитерских изделий вводят сахар, в результате чего они обогащаются легкоусвояемыми углеводами.

Яйца, используемые при изготовлении многих изделий, содержат полноценные белки, жиры и витамины. Благодаря использованию яиц, жиров (сливочное масло, маргарин) или богатых жирами продуктов (молоко, сливки, сметана) повышается содержание витаминов в кондитерских изделиях. При их изготовлении применяют пряности и другие вещества, не только улучшающие вкус и аромат, но и ускоряющие усвоение этих изделий.

Полезные советы

- ✓ Алюминиевая посуда придает взбиваемым белкам темный цвет, а от эмалированной может отбиться кусочек эмали и попасть в белок. Поэтому лучше всего взбивать белок в фарфоровой, пластмассовой, стеклянной или медной посуде с толстыми стенками.
- ✓ Белки лучше взбивать охлажденными с добавлением лимонной кислоты или щепотки соли.
- ✓ В посуде, в которой взбивают белки, не должно быть даже следов жира.
- ✓ Взбивать яичные белки нужно без перерыва, сначала медленно, а затем постепенно увеличивая темп. Охлажденные белки взбиваются быстрее. Взбитые белки следует вводить в тесто (кремы) постепенно, осторожно

помешивая. При сильном помешивании белки оседают, и изделие получается плотным, непропеченным.

- ✓ Взбитые белки быстро оседают. Тесто, в которое они положены, нужно выпекать сразу же, а крем со взбитыми белками выставить на холод.
- ✓ Емкость, в которой вы собираетесь взбивать белки, надо смазать лимонным соком. Для этого можно использовать выжатый лимон. Белок получится пышным и более плотным.
- ✓ Если белок, отделенный от желтка, не использован сразу и подсох, то залейте его на ночь холодной водой, он вновь станет свежим.
- ✓ Если вам нужен только белок, а желток вы хотите сохранить на несколько дней, проткните яйцо толстой иглой с двух противоположных сторон: белок вытечет, а желток останется в скорлупе.
- ✓ Если нужно взбить яичные белки, предварительно надо подержать их на холоде; после этого белки взбиваются значительно быстрее.
- ✓ Если нужно сварить треснутое яйцо, добавьте в воду лимонный сок или уксус.
- ✓ Если перед взбиванием белков стенки посуды протереть долькой лимона, белки взобьются лучше.
- ✓ Желтки с сахаром быстрее растираются в теплом месте. Для растирания нужно использовать самый мелкий сахарный песок или сахарную пудру.
- ✓ Желтки, предназначенные для сладких пирогов, печенья и сладких блюд, необходимо растирать с сахаром в фарфоровой или фаянсовой посуде; желательно это делать в теплом месте. Наоборот, белки, как и сливки, хорошо взбиваются в густую пену в холодном месте.
- ✓ Излишне взбитые белки имеют мелкие пузырьки с очень тонкими стенками; такие пузырьки при нагреве теста в духовом шкафу лопаются, а изделия "салятся".
- ✓ Лучше всего сбиваются белки свежих яиц. А если нет таких, можно добавить несколько капель лимонного сока или уксуса, тогда белки будут более устойчивыми. Если взбитые белки предназначаются для пирогов или бисквита, то можно всыпать в них часть сахара (1/3).
- ✓ Малейшая частица желтка затрудняет взбивание белков, поэтому осторожно отделяйте белки от желтков. Даже незначительные следы жира на посуде также препятствуют быстрому взбиванию белков. Для

того чтобы взбитые белки не приобрели некрасивого сероватого оттенка, используют только эмалированную или керамическую посуду.

- ✓ Начав взбивание белков, не следует прерывать его, пока белки не взобьются в пену. Начинают взбивание легкими и не слишком быстрыми движениями, а затем сильными и ускоренными. Взбивать белки нужно не заранее, а непосредственно перед тем, как добавлять их в приготовленное тесто.
- ✓ Начинать взбивание белков следует медленно и постепенно увеличивать темп. Когда белки увеличатся в объеме в 4-5 раза будут крепко держаться на веничке, взбивание надо прекратить.
- ✓ Не следует разбивать яйца над яичной массой или другими подготовленными продуктами, так как некоторые из яиц могут оказаться испорченными.
- ✓ Перед взбиванием белки надо обязательно поставить на некоторое время в холодильник, чтобы они охладились.
- ✓ У недостаточно взбитых белков образуются крупные пузырьки воздуха, которые разрушаются при размешивании теста и изделия получаются плотными.
- ✓ Чтобы проверить свежесть яйца, его нужно опустить в посуду с холодной водой. Если яйцо свежее, оно останется на дне. Если яйцо тухлое, оно всплывет наверх.
- ✓ Чтобы растереть желтки с сахаром добела, выливайте желтки в сахар постепенно, не делайте это в один прием.
- ✓ Щепотка соли, добавленная в яичный белок, помогает быстрее взбить пену или крем.
- ✓ Яичные желтки растирают с сахаром теплыми. Наоборот, белки хорошо взбиваются холодными.

