

Методическая разработка мастер-класса.

Тема: Приготовление горячих десертов: маффины.

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 продемонстрировать 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.

Актуальность мастер-класса состоит в том, чтобы донести до обучающихся, что профессия кондитера достаточно интересна, при всей своей сложности. От кондитера требуется наличие хорошего эстетического и кулинарного вкуса, некоторые творческие задатки, чутье и любовь к выбранному делу. Самое главное – кондитер приносит людям радость и удовольствие.

В процессе проведения мастер-класса обучающиеся знакомятся не только с изготовлением украшений для сладких блюд, но и правилам подбора столовой посуды для того, чтобы еда смотрелась более привлекательно и смотрелась аппетитно.

Цель мастер-класса:

- Освоение техники приготовления маффинов.
- Расширить знания, кругозор участников в приготовлении десерта;
- Развить основные умения и творческий потенциал участников;
- Способствовать осознанию ценности кондитерского искусства, воспитанию эстетического вкуса и чувства гармонии у участников мастер-классов;
- Создать условия для развития коммуникативных качеств.

Задачи для участников:

- Познакомиться с техникой приготовления маффинов.
- Расширить знания, кругозор по теме мастер-класса.

- Оформление десерта по теме мастер-класса;
- Развивать коммуникативные качества в процессе мастер-класса.

Целевая аудитория: дети и подростки от 10 лет

Время проведения: 2 часа

Количество участников: 6-15 чел.

Требования к помещению и материальному обеспечению мастер-класса: мастер-класс проводится в учебной мастерской (кухне, лаборатории).

Необходимое оборудование: пекарский шкаф, миксер, холодильная камера.

Методическое обеспечение: план-конспект мастер-класса.

Прогнозируемый результат:

1. Сформированные профессиональные компетенции у участников мастер-класса.
2. Мотивация к обучению по данной профессии.
3. Развитие творческой активности.

Форма проведения: педагогическая мастерская.

Этапы проведения:

Организационный момент:

- сбор участников мастер-класса
- проверка готовности к мастер-классу.

Приветствие, объяснение формата мероприятия, несколько правил для проведения этого мероприятия.

Объявление темы: Приготовление горячих десертов: маффины.

Мотивация обучающихся с целью их восприятия и понимания новых знаний и практического опыта.

Беседа: Актуализация новых знаний и краткая характеристика темы:

Маффины явились из далёкой Англии. Слово «Muffin» возникло в Великобритании в конце десятого — начале одиннадцатого столетия, но, применимо к сдобе имя «Muffin» упоминается в первый раз лишь в восемнадцатом столетии. Возникновение самого понятия «Muffin» непонятное. В большей части случаев оно причисляется старейшему французскому слову «Моуфлет», что переводится как «мягковатый» и квалифицирует качество хлеба.

По иным источникам его относят к устарелому немецкому «Муффен», означавшее «небольшие пироги». Дословно, слово «muffins» переводится, как «булка к чаю». Часто маффины в Англии сопутствуют пяти часовой чай. Но такую вкусную булку, которая так схожа на нынешние кексы, а их можно увидеть в любом кафе либо магазине. Маффины из Англии напоминают плоскую лепёшку, которую, перед поставкой на стол, могут поджарить на открытом огне. Подают маффины из Англии со сладким повидлом либо желе. Для приготовления английских маффинов применяют белую муку, с добавкой соли, сахара, дрожжей. Маффины из Англии выпекаются в печке либо на специальных мангалах без форм. По сроку дрожжевое тесто запрашивает подготовленности заблаговременно. Известная английская коллекционерка рецептов Изабелла Битон, так излагала данный процесс: «Если булки требуются для обеда (второго завтрака), тесто готовят около восьми часиков утrenchком; если на завтрак, то заранее в десять часиков вечера». В окончании девятнадцатого столетия для выпекания были выдуманы специальные колечки «Муффин-рингс», которые помещали на противни, чтобы получить гладкие края у лепёшек.

С начала маффины являлись едой для домашних рабочих. Готовилась она служащими из остатков теста. А только потом данная еда перекочевала на стол хозяев. Так началось продвижение маффинов по всей Англии. Маффины в Северной Америке выпекаются без дрожжей, тесто активизируется содой либо синтетическим разрыхлителем. Поэтому маффины, являются родственниками без дрожжевого сладкого хлеба. Пекутся маффины из Америки в специальных индивидуальных формах из металла либо силикона, часто тесто кладут в дополнительную бумажную розетку. Как составляющие в тесто добавляются шоколад, орешки, фрукты, овощи, ягодки, сыры и травы.

Сегодняшняя разновидность маффинов отчётливо различается от общепринятой вариации. Модифицировали её американцы, стали включать в тесто разные вкусовые добавки: ванильный сахар, ягоды либо всяческие сиропы. Новейшая разновидность маффинов стала пользоваться известностью и в Европе. Для готовки маффинов, желательно перемешивать сухие составляющие с сухими, а все «влажные» отдельно, и лишь потом всё это совмещается вместе и быстро смешивается — выходит достаточно густое тесто с комочками. При смешивании миксер применять нельзя — лишь ложечку. Миксер сделает тесто тяжеловатым, а данный эффект не нужен. Поэтому без миксера получатся маффины, такие как в Англии и Северной Америке и будут непревзойдёнными на вкус, с какой угодно начинкой, которая удивит всех, и каждый раз захочется попробовать что-то новое, приготовленное с ними по разной рецептуре.

Демонстрация: Новых методов и технологий по приготовлению маффинов. Творческая практическая деятельность учащихся: Участники мастер-класса

участвуют в процессе приготовления маффины, используя технологическую карту. (см. Приложение1)

Приложение1

Технологическая карта

Наименование блюда «Праздничные Маффины (кексики)»

Технология приготовления

Начинаем с того, что перемешаем хорошо муку и разрыхлитель. Не ленитесь, очень важно хорошо соединить сухие ингредиенты, используйте венчик или даже миксер. В другой чаше смешаем масло комнатной температуры и сахар. Хочу обратить внимание, что масло должно практически стать густой жидкой массой. Так оно лучше всего соединится с сахаром, а итоговое тесто будет нежным. Взбивайте миксером до полного соединения ингредиентов, минуты 2-3. Поочередно добавляйте яйца, каждый раз хорошо перемешивайте миксером смесь. Качественно всё размешали и вводим йогурт или сметану. Берите среднюю жирность (5-10%). Заканчиваем сухой смесью в три этапа. Добавили треть муки с разрыхлителем, смешиваем миксером и повторяем.

Выпекайте при 160-170 градусах минут 20-25. Здесь определяем так: как только сверху начнёт образовываться легкая корочка — пора вынимать. Данного количества теста хватит на 12-15 капкейков. Когда вынули первую партию — выложите кексы на решетку, пусть остывают. Заодно посмотрите, как пропеклось, чтобы откорректировать время выпекания.