

Протокол № 4

Мастер класс «Оформление бисквитных тортов с использованием растительных сливок «СНАНТУРАК» и сахарной глазури» от

Присутствовали:

участники – 27 человек.

Место проведения: ГБПОУ «ЗАПТ».

Организаторы: старший мастер Бадмаев А.В., мастер п/о Каратаева Н.Д.

Цель: Создание условий для формирования профессиональных компетенций по оформлению кондитерских изделий у участников мастер-класса.

Задачи:

- Расширить знания, кругозор участников в приготовлении и оформлении кондитерских изделий с использованием растительных сливок и глазури.
- Развить основные умения в приготовлении и оформлении кондитерских изделий, творческого потенциала участников в не стандартной ситуации.
- Способствовать осознанию ценности кондитерского искусства, воспитанию эстетического вкуса и чувства гармонии у участников мастер-класса.

Форма проведения: мастер-класс.

Форма обучения: практическая.

Методы проведения: способ совместной деятельности мастера и студентов 3 курса с целью решения задач; объяснение с элементами беседы, показ, упражнение, самостоятельная работа.

Материально-техническое оснащение: столы производственные, миксеры, корнеттики, кондитерские чашки, ножницы, блюда, ножи, креманки, ложки, стопки, чашки.

Сырье: бисквитный полуфабрикат, сливки растительные, красители, кондитерская глазурь.

Место проведения: учебная лаборатория

Ответственный мастер п/о Каратаева Н.Д. познакомила студентов с темой мастер класса и техникой безопасности, а также с целью и задачами. Рассказали план мероприятий.

На данном мастер классе оформляли торт из бисквитного п/ф, который заранее приготовили. Торт был в форме сердца. Для этого понадобилось: бисквитные коржи, сахарный сироп для пропитки, фруктовая прослойка (яблочное повидло), растительные сливки (взбитые), кондитерские мешки, кондитерские насадки, пищевые гелевые красители, и украшения из сахарной глазури, которые были заранее приготовлены студентами.

Заключение

Особенность данной формы проведения мастер-класса состоит в том, что проводят его студенты старших курсов, которые прошли производственную практику на предприятии. Мастер п/о совместно с обучающимися анализировал и оценивала работу. Анализировала и комментировала работы учащихся, отмечала более успешные и более слабые стороны, а также совместно с обучающимися анализировала причины ошибок в работе.

РЕШЕНИЕ:

Мастеру п/о использовать в работе современные педагогические технологии, ориентированные на развитие студентов.

Председатель:



Жигжитова Ю.В.

Секретарь:



Жапова В.Ш.