Практическая часть.

- Организация рабочего места;
- Подготовка полуфабрикатов и оборудования;
- Сборка готового кондитерского изделия;
- Отпуск, дегустация;
- Качественная характеристика изделий.

Прием: Практический показ преподавателя с элементами самостоятельной работы обучающихся.

1.Первичная подготовка полуфабрикатов: Подготовка бисквита, сиропа, сливочного крема, фруктов, фруктовой начинки, джема, взбитых сливок, рафинадной пудры.

2.Приготовление кондитерских изделий:

Готовый бисквит, равномерно покрывают сиропом, смазывают кремом, начинкой или джемом. Оформляют кремом и украшениями.

Бисквит: Меланж с сахаром взбивают в течение 30 минут до увеличения в объеме в 2,5-3 раза. После окончания взбивания в несколько приемов вводят муку и замешивают в течение 15 секунд. Готовое тесто должно быть пышным, хорошо насыщенным воздухом, равномерно перемешанным, без комочков и иметь кремовый цвет. Влажность теста 36-38%. Тесто разливают на подготовленные кондитерские листы, застланные пергаментной бумагой, толщиной 0,5 см. Выпекают бисквит 10-15 минут при температуре 200-220 градусов. Выпеченный бисквит охлаждают, снимают пергамент, зачищают.

Сироп: готовят сиропом для промочки, который уваривают в соотношении 1/1 (вода и сахар) в течение 5 минут. Охлаждают до температуры 20 градусов, затем можно добавить коньяк или вино.

Крем сливочный основной: Размягченное сливочное масло зачистить, нарезать на кусочки, заложить во взбивальную машину и взбивать 5-7 минут на тихом ходу. Когда масло приобретет однородную консистенцию, переключить на быстрый ход. Сахарную пудру соединяют со сгущенным молоком и постепенно добавляют во взбиваемое масло. Взбивают 10 минут. В конце взбивания добавляют ванилин, коньяк или вино.

Хранят крем в холодильнике при температуре не выше 6 градусов.

Начинка фруктовая: Фруктовую начинку протирают через сито или пропускают через мясорубку, при необходимости добавляют сахар и проваривают. Охлаждают и используют. Можно к ней добавить нарезанные мелким кубиком фрукты или ягоды.

Джем: выложить из банки, перемешать. Если имеет густую консистенцию, разбавить готовым сиропом.

Крем из взбитых сливок: для приготовления крема используют сливки не менее 35% жирности. Такие сливки при взбивании дают пышную и устойчивую массу. Сливки необходимо охладить и медленно взбивать в течение 2-3 минут. Затем темп взбивания увеличить и не прекращая взбивание добавляют сахарную пудру. Общая продолжительность взбивания составляет 20 минут.

1. Подвести итоги работы;
2. Указать на недостатки, ошибки, нарушения техники безопасности и личной гигиены;
3. Оценить работы обучающихся.
4. Отметить лучших обучающихся.
5. Домашнее задание: повторить приготовление пирожных песочных и приготовление крема «Шарлот», «Глясе».

Уборка рабочих мест

Итоги мастер-класса

Мастер-класс предназначен для обучающихся по специальности «Технология продукции общественного питания» и мастеров производственного обучения.

Достижение целей в работе мастер-класса определяется в соответствии с поставленной целью. Результатом совместной деятельности является модель занятия, которую разработал «мастер - обучающийся» под руководством преподавателя, с целью применения этой модели в практике собственной деятельности.

Таким образом, Мастер раскрывает авторскую методику работы по приготовлению меренги. Мастер-класс отражает умение преподавателя проектировать успешную деятельность обучающихся, создает условия для роста педагогического мастерства.

