**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ РЕСПУБЛИКИ КОМИ**

Государственное профессиональное образовательное учреждение

**“Воркутинский политехнический техникум”**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **РЕКОМЕНДОВАНО**  ПЦК «Сфера обслуживания»  Протокол № \_\_от «\_\_»\_\_\_20\_\_ г.  Председатель ПЦК\_\_\_\_\_\_Л.И.Ушал |  | **УТВЕРЖДАЮ**  Зам. директора по УМР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.В. Бадретдинова  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. |
|  |  |  |

|  |
| --- |
| **ПЛАН – КОНСПЕКТ**  **МАСТЕР – КЛАССА**  **на тему:« Приготовление кондитерского изделия «Капкейк»»** |

**Составитель**:

М.В. Афанасьева

мастер производственного обучения

Воркута

2017

**Пояснительная записка**.

**Знаешь сам - научи другого.**

Время, в которое мы живем, выдвинуло перед профобразованием задачу воспитания свободной, творческой, образованной, культурной и активной  личности. Актуальной проблемой является проблема развития творческих способностей человека. Ведущей педагогической идеей считаются – развитие творческих способностей учащихся. Большая роль в этом отводится профобразованию, и огромный вклад в развитие творческих способностей вносят проводимые мастер – классы по профессии. Ведь развивать творческие способности человека – это, прежде всего, воспитывать творческое отношение к труду. При этом труд рассматривается как источник формирования познавательной деятельности, самостоятельного отношения к поставленной задаче. Творческое отношение к труду – это одновременно и воспитание любви к делу, и стремление к познанию его особенностей, которые в свою очередь стимулируют испробовать свои силы, добиться успеха. В процессе творческого отношения к труду вырабатываются такие ценные качества, как настойчивость, любознательность, целеустремленность, инициативность, самостоятельность, умение выбрать наилучший способ и метод выполнения работы, т.е. те качества, без которых невозможно творчество.

Развитие творческих способностей учащихся средствами мастер - классов является актуальной  т.к. в любое время необходимы   люди, способные активно, творчески решать стоящие перед ними задачи.

Одной из эффективных форм формирования профессиональных компетенций, является такая современная форма, как мастер-класс.

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.

**Мастер-класс–** это особый жанр передачи профессионального опыта, мастером производственного обучения, позволяющий демонстрировать новые профессиональные и творческие способности у всех участников мастер класса. Мастер-класс широко используется в образовательном процессе техникума как активный метод обучения студентов с целью пробуждения интереса к избранной профессии. Как одной из важнейших предпосылок развития творческого потенциала студентов, совершенствования у них практических умений и навыков, способствует развитию у них собственного креативного мышления.

**Актуальность мастер - класса** состоит в том, чтобы донести до учащихся школ, что профессия повара достаточно интересна, при всей своей сложности. От повара 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 кондитерских изделий, но и правильно учатся подбирать цветовые сочетания, правилам подбора столовой посуды для того, чтобы изделие смотрелась более привлекательно и смотрелась аппетитно.

**Мастер**-**класс «Кондитер**-**это искусство»**

**Тема «Приготовление кондитерского изделия «Капкейк»»**

**Цели мастер- класса:**

***Учебные:*** Научить учащихся школ готовить и оформлять кондитерское изделие: **«Капкейк»**

***Развивающие:***

• расширять представления о кондитерском изделии: «Капкейк»

• способствовать развитию социально - значимых навыков;

• формировать и развивать наглядно-образное мышление, произвольное внимание, память, тактильное восприятие;

• развивать профессиональные умения и навыки с помощью самостоятельного выполнения заданий;

* прибрести первичные практические умения в области современных технологий

•воспитывать мотивацию к усовершенствованию своего профессионального мастерства.

***Воспитательные:***

* воспитание уважения к людям труда, занятым в сфере обслуживанияи общественного питания;

**Форма обучения:** практическая.

**Методы обучения:** информационно – побуждающие, словесные, проблемные, практические.

Продолжительность: 60 минут.

