

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Озерский технический колледж»
(ГБПОУ ОзТК)

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА МАСТЕР-КЛАССА
ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ
«ПЛЕТЕНКА С МАКОМ И ОРЕХАМИ».**

19.01.17 Повар, кондитер

МДК08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Разработчик:

Мастер п/о

Н. В. Андронникова

Озерск

2017

АННОТАЦИЯ

Профессиональная ориентация представляет собой систему мер, направленных на оказание помощи человеку любого возраста в осознанном выборе профессии, обеспечивающих свободный выбор предстоящего профессионального пути. Такой комплекс мер разрабатывается на основе кадровой политики страны в целом, отрасли, региона, конкретного предприятия или организации, и реализуется специалистами (педагогами, профориентаторами) через различные занятия и мероприятия (мастер-классы, экскурсии, игры и т.д.)

Мастер-класс на сегодняшний день одна из самых эффективных форм обучения и получения новых знаний. Основные преимущества мастер-класса – это уникальное сочетание короткой теоретической части и индивидуальной работы, направленной на приобретение и закрепление практических знаний и навыков.

Мастер–класс – это особая форма учебного занятия, которая основана на «практических» действиях показа и демонстрации творческого решения определенной познавательной педагогической задачи.

Мастер-класс - это возможность познакомиться с новой технологией, новыми методиками и авторскими наработками.

.

**ПЛАН ПРОВЕДЕНИЯ МАСТЕР-КЛАССА ДЛЯ ДЕТЕЙ
ДОШКОЛЬНОГО И МЛАДШЕГО ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА
«ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЕСЕРТОВ, КУЛИНАРНЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**

Тема 1. Приготовление мучного кулинарного изделия «Плетенка с маком и орехами»

Дата и время проведения, количество участников:

07.10..17, с 10.00 до 12.00 – 30 человек, 2 класс . школа 23

Тип урока: изучение трудовых приемов и операций.

Вид урока: урок–практикум.

Цель мастер-класса: обогащение и активизация словарного запаса детей, развитие начальных кулинарных навыков, воспитание навыков здорового питания, развитие познавательной активности, расширение представлений о предметах и явлениях окружающего мира, развитие навыков общения и партнерства, тренировка мелкой моторики рук, обучение работе с ножом и столовыми предметами, закрепление знаний о правилах личной гигиены при работе с продуктами питания, технике безопасности, развитие эстетического восприятия (украшение изделий) и художественного вкуса.

Задачи мастер-класса: Создание условий для формирования профессиональных компетенций обучающихся, показ обучающимся и участникам мастер-класса технологических приемов приготовления кулинарного мучного изделия «Плетенка с маком и орехами».

Целевая аудитория: обучающиеся по профессии «Повар-кондитер», воспитанники детского сада.

Время проведения: 90 минут.

Количество участников: 35 человек.

Требования к помещению и материальному обеспечению мастер-класса: мастер-класс проводится в учебной мастерской (лаборатории).

Необходимое оборудование: мультимедийный проектор, тестомесильная машина, производственные столы, пароконвектоавтомат, холодильный шкаф.

Инвентарь и инструменты: скалка, пластиковый нож, кисточка, жаропрочный противень, миски и столовые ложки из нержавеющей стали, ситечко, пергамент.

Продукты: мука пшеничная, яйца, масло растительное, сахар, соль, дрожжи прессованные, орехи, мак.

Методическое обеспечение: план-конспект мастер-класса, мультимедийная презентация.

Прогнозируемый результат:

1. Сформированные профессиональные компетенции у обучающихся.
2. Мотивация у детей к обучению по данной профессии.
3. Развитие творческой активности.

Ход урока:

Этапы работы мастер-класса	Содержание этапа	Деятельность участников
Подготовительно-организационный: Постановка целей и задач – приготовление мучного кулинарного изделия «Плетенка с маком и орехами»	Приветствие, вступительное слово мастера, обсуждение с детьми названия, размера, цвета, формы изделия, необычное начало занятия (показ видеофильма, рассказ об истории возникновения изделий из дрожжевого теста.	Перед началом работы дети одевают форму, тщательно моют рук с мылом, занимают рабочие места. Встраиваются в диалог, проявляют активную позицию, тем самым помогая мастеру в организации занятия.

<p>Основная часть. Содержание мастер-класса, его основная часть: план действий, включающий поэтапно реализацию темы.</p>	<p>Показ приемов, используемых в процессе мастер-класса, показ своих “изюминок” (приемов) с комментариями. Виды работ: раскатка дрожжевого теста, сворачивание теста на рулетом, разрезание теста на три полоски, плетение косички, формование полуфабриката, выпекание изделий., оформление и подача изделий.</p>	<p>Выполняют задания в соответствии с обозначенной задачей, индивидуальное создание задуманного. Каждый работает со своими продуктами.</p>
<p>Афиширование-представление выполненных работ. Заключительное слово. Анализ ситуации по критериям: овладение общеинтеллектуальными способами деятельности; развитие способности к рефлексии; развитие коммуникативной культуры.</p>	<p>Мастер организует обмен мнениями присутствующих, дает оценку происходящему.</p>	<p>Рефлексия – активизация самооценки работы на мастер-классе. Дети получают свои готовые выпеченные изделия, показывают своим родителям, пробуют их, обсуждают результат. Обучающиеся помогают упаковать изделия, организуют чаепитие с детьми.</p>

МОТИВАЦИЯ

Любите ли вы готовить различные мучные изделия? Нравится ли вам украшать свои сладкие произведения? Если да, то узнайте, как сделать красивую и вкусную плетенку из сдобного дрожжевого теста. Все, что нужно для этого творчества - узнать пошаговую технологию приготовления и раскатки дрожжевого теста и еще немного вашей фантазии. И хотя ваши изделия, как и любая другая кулинария, будут «искусством, которое живет лишь мгновение», все же попробуйте освоить его.