Заключение

Данная работа обобщает мой личный опыт работы. Я регулярно провожу мастер - классы, для улучшения своего уровня мастерства, наблюдаю за аналогичными мероприятиями коллег.

Мастер-класс все шире используется в образовательном процессе, как оригинальный метод обучения. Большим плюсом при проведении мастер-класса будут, представленные педагогом, письменно оформленные программы, методические разработки, иллюстративные материалы. Наличие этих материалов позволит участникам мастер - класса за короткое время погрузиться в сущность представляемого педагогического опыта.

Принимая во внимание историческое наследие в методике обучения, мастер-класс всегда будет актуален и востребован.

Приложения

Технологическая карта «Бисквит основной» (с подогревом)

№	Наименование продуктов	Расход продуктов на 1000 г	Технология приготовления	Требования к качеству
1 2 3 4 5	Мука Крахмал Сахар Меланж Эссенция	281 69,4 347 578,5 3,5	Яйца с сахаром подогревают на водяной бане до 45°C. Взбивают до увеличения в 2,5-3 раза о появления устойчивого рисунка на поверхности, в конце взбивания добавляют эссенцию. Муку соединяют с крахмалом и быстро, но не резко всыпают во взбитую яично-сахарную массу. Замес длится не более 15 секунд. Готовое тесто выпекают в капсулах, выстланных бумагой, заполняя их на $\frac{3}{4}$ высоты. Выпекают при температуре 180° в течение 40 минут.	Верхняя корочка гладкая, тонкая, светло-коричневого цвета, мякиш пористый, эластичный, желтого цвета, влажность 25%

Технологическая карта «Сироп для промочки»

№	Наименование продуктов	Расход продуктов на 1000 г	Технология приготовления	Требования к качеству
1 2 3 4	Сахар Коньяк или вино Эссенция Вода	513 48 2 500	Сахар соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену, кипятят 1-2 минуты, охлаждают до 20°C, затем добавляют коньяк или вино, эссенцию.	Сироп вязкий, прозрачный, с запахом эссенции и вина, влажность 50%

Технологическая карта «Крем сливочный основной»

№	Наименование продуктов	Расход продуктов на 1000 г	Технология приготовления	Требования к качеству
1 2 3 4 5	Масло сливочное Сахарная пудра Молоко сгущенное Ванильная пудра Коньяк или вино десертное	552 279 209 5 1,7	Масло зачищают, нарезают на куски, взбивают 5-7 минут, добавляют сгущенное молоко, соединенное с сахарной пудрой, продолжают взбивать 7-10 минут, добавляют ванильную пудру, коньяк или вино.	Пышная, однородная, маслянистая масса, слегка кремового цвета, хорошо сохраняет форму, влажность 14%

Технологическая карта «Начинка фруктовая»

№	Наименование	Расход	Технология приготовления	Требования
---	--------------	--------	--------------------------	------------

	продуктов	продуктов на 1000 г		к качеству
1	Повидло	1100	Повидло протирают через сито или пропускают через мясорубку, добавляют сахар и уваривают, помешивая лопаткой до загустения до 107°	Масса однородная, густая, влажность 26%
2	Сахар	120		