**Целевая аудитория:** школьники

**Форма проведения:** мастер-класс.

**Требования к помещению и материальному обеспечению мастер- класса:**

* мастер-класс проводится в учебных помещениях (кабинет, лаборатория профессионального обучения)
* оборудование: производственные столы, шкаф для выпечки, холодильный шкаф, миксер;
* инвентарь и инструменты: миски и ложки из нержавеющей стали, пластмассовые, (силиконовые), разовые тарелки и стаканы, пакеты п/э, силиконовые и гофрированные бумажные формы для выпечки, зубочистки, кондитерские мешки с насадками (допускаются одноразовые); дозатор для разлива теста, пищевая плёнка, просеиватель,
* продукты: сырьё

**Методическое обеспечение:**

 технологическая карта

- Ноутбук, мультимедийная презентация на тему: Приготовление кондитерского изделия: «Капкейк».

- Изготовлен эталон изделий.

**Прогнозируемый результат:**

* сформированные профессиональные компетенции у студентов;
* мотивация студентов к обучению по специальности - кондитер;
* развитие творческой активности.

**Формируемые компетенции:**

ПК. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7.  Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**I. Подготовительный этап:**

1.Разрабатывается план проведения мастер-класса.  
2.Приглашаются учащиеся общеобразовательных школ  г.Воркуты.  
3.Оформляется демонстрационный стол.  
4.Изготовляется эталон изделия.  
5. Подготавливаются рабочие места для приготовления участников.

**II. Основная часть:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Этапы, задачи , время** | **Деятельность мастера п/о** | **Деятельность участников** | **Используемые методы** |
| 5 минут | 1. Организационный этап |  |  |
| 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. | 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, использование здоровосберегающих технологий. | Занимают свои места и готовятся к участию в мастер-классе | Эмоциональное стимулирование |
| 5 минут | 2. Мотивационный этап |  |  |
| а) задача – мотивация на предстоящую деятельность;  б) содержание  постановка проблемы, сообщение темы, целей, формы проведения мероприятия, регламента, условий; в) условия проведения и получения положительного результата –направить на предстоящую деятельность, снять эмоциональное напряжение. | 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 |
| 40 минут | 3. Практическая деятельность |  |  |
| а) задача – создание условий для формирования умений в приготовлении кондитерского изделия: «Капкейк» б) условия проведения и получения положительного результата – комфортная обстановка, партнёрские отношения, эмоциональный рабочий настрой | Создаёт алгоритм работы,  - показывает приемы приготовления кондитерского изделия: «Капкейк»;  - консультирование с применением игровых технологий. | Работают по алгоритму при приготовление кондитерского изделия: «Капкейк», овладение основными приемами в оформлении изделия «Капкейк» | Проблемный, словесный, практический |
| 10 минут | 4.Заключительный этап |  |  |
| а ) подведение итогов мастер-класса, выводы о достижении поставленной цели; б) обобщение и выводы мастера; в) условия проведения и получения положительного результата – атмосфера благожелательности и взаимопонимания. | Мастер обобщает и делает выводы о достижении поставленных целей, даёт благожелательное напутствие. | Выступают, вступают в диалог, слушают | Контроль, коррекция,  эмоциональное стимулирование |

**III. Заключительный этап**

1. Самооценка проведения мероприятия.
2. Выводы (положительные,  отрицательные)

**Ход**

**«Мастер-класса»**

1. **Подготовительно-организационная часть**

Перед началом работы студенты надевают форму, тщательно моют руки с мылом, занимают рабочие места.

Приветствие, вступительное слово, постановка цели и задач мастер-класса, обсуждение с участниками названия, размера, цвета, формы изделия, (презентация, рассказ об истории возникновения капкейков). ( приложение №1)

**Основная часть**

Содержание мастер-класса, его основная часть: план действий, включающий поэтапно реализацию темы.

Показ приемов, используемых в процессе мастер-класса, показ различных приемов приготовления с комментариями.

*Виды работ:*

приготовление теста для капкейка, порционирование теста в силиконовые формы, выпечка, охлаждение, приготовление крема и оформление капкейка.

Выполняют задания в соответствии с обозначенной задачей, индивидуальное создание задуманного.

