**Государственное бюджетное профессиональное**

**образовательное учреждение**

**Архангельской области**

**«Пинежский индустриальный техникум»**

**Методическая разработка**

**Мероприятия мастер – класс**

**«Приготовление холодных десертов»**

  

Мастер производственного обучения:

Завернина Мария Ивановна

Пинега 2016

*Мастер-класс*: Приготовление шоколадного домика

*Цель:* сформировать знания и навыки по приготовлению десерта

*Задачи:* познакомить участников мастер-класса с приготовлением десертов из самых обычных продуктов

Развивать знания и навыки при приготовлении десертов

Воспитывать любовь к выбранной профессии

*Форма проведения*: мастер-класс

*Форма проведения:* практическая

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

*Материальное оснащение:* производственные столы, миски, толкатели, терелки для отпуска.

*Продукты:* печенье квадратное или прямоугольное – 9 штук, сахарный песок – 1/ 4 стакана, творог – 300 грамм, сметана – 2 столовых ложки, ванильный сахар – 3 гр,молоко цельное – 100 мл, шоколад для украшения – 50 гр..

*Место проведения: у*чебная мастерская

*Дата и время проведения*: 19 декабря 2016 года, 13.50

**I. Подготовительный этап**

1. Разрабатывается план проведения мастер-класса.  
2. Приглашаются обучающиеся 12 группы и коллеги для участия в мастер-классе.  
3. Оформляется мастерская для проведения мастер-класса.  
4. Оформляются рабочих мест для работы.  
5. Изготовляются полуфабрикаты для десерта

**Организационный момент**

Добрый день! Я предлагаю вам принять участие в мастер-классе, который посвящен приготовлению холодных десертов.

**Выделение проблемы**

Для того чтобы определить тему нашего занятия. Я предлагаю вам окунуться в мир архитектуры (ответы обучающихся). Что первое представляется вам?



Хотелось бы вам научиться приготовлению этого десерта? Замечательно. Но прежде чем приступить к работе давайте подумаем: а нужно ли нам это?

**Актуализация**

А нам действительно это нужно! Давайте разберемся зачем:

1-е к нам пришли гости, а нет ничего на десерт сделаем очень быстро!

2-е захотелось чего-нибудь сладенького – приготовим быстро!

Всё, что нужно для приготовления этого десерта, либо практически всегда есть дома, либо нетрудно докупить в магазине.

А самое приятное в этом десерте это то, что не нужно ничего печь или варить.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Этапы, задачи этапа | Время | Деятельность мастера п/о | 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.***Мотивационный этап:*** а) задача – мотивация на предстоящую деятельность; б) содержание постановка проблемы, сообщение темы, 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 десерта; б) содержание – приготовление крема, приготовление основы для десерта, формование десерта; украшение десерта; 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. | 2                  3    30                5 | Приветствует присутствующих, участников просит надеть спец. одежду и занять свои места.                Ставит проблему, сообщает тему, цели, форму проведения, регламент, условия проведения.    Создаёт алгоритм работы, показывает приемы приготовления и оформления десерта, индивидуальное консультирование.              Мастер предоставляет слово участникам мастер-класса, сообщает и делает выводы о достижении поставленных целей, даёт благожелательное напутствие. | Одевают спец. одежду, готовятся к участию в мастер-классе.              Слушают, концентрируют внимание, настраиваются на предстоящую деятельность.              Работают по алгоритму, приготовления и оформления десерта, овладение основными приемами .            Выступают, вступают в диалог, слушают | Эмоциональное стимулирование.                  Информационно-побуждающий, развитие ситуации успеха, развитие мотивационной сферы, эмоциональное стимулирование.              Проблемный, словесный, практический.  Контроль, коррекция, эмоциональное стимулирование. |

**III. Аналитический этап**

1. Рефлексия проведения мероприятия.
2. Выводы (положительные, отрицательные)

**Итоги мастер-класса:**

Мастер-класс предназначен для обучающихся по профессии повар, кондитер 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 «мастера» с целью применения этой модели в практике собственной деятельности.

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

**«Шоколадный домик»**



    

Пошаговое приготовление:

1. Начинать приготовление стоит с крема, поскольку этот процесс занимает больше всего времени. Творог и рафинадная пудра, сметана, соединяем, перетираем толкателем до гладкой однородной массы.
2. На разделочную доску укладываем пищевую пленку или фольгу, печенье обмакнуть в молоко, раскладываем по три штуки в три ряда.
3. На середину выкладываем творожную массу достаточно высоким плотным слоем.
4. Приподнимаем края и формируем треугольную конструкцию, плотно прижав печенье по бокам. Запаковываем в полиэтилен и отправляем в холодильник для застывания на 1-2 часа.
5. Подогрейте немного воды в кастрюльке (не кипятите), положите шоколад в пакет и перевяжите его - это для того, что бы убрать лишний воздух и опустите в кастрюлю с водой. Через 1 мин. достаем пакет с воды, протираем пакет полотенцем и Вы получите растопленный шоколад, готовый для выпечки и для украшения. Можно не открывать пакет, а отрезать нижний уголок пакета и выдавить шоколад. И все - посуду мыть не надо.
6. Украшаем наш домик, сверху можно посыпать рафинадной пудрой.