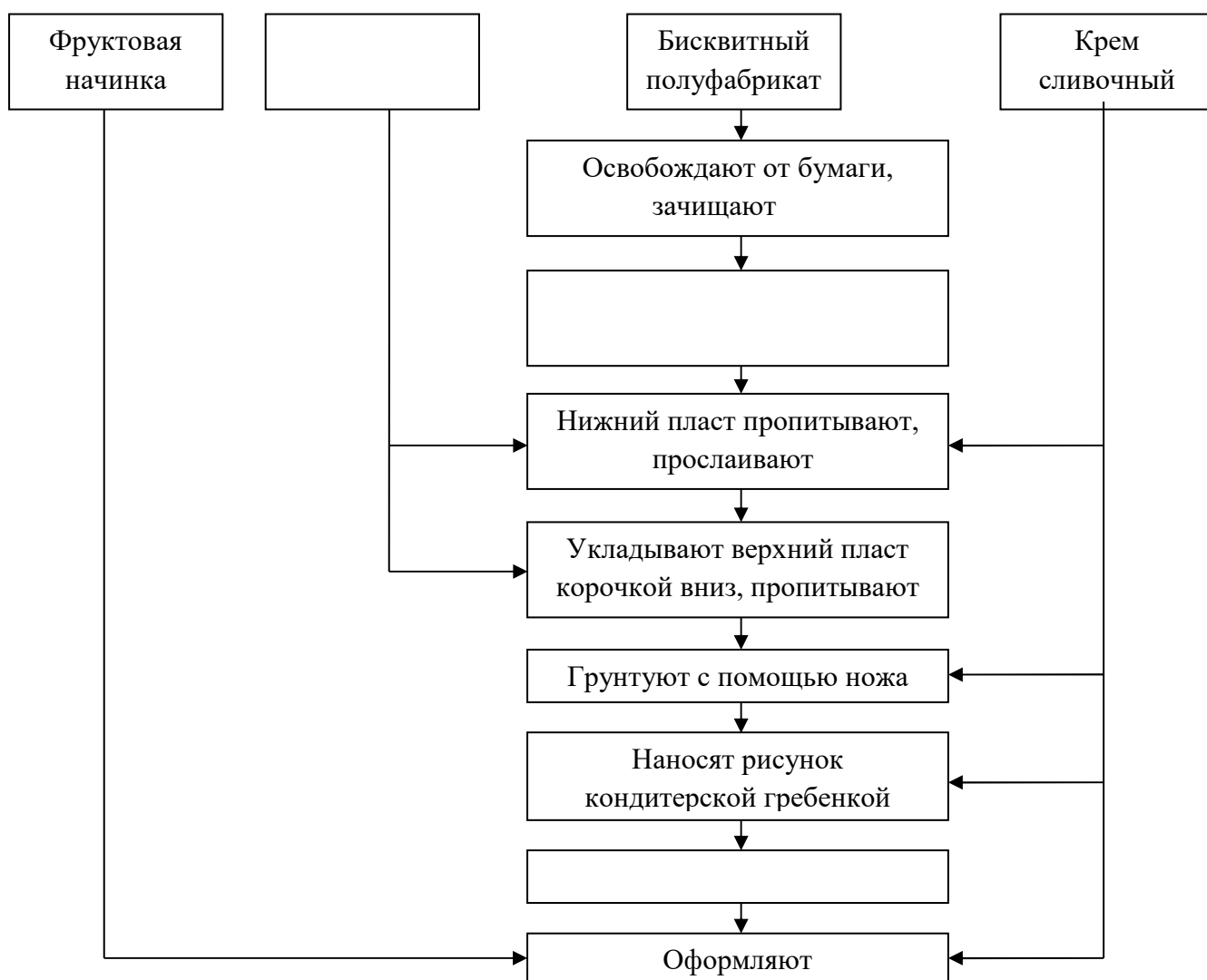
Виды и причины брака бисквитного полуфабриката

Виды	Причины возникновения
Бисквитный полуфабрикат плотный, небольшого объема, малопористый	Мука с большим содержанием клейковины (без добавления крахмала), недостаточно взбитые яйца, длительный замес с мукой, тесто долго не выпекалось, механическое воздействие при выпечке, увеличенное количество муки
Бисквитный полуфабрикат имеет уплотненные участки мякиша («закал»)	Недостаточное время выпечки
Бисквитный полуфабрикат с комками муки	Недостаточный промесс теста, была засыпана мука вся сразу
Бисквитный полуфабрикат имеет бледную корочку	Низкая температура выпечки, недостаточное время выпечки
Бисквитный полуфабрикат имеет подгорелую или темно-коричневую утолщенную корочку	Высокая температура выпечки, длительное время выпечки