Неизменным остается и размер капкейков. Это все те же лакомства, каждое из которых рассчитано на 1 человека. [Традиционные капкейки](https://xn--80ajchmregk.xn--p1ai/kapkeyki/s-kremom/) имеют диаметр 5-6 см, их вес составляет в среднем 65 г.

Итак, капкейки — это американское название маленького бисквитного пирожного в форме мини-торта, нарядно украшенного с использованием крема, мастики и фруктов, предназначенного для одного человека.

К столу капкейки подаются в бумажных формочках, которые позволяют дольше сохранять их свежесть. А еще в такой упаковке удобнее брать пирожные, да и смотрится она нарядно, красиво.

[Капкейк или "чашечный тортик", а еще его называют торт для феи - это маленький пирожок для одного человека с кремом, запеченный в специальных манжетах или формочках. Рецепты капкейков в домашних условиях следует знать каждой хозяйке, т.к. такое лакомство чудесно подходит для всяческих праздников. Мы расскажем, как приготовить капкейк и как его украсить так, чтобы ваше угощение стало незабываемым. Кстати, приготовление капкейков - отличное занятие и для самых маленьких хозяюшек. Узнайте, как сделать капкейки дома и вовлеките в их приготовление всю семью. Успехов! Кап](https://xn--80ajchmregk.xn--p1ai/kapkeyki-pennoe-more/" \t "_blank" \o "Капкейки )

**[Технология приготовления:](https://xn--80ajchmregk.xn--p1ai/kapkeyki-pennoe-more/" \t "_blank" \o "Капкейки )**[»](https://xn--80ajchmregk.xn--p1ai/kapkeyki-pennoe-more/" \t "_blank" \o "Капкейки ) супермен

Подготовьте необходимые ингредиенты. Молоко, яйца и сливочное масло должны быть комнатной температуры. Их лучше достать из холодильника заранее. Для крема возьмите маскарпоне и сахар.

1.Взбейте миксером сливочное масло с ванилином и сахаром в пышную массу в течение 5-7 минут.

2.Слегка взбейте яйца. Постепенно добавьте их к масляной массе, непрерывно взбивая в течение 5 минут.

3.Просейте муку и разрыхлитель, добавьте к масляно-яичной массе. Влейте молоко и тщательно перемешайте.

4.Разогрейте духовку до 180 С.

5.Распределите тесто по формочкам для капкейков. Советую бумажные формочки опускать в металлическую или силиконовую форму, чтобы они не потеряли объем.

6. Выпекайте капкейки 25 минут до сухой зубочистки.

7.Готовые капкейки выньте из духовки и остудите.

8.Маскарпоне взбейте с сахаром в течение 2-х минут.

9. Выложите крем в кондитерский мешок и нанесите на капкейки. При желании посыпьте шоколадной стружкой. Приятного аппетита!

**3.Заключительная часть.**

Заключительное слово. Представление готовых изделий.

Анализ ситуации по критериям:

* овладение общеинтеллектуальными способами деятельности;
* развитие способности к рефлексии;
* развитие коммуникативной культуры.

Преподаватель организует обмен мнениями присутствующих, дает оценку происходящему.

Рефлексия – активизация самооценки работы на мастер-классе.

Участники и гости приглашаются на чаепитие, пробуют готовые изделия, обсуждают результат.

Мероприятие прошло в дружественной и творческой обстановке, ребята узнали много интересного и нового и осознали, что в профессии повара главное – талант, чувство вкуса и фантазия!

**Список используемой литературы**

1.Организация и проведение мастер-классов. Методические рекомендации./сост. А.В. Машуков, руководитель отдела организационно-методического обеспечения конкурсов профессионального мастерства и олимпиадного движения, под ред. А.Г. Обоскалова. - Челябинск, 2007. - 13с.

2.Пахомова Е.М., Дуганова Л.П. Учитель в профессиональном конкурсе: учебно-методическое пособие. - М. '.АПКиППРО, 2006. - 168 с.

3.Селевко Г.К. Альтернативные педагогические технологии. - М.: НИИ школьных технологий, 2005.-224с.