Инструкционно-технологическая карта на кулинарное изделие

Наименование кулинарного изделия: **Плетенка с маком и орехами**

№ п/п	Наименование продуктов	Расход продуктов в граммах	
		На одну порцию (одно-два изделия) грамм	07.10.17 (суббота) 10 час школа 23, 2 класс 30+5=35 порций
	Тесто сдобное дрожжевое:	200	7000
1	Мука пшеничная	128	4500
2	Сахар	28	1000
3	Соль	1.6	56
4	Масло сливочное	14	500
5	Масло растительное	10	350
6	Дрожжи прессованные	6	210
7	Яйца	14	500
8	Вода	34	1200
	Начинка:		
9	Орехи арахис	20	700

10	Мак пищевой	5	175
	Выход	180	180x35

Технология и шаги приготовления:

1. Стол посыпать мукой, раскатать готовое дрожжевое тесто в прямоугольный пласт толщиной 4-5 мм, смазать растительным маслом, посыпать маком, орехами, сахаром, корицей.
2. Свернуть тесто рулетом. Затем рулет разрезать ножом на три полоски и переплести их косичкой.
3. Выложить на смазанный растительным маслом противень на расстоянии 3 см друг от друга, смазать взбитым яйцом.
4. Выпекать при температуре 220 градусов до готовности и образования румяной поверхности.
5. При отпуске посыпать сахарной пудрой.





История возникновения плетенки

Принято считать, что хлеб — один из самых древних продуктов, появившихся на столе у человека. По сути, это правда. Однако хлеб не падал с неба и не рос на деревьях, а значит, его надо было из чего-то готовить. А готовили хлеб, как и тысячи лет назад, так и сегодня, из теста. В эпоху неолита, перейдя к оседлому образу жизни, люди научились растирать с помощью камня зерновые, смешивать получившуюся «муку» с водой и запекать ее в золе. Готовый продукт отдаленно напоминал современный хлеб, но ценился высоко за свои питательные свойства.

Несколько тысячелетий мука и вода были единственными ингредиентами теста. Постепенно в состав вводились масло, яйца, орехи, семена, фрукты, ну а затем соль и сахар. С открытием в 17 веке хлебных дрожжей, началась новая эпоха развития хлебопекарного дела, придумывались новые рецепты мучных блюд, которыми многие пользуются по сей день.

Двадцатый век значительно изменил отношение к изделиям из теста. Изменилась технология их приготовления и ценовая политика. Приобрели популярность хлебобулочные изделия из муки грубого помола, с отрубями, травами, фруктами и кондитерские на основе сладкого бисквитного или слоеного теста. Одна из разновидностей изделий из сдобного дрожжевого теста – плетенка.

Плетенка - это вкусный белый хлеб из дрожжевого теста. Смысл в том, чтобы этот хлеб выглядел, как заплетенная коса. Все заплетают плетенку по-

разному: кто-то плетет булку из трех частей, а некоторые могут плести более сложные узоры. В любом случае вкус от этого не меняется. Когда вы научитесь печь плетенку, вы больше не будете покупать ее в магазинах - домашняя намного вкуснее! Рецепт совсем несложный и не очень долгий. Так что смело за работу и румяная ароматная плетенка к чаю вам обеспечена. Плюс ее также в том, что домашняя плетенка достаточно долго хранится и не черствеет.

Список используемых источников:

1. Анфимова, Н.А, «Кулинария» учебник. - М.: Академия, 2010.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/Авт.сост.: А.И. Здобнов, В. А. Циганенко, М.И. Пересичный.- К.:А.С.К.,2002г.
3. Шатун Л.Г, Эл.учебное пособие для учащихся профессиональных училищ- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»-2010г.
4. Харченко Н.Э, ЧеснаковаЛ.Г.Эл.практикум «Технология приготовления пищи» -М.: Издательский центр «Академия»-2010г.
5. Бутейкис Н.Г, Суркова Н.Ф, Эл.учебное пособие для кондитера. Изд-во «Экономика»-1980г.
6. Организация и проведение мастер-классов. Методические рекомендации./сост. А.В. Машуков, руководитель отдела организационно-методического обеспечения конкурсов профессионального мастерства и олимпиадного движения, победитель конкурса «Учитель года Челябинской области - 2004»; под ред. А.Г. Обоскалова. - Челябинск, 2007. - 13с.
7. Пахомова Е.М., Дуганова Л.П. Учитель в профессиональном конкурсе: учебнометодическое пособие. - М. !.АПКиППРО, 2006. - 168 с.
8. Селевко Г.К. Альтернативные педагогические технологии. - М.: НИИ школьных технологий, 2005.-224 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.russbread.ru/raznoe/technologicheskava-sxema-prigotovlemvaxleba.litml/2>
2. <http://www.tehbez.ru/Docum/DocumShow РоситЮ 512.html>

Периодическая печать:

1. Журнал «Питание и общество»
2. Журнал «Ресторатор»