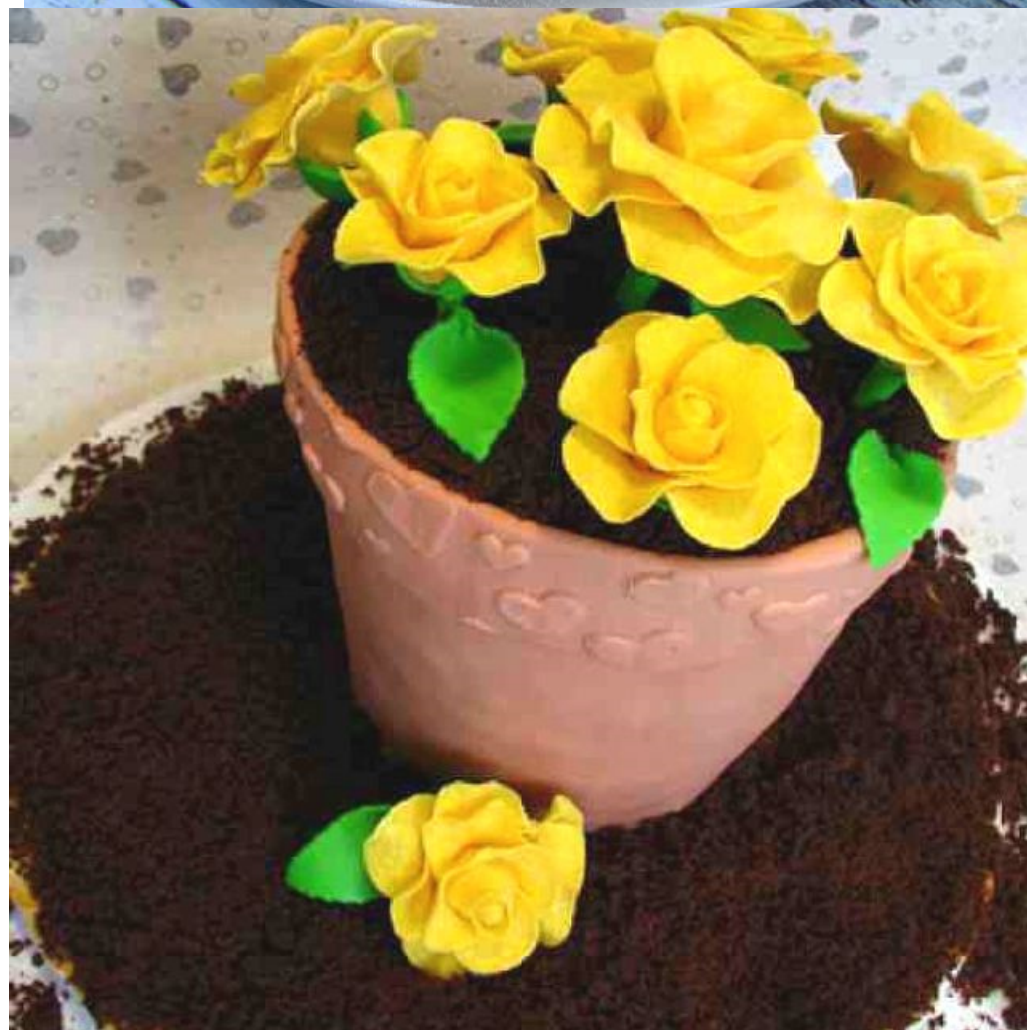
Технологическая карта «Бисквитное пирожное со сливочным кремом»

№	Наименование продуктов	Расход продуктов на 1000 г	Технология приготовления	Требования к качеству
1	Бисквит	199,8	Бисквит основной выпекают, охлаждают, выдерживают, зачищают, разрезают по горизонтали на 2 пласта, нижний пласт промачивают сиропом, смазывают кремом, кладут второй пласт корочкой вниз и промачивают обильнее. На поверхность наносят слой крема. Пласт разрезают на пирожные тонким горячим ножом. Каждое пирожное украшают кремом и фруктовой начинкой.	Пирожное правильной формы, мякиш пористый, пропитан сиропом, на разрезе видна прослойка крема. Срок хранения 36 часов
2	Сироп для промочки	75,6		
3	Крем сливочный	163,3		
4	Начинка фруктовая	11,3		

Технологическая схема «Бисквитное пирожное со сливочным кремом»



Примеры оформления пирожных







Список используемой литературы

1. Барановский В.А. «Кондитер», Ростов-на-Дону, Феникс, 2021 г.
2. Бутейкис Н.Г. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», Москва, Экономика, 2019.
3. Матюхина З.П. «Товароведение пищевых продуктов», Москва, Академия, 2019.
- 4 В.А.Барановский, Л.Г. Шатун. «Повар». Ростов Н/Д 2019 Издательство: «Феникс». В.А.Барановский, Л.Г. Шатун. «Кондитер». Ростов Н/Д 2021 г. Издательство: «Феникс».
5. В. Т. Лапшина, Г.С. Фонарева. «Сборник технических нормативов», 2021 г., Министерство торговли
6. А.А.Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания», 2020 г., Ростов–на-Дону, ООО «Феникс»

Интернет-ресурсы

- 1.: <http://vsedeserti.ru/pirozhnye/shtrudel-s-yablokami-vkus-nastoyashhej-avstrii/>