**Интернет-ресурсы**

1. http://pirogeevo.ru/pirozhnye/kapkejki-svoimi-rukami.html
2. http://volshebnaya-eda.ru/kulinarnyj-klass/prazdnik/kapkejki/
3. https://пироженка.рф/blog
4. https://kedem.ru/schoolcook/basis/kapkeyki/

**Приложение № 1**

**История возникновения капкейков**

Капкейки — превосходный объект для кулинарных дизайнеров. Капкейк — он торт в миниатюре.

Слово «Капкейк» не так давно вошло в наш обиход и звучит по-прежнему немного непривычно, не совсем понятно. Но если обратиться к его англоязычному написанию, то все мгновенно становится на свои места: термин «cupcake» буквально означает торт (cake) в чашке (cup).

Капкейки задумывались как более удобная и быстрая в приготовлении альтернатива [тортам](https://xn--80ajchmregk.xn--p1ai/torty/). Отсюда их нарядный вид и обязательное бисквитное тесто. Выпекались капкейки со времен создания рецепта в чашках, поэтому имеют строго определенный размер. А вот вариативность начинок, вкусов теста и декора, которую обрели эти миниатюрные десертики за последнее время, вызывает восхищение даже у опытных кулинаров. По поводу и без, на каждый праздник, на любой вкус и кошелек капкейки уже есть.

Капкейки являются традиционным американским лакомством, первое упоминание которого было найдено в кулинарной книге, датированной 1796 годом. В ней дается подробный рецепт приготовления этих маленьких пирожных, выпекать которые рекомендовано в формочках-чашках. В наши дни мало что принципиально изменилось: капкейки все так же готовят из традиционного бисквитного теста с разнообразными добавками для придания любимых вкусов (ванили, шоколада, корицы и многих других). Внутри пирожного может располагаться начинка в виде крема, карамели, фруктового или ягодного варенья, расплавленного шоколада и т.д.

Неизменным остается и размер капкейков. Это все те же лакомства, каждое из которых рассчитано на 1 человека. Традиционные капкейки имеют диаметр 5-6 см, их вес составляет в среднем 65 г. К столу капкейки подаются в бумажных формочках, которые позволяют дольше сохранять их свежесть. А еще в такой упаковке удобнее брать пирожные, да и смотрится она нарядно, красиво.

Бисквитные мини тортики просто не могли утратить популярности с течением времени. И пока есть сладкоежки, будет актуально одно из самых вкусных лакомств. Стоит заметить, что в наше время к традиционной рецептуре добавилось мастерство кондитеров в украшении капкейков. Они декорируются:

* объемными подушками из крема разных цветов;
* свежими фруктами и ягодами;
* шоколадом и шоколадным кремом, конфитюром, кокосовой стружкой;
* съедобными медальонами с кондитерской фотопечатью;
* всевозможными фигурками, цветами и растениями, буквами, искусно выполняемыми из мастики.

**Приложение № 2**

**Разновидности украшений кондитерского изделия: «Капкейк»**

[](https://пироженка.рф/kapkeyki-geroi-disneya/)[](https://пироженка.рф/kapkeyki-laymoviy-vkus/)[](https://пироженка.рф/kapkeyki-romashki/)

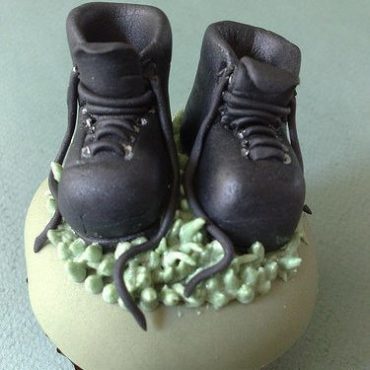
[Ромашки»](https://xn--80ajchmregk.xn--p1ai/kapkeyki-romashki/)

[](https://пироженка.рф/kapkeyki-shokoladnaya-svadba/)[](https://пироженка.рф/kapkeyki-yarkaya-golubika/)[](https://пироженка.рф/kapkeyki-futbolniy-myach/)[Капкейки «Шоколадная свадьба»](https://xn--80ajchmregk.xn--p1ai/kapkeyki-shokoladnaya-svadba/)

