

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**

**ГБОУ СПО «БАЙКАЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»**

И.К. Нимаева

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА**

**Мастер-класса по профессиональному модулю ПМ4**

**Организация процесса и приготовление**

**сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

г. Улан-Удэ

2013

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**

**ГБОУ СПО «БАЙКАЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»**

И.К. Нимаева

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА**

**Мастер-класса по профессиональному модулю ПМ4**

**Организация процесса и приготовление**

**сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

г. Улан-Удэ

2013

Одобрено:  
на заседании ПЦК  
«Сервис»  
Председатель ПЦК  
Соколова Т.В. \_\_\_\_\_  
«25» марта 2013 г.

Разработчик:

Преподаватель специальных дисциплин

/Нимаева И.К./

Методическая разработка Мастер-класса по профессиональному модулю ПМ4  
Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных  
кондитерских изделий

## Содержание

Введение

## Введение

Цель творчества — самоотдача,  
А не шумиха, не успех.  
Позорно, ничего не знача,  
Быть притчей на устах у всех.

Б.Л.Пастернак

На современном этапе развития образования, актуальным становится внедрение инновационных форм, для формирования профессиональных компетенций обучающихся. Одной из эффективных форм формирования профессиональных компетенций, является такая современная форма, как мастер-класс.

Мастер-класс – это открытая педагогическая форма, позволяющая демонстрировать новые возможности развития профессионализма и творческих способностей, как мастера производственного обучения, так и участников мастер-класса.

Указанная педагогическая форма является эффективным приемом передачи профессионального опыта мастера производственного обучения, так как центральным звеном является демонстрация освоения определенного содержания при активной роли всех участников занятия.

## **Программа**

### **Мастер-класс: Оформление тортов с использованием растительных сливок и шоколадной глазури.**

**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 шоколадной глазури.
- Развить основные умения в приготовлении и оформлении кондитерских изделий, творческого потенциала участников в нестандартной 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:** информационно-побуждающие, словесные, проблемные, практические.

**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 столовая.

**Дата проведения:** 18 марта 2013 года

#### **I. Подготовительный этап:**

1. Разработан план проведения мастер-класса.
2. Приглашены коллеги, обучающиеся для участия в мастер-классе.
3. Оформлен демонстрационный стол.
4. Изготовлен эталон изделия.
5. Оформлены рабочие места для приготовления и оформления изделий шоколадной глазурью.
6. Оформлены рабочие места для приготовления и оформления изделий растительными сливками.

## II. Основная часть:

Этапы, задачи этапа	Время	Деятельность преподавателя спец. дисциплин	Деятельность участников.	Используемые методы
<p><b>1.Организационный этап:</b>            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.</p> <p><b>2.Мотивационный этап:</b>            а) задача – мотивация на предстоящую деятельность;            б) содержание постановка проблемы, сообщение темы, целей, формы проведения мероприятия, регламента, условий;            в) условия проведения и</p>	1	Приветствует присутствующих, участников просит надеть спец. одежду и занять свои места.	Одевают спец. одежду, готовятся к участию в мастер-классе.	Эмоциональное стимулирование.
	2	Ставит проблему, сообщает тему, цели, форму проведения, регламент, условия проведения.	Слушают, концентрируют внимание, настраиваются на предстоящую деятельность.	Информационно-побуждающий, развитие ситуации успеха, развитие мотивационной сферы, эмоциональное стимулирование.
	25	Создаёт алгоритм работы, показывает приемы приготовления и оформления изделий, индивидуальное консультирование.	Работают по алгоритму, приготовления и оформления изделий шоколадной глазурью, овладение основными приемами в оформлении кондитерских	Проблемный, словесный, практический.
	2			

<p>получения положительного результата – направить на предстоящую деятельность, снять эмоциональное напряжение.</p> <p><b>3.Практическая деятельность:</b></p> <p>а) задача – создание условий для формирования умений в приготовлении кондитерских изделий;</p> <p>б) содержание – приготовление кондитерских изделий;</p> <p>в) условия проведения и получения положительного результата – комфортная обстановка, партнёрские отношения, эмоциональный рабочий настрой.</p> <p><b>5.Заключительный этап:</b></p> <p>а)подведение итогов мастер-класса, выводы о достижении поставленной цели;</p> <p>б)содержание – выступление участников, обобщение и выводы мастера;</p> <p>в) условия проведения и получения положительного результата –</p>		<p>Преподаватель предоставляет слово участникам мастер-класса, сообщает и делает выводы о достижении поставленных целей, даёт благожелательное напутствие.</p>	<p>изделий.</p> <p>Выступают, вступают в диалог, слушают</p>	<p>Контроль, коррекция, эмоциональное стимулирование.</p>
--	--	--	--	---



атмосфера благожелательности и взаимопонимания.				
---	--	--	--	--

### III. Аналитический этап

#### Анализ проведения мастер – класса

#### на тему: **Оформление тортов с использованием растительных сливок и шоколадной глазури.**

На мастер-класс были приглашены специалисты с нескольких кондитерских производств города Улан-Удэ: ИП Кушеева В.С., ИП Теречева Г.Х., ЗАО «Саяны», ООО «Новатор», ООО « Ольга», ОАО «Бурятхлебпром». Представители данных предприятий с огромным желанием приняли участие в проведении мастер-класса. С большим удовольствием обучающиеся нашего колледжа наблюдали за мастерством китайского коллеги

Вступительная часть состояла из объявления темы мастер-класса и его содержания.

В теоретическо- демонстрационной части были рассмотрены этапы выполнения работы.

Бисквитные полуфабрикаты были оформлены растительными сливками с элементами изделий, выполненных из шоколадной глазури. Сложность оформления заключалась в изготовлении фигурок животных, птиц и всевозможных цветочных композиций.

Все изделия из шоколадной глазури были приготовлены мастером в присутствии участников мастер-класса.

Поставленные задачи были выполнены полностью. Были рассмотрены этапы обучения новой техники оформления. Кондитера познакомились с техникой «рисование на торте», этапами обучения, попробовали выполнить некоторые несложные операции. Были созданы условия для участников мастер-класса для развития фантазии, творческого мышления, освоения выполнения техники оформления тортов при помощи растительных сливок и шоколадной глазури.

Все поставленные задачи удалось реализовать. Тема мастер-класса дала участникам возможность узнать новое, развить основные умения в приготовлении и оформлении кондитерских изделий, способствовала воспитанию эстетического вкуса и чувства гармонии у участников. Этапы мастер-класса имели логическую последовательность. Психологическая атмосфера было доброжелательной, мастеру было легко общаться с участниками. Мастер-класс способствовал созданию условий для формирования профессиональных компетенций по оформлению кондитерских изделий у участников мастер-класса, повышению желания кондитеров предприятий нашего города и обучающихся к использованию нетрадиционных техник оформления тортов.