

Скачкова Татьяна Юрьевна
преподаватель специальных дисциплин
Звягинцева Наталья Алексеевна
мастер производственного обучения

ГБОУ СПО «Соликамский политехнический техникум»
г. Соликамск, Пермский край

МАСТЕР – КЛАСС КАК ФОРМА ИНТЕГРАЦИИ УРОКОВ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО И ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР, КОНДИТЕР»

Аннотация: в статье приводится пример мастер – класса, проводимого обучающимися по профессии «Повар, кондитер» для других студентов техникума, позволяющего объективно оценить сформированность общих и профессиональных компетенций.

Внедрение новых образовательных стандартов профессионального образования предъявляет новые требования к организации уроков теоретического и производственного обучения на основе компетентностного подхода. На уроках теоретического обучения преподаватель делает акцент на развитие общих компетенций, в то время как на уроках производственного обучения в первую очередь формируются компетенции профессиональные. Сформированность компетенций позволяет студентам под руководством педагогов проводить самостоятельные мероприятия для студентов других специальностей.

Мастер–класс как форма организации учебной деятельности позволяет интегрировать эти задачи. С целью контроля сформированности общих и профессиональных компетенций по профессиональному модулю проводится мастер класс по одному из разделов ПМ 8 по профессии «Повар, кондитер» по теме: «Дрожжевое тесто и изделия из него».

Цель:

Формирование профессиональных и общих компетенций в процессе приготвления «Сдобы выборгской, фигурной» ПК8.2, ОК 1,2,7,8,9.

Материально– техническое оснащение:

Натуральные эталоны изделий из дрожжевого теста, посуда, ножи, скалка, противни, кисточка, оборудование

Сырьё:

Мука, соль, дрожжи, масло, яйца, сахар, растительное масло, изюм

Методы проведения:

Информационно –стимулирующий, словесные, проблемные, практические

Организационный момент: 2мин.

Добрый день уважаемые коллеги, участники мастер– класса

Сообщение темы, цели, формы проведения, время проведения

1 этап: История приготовления хлебобулочных изделий;

2 этап: Последовательность приготовления теста;

3 этап: Формование и выпечка;

4 этап: Подача.

1 этап: История приготовления хлебобулочных изделий

Учёные полагают, что впервые хлеб появился на земле свыше пятнадцати тысяч лет назад. Долгое время наши предки употребляли в пищу зёрна в сыром виде, затем научились растирать их между камнями в крупу и варить её. Да, первый хлеб имел вид жидкой каши (её в наше время ещё употребляют в виде хлебной похлебки в некоторых странах Африки и Азии). Археологи предполагают, что однажды во время приготовления такой каши часть её вылилась на разогретые камни и превратилась в лепешку. Вряд ли, конечно, подгорелые куски бурой массы напоминали современный хлеб, но именно с того времени и возникло на земле хлебопечение. Когда древний человек с великим трудом

взрыхлил землю, посеял зерно, собрал урожай и испек из него хлеб, тогда он обрел и родину.

Прошло ещё много времени, прежде чем древние египтяне научились готовить хлеб из сбраженного теста. Считают, что по недосмотру раба тесто подкисло и, чтобы избежать наказания, он всё же рискнул испечь лепёшки. Получилось они пышные, румянее и вкуснее, чем из пресного теста.

Древнеегипетские хлебопёки готовили хлеб разной формы: продолговатой, пирамидальной, круглой, в виде плетёнок, рыб, сфинксов. На хлебе знати обозначали семейный герб, на изделиях для – птиц и животных. Выпекали сладкие хлебцы, в состав которых входили мёд. Интересно, что в древнеегипетской скорописи солнце, золото и хлеб обозначали одинаково – кружочками с точкой посередине.

2 этап: Последовательность приготовления теста

Дрожжевое тесто готовят на производстве в кондитерском цехе.

Организация работы кондитерского цеха по приготовлению дрожжевого теста.

При выпекании изделий из дрожжевого теста используется оборудование: жарочный шкаф.

Рецептура приготовления безопасного теста

Последовательность приготовления теста

Безопасный способ приготовления дрожжевого теста, предусматривает одновременную закладку всего сырья.

Сначала подготавливают сырьё. Молоко или воду нагревают до 35–40С с учетом того, при соединении с мукой и другими продуктами температура теста будет в пределах 26–32С. Если мука имеет более низкую температуру, то молоко или воду следует нагреть выше 40С. Дрожжи разводят в отдельной посуде с небольшим количеством воды и добавляют в дежу, когда мука будет частично перемешана с водой.

Соль и сахар растворяют в небольшом количестве воды или молока, предназначенных для замеса, и, процедив через сито с ячейками 0,5–1,5мм, соединяют с остальным сырьём. Яйца или меланж процеживают через сито с ячейками 2–3мм и выливают в посуду для замеса. Муку просеивают через сито для удаления посторонних предметов и насыщения ее кислородом.

Дрожжи можно для большей активности за полчаса до замеса теста растворить в небольшом количестве теплой воды (30С) с добавлением 4% сахара (от массы муки). Тесто замешивают более густой консистенции, чем при опарном методе, так как увеличенный расход дрожжей и более длительное брожение разжижают его. Продолжительность замеса зависит от качества муки. После окончания замеса теста, дежу закрывают крышкой, чтобы тесто не заветрелось, и ставят в теплое место (30С) для брожения, которое длится 2,5–3,5 ч. Через 1,5–2ч, когда тесто увеличится в объёме 1,5–2 раза, дежу подкапывают к машине и, включив её, обминают тесто 1–2 мин. Тесто из сильной муки с «сильной» клейковины обминают 2 раза, а из муки со «слабой» клейковиной можно не обминать.

Окончания брожения теста определяются лабораторным способом по содержанию в нем кислоты или органолептически. Время окончания брожения определить трудно, так как оно зависит от состава теста и его консистенции. выбродившее тесто увеличивается в объёме в 2,5 раза; при надавливании пальцем медленно выравнивается; поверхность выпуклая, тесто имеет приятный спиртовой запах.

Разделка и выпечка теста

Разделка дрожжевого теста складывается из нескольких операций: деления, подкатки, промежуточной расстойки, формовки и окончательной расстойки.

Уважаемые участники у Вас на столах приготовленное сдобное дрожжевое тесто. И мы с Вами сейчас приготовим изделия фигурной сдобы – это «сло-

ник», «лебедь», «грибок».

Отделка сформованных изделий, выпечка

Выпекают сдобу в течение 9–13 мин при 250–260С. После выпечки изделия можно глазировать помадкой, посыпать сахарной пудрой или оставить без отделки.

Рефлексия проведения мероприятия

Оформления стола готовых изделий;

Подведение итогов;

Дегустация;

Выводы: (положительное, отрицательное)

Достижения целей

Результат совместной деятельности (мотивация по выполнению задания)

Мастер – класс, проводимый обучающимися по профессии «Повар, кондитер» для других студентов техникума, позволяет объективно оценить сформированность общих и профессиональных компетенций.

Список литературы

1. Бутейкис Н. Г., Жукова А. А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М. «Академия», 2007.
2. Меджитова Э. Волшебное тесто. М. Изд. «Эксмо», 2003.
3. Стукова Н. Хлеб разных стран // Питание и общество, № 11, 2013.