[](https://пироженка.рф/kapkeyki-nerazluchny/)[](https://пироженка.рф/kapkeyki-mishka-s-serdechkom/)[](https://пироженка.рф/kapkeyki-soderzhimoe-zhenskoy-sumochki/)[Капкейки «Лаймовый вкус»](https://xn--80ajchmregk.xn--p1ai/kapkeyki-laymoviy-vkus/)

[Капкейки «Яркая голубика»](https://xn--80ajchmregk.xn--p1ai/kapkeyki-yarkaya-golubika/)

[Капкейки «Tiffany»](https://xn--80ajchmregk.xn--p1ai/kapkeyki-tiffany/)

[](https://пироженка.рф/kapkeyki-spasibo-vam-zashchitniki/)[](https://пироженка.рф/kapkeyki-roskosh-vo-vsem/)

в супермен

**Приложение № 3**

**Поэтапное приготовление кондитерского изделия: «Капкейк»**

**Ингредиенты:**

**Мука  — 150 грамм**

**Масло сливочное  — 90 грамм**

**Сахар  — 200 грамм (150г - в тесто; 50г в крем)**

**Ванилин  — 1 щепотка**

**Соль  — 1 щепотка**

**Разрыхлитель  — 1 чайная ложка**

**Яйцо  — 2 штуки**

**Молоко  — 90 грамм**

**Маскарпоне  — 450 грамм**

**Количество порций: 12**



**1**.**Подготовьте необходимые ингредиенты. Молоко, яйца и сливочное масло должны быть комнатной температуры. Их лучше достать из холодильника заранее**



**2**. **Для крема возьмите маскарпоне и сахар**



**3. Взбейте миксером сливочное масло с ванилином и сахаром в пышную массу в течение 5-7 минут.**



**4.Слегка взбейте яйца. Постепенно добавьте их к масляной массе, непрерывно взбивая в течение 5 минут.**



**5.Просейте муку и разрыхлитель, добавьте к масляно- яичной массе . Влейте молоко и тщательно перемешайте.**

**6.Разогрейте духовку до 180 С. Распределите тесто по формочкам для капкейков. Советую бумажные формочки опускать в металлическую или силиконовую форму, чтобы они не потеряли объем. Выпекайте капкейки 25 минут до сухой зубочистки.**



**7.Готовые капкейки выньте из духовки и остудите.**



**8.Маскарпоне взбейте с сахаром в течение 2-х минут. Выложите крем в кондитерский мешок и нанесите на капкейки. При желании посыпьте шоколадной стружкой.**

**Украшаем готовые капкейки абсолютно любым удобным для вас способом. Шоколадными каплями, свежими ягодами, маршмелоу или любой кондитерской посыпкой. Побалуйте себя и своих близких этим потрясающим десертом, уверяю вас, будет очень вкусно!**

**Приложение №4**

**Поэтапное приготовление кондитерского изделия: шоколадный «Капкейк»**

**Ингредиенты:**

**Мука  — 160 грамм**

**Сахар  — 120 грамм**

**Сливочное масло  — 300 грамм**

**Яйцо  — 3 штуки**

**Какао  — 45 грамм**

**Молоко  — 150 грамм**

**Соль  — 1/4 чайных ложки**

**Разрыхлитель  — 10 грамм**

**Молоко сгущенное  — 250 грамм (вареное)**

**Количество порций: 12**

**Как приготовить "Капкейки шоколадные"**

**1. Подготовьте все необходимые ингредиенты.**

**Сливочное масло заранее размягчите при комнатной температуре.**

**2. Взбейте сахар с 130 граммами сливочного масла.**

**3. По одному добавьте яйца, каждый раз хорошо взбивая.**

**4. Налейте молоко, добавьте муку, разрыхлитель, соль и какао.**

**5. Взбейте все еще раз.**

**6. Готовое тесто разложите по формочкам, заполняя их не более, чем на 2/3 от объема.**

**7. Сверху накройте фольгой и запекайте при 180 градусах 15 