

Министерство образования и науки Республики Бурятия
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Закаменский агропромышленный техникум»
Адрес: 671950, ул. Гагарина 14 «а», г. Закаменск,
Закаменский район Республики Бурятия
Тел: 8 (30137) 4-41-44, факс: 8 (30137) 4-43-96, e-mail: gou-zakamna@mail.ru

Протокол №

Мастер класс «Приготовление пирожного «Песочная корзиночка с белковым кремом» от 15.02.2021г.

Присутствовали:

участники – 24 человек.

Место проведения: ГБПОУ «ЗАПТ».

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 вне 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 4 курса с целью решения задач; объяснение с элементами беседы, показ, упражнение, самостоятельная работа.

Материально-техническое оснащение: столы производственные, миксер планетарный, кондитерские мешки, кондитерские насадки, духовой шкаф, кондитерские листы, формочки для выпекания корзинок

Сырье:

для теста - мука пшеничная в/с, сахар, меланж, яйца, масло сливочное,

эссенция, натрий двууглекислый, аммоний углекислый

для крема - белки охлажденные, сахар, сахарная пудра, лимонная кислота, красители

для начинки - повидло фруктовое,

Место проведения: учебная лаборатория

Ответственный мастер п/о Каратаева Н.Д. ознакомила студентов с темой мастер класса и техникой безопасностью, а также с целью и задачами. Рассказала план мероприятий.

На данном мастер классе готовили пирожные «Корзиночка с белковым кремом». Песочный полуфабрикат мы приготовили согласно технологической карты.. Начали с формования изделий в металлические формы для выпекания корзиночек. Вырезали круги, диаметр которых равен верхней стороне наших форм, из раскатанного пласта теста толщиной 5 мм.

Пока студенты заполняли формы песочным п/ф и укладывали на листы, параллельно готовили крем белковый заварной.

Выпеченные корзиночки охлаждали до комнатной температуры, делали начинку из фруктового повидла и начинали оформлять наши корзиночки кремом.

Студенты рассказали и показали на практике весь процесс изготовления пирожных «Корзиночка с фруктовой начинкой и белковым кремом».

Заключение

Особенность данной формы проведения мастер-класса состоит в том, что его провели студенты выпускного курса, которые уже сейчас начинают готовиться к предстоящей итоговой аттестации, которая будет проходить в формате демонстрационного экзамена.

Председатель:



Жигжитова Ю.В.

Секретарь:



Жапова В.Ш.