

Протокол №

Мастер класс «Приготовление изделий из дрожжевого теста» от 13.03.2020г.

Присутствовали:

участники – 25 человек.

Место проведения: ГБПОУ «ЗАПТ».

Цель:

1. Способствовать развитию познавательных и творческих способностей.
2. Способствовать воспитанию участников мастер-класса любовь к избранной профессии.
3. Развить творческие индивидуальные способности студентов в изготовлении различных видов изделий из дрожжевого теста.

Задачи:

1. Познакомить участников мастер-класса с приготовлением изделий из дрожжевого теста, различными формами.

Форма проведения: мастер-класс.

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

Материально-техническое оснащение: слайдовая презентация «Формирование изделий из дрожжевого полуфабриката», мультимедийное устройство, компьютер; сырье – дрожжевое тесто, маргарин, сахар песок, мука; инвентарь – скалка, нож, разделочная доска, кисточка, противень; выпеченные изделия.

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. Рассказала план мероприятий.

Мастер говорила о важности правильного выбора профессии. Я хочу рассказать и показать об одной из наиболее важных и нужных профессий –

профессии повара. Сегодня эту профессию презентовали студенты 3 курса техникума по профессии «Повар, кондитер».

На занятии мастер-класса готовили изделия из сдобного дрожжевого теста, которое приготовили заранее. Мастер п/о познакомила с формованием изделий из дрожжевого теста «Плюшки».

Плюшки - это величайшее изобретение русской кухни, наряду с хлебом, блинами и пирогами. Они представляют собой небольшие фигурки из дрожжевого теста, имеющие слоистую структуру.

Для приготовления сдобного дрожжевого теста потребовалось сырье: мука, сахар, масло сливочное, дрожжи, соль, яйца, молоко или вода. Из этих ингредиентов замешиваем дрожжевое тесто, которое ставим в теплое место на брожение на 2,5 – 3 часа. Во время брожения тесто обминаем не менее 2-х раз. Готовое тесто делили на куски, взвешивали, подкатывали в шарик и дали расстояться 5 минут.

Для формования различных плюшек, необходима основная заготовка, которую смазывают маслом, посыпают сахаром и скручивают рулетом.

Мастер п/о показала, как формировать плюшки в форме: «Сердечко», «Трилистник», «Лодочка», «Бабочка». На самом деле, это еще не все формы плюшек, можно формировать такими формами как: «Солнышко», «Бантик», «Выкрутка», «Веревочка», «Восьмерка», «Гребешок» и многими другими.

Заключение

Особенность данной формы состоит в том, что проводят мастер – классы, обучающиеся старших курсов, которые прошли обучение на производстве.

Председатель:



Жигжитова Ю.В.

Секретарь:



Жапова В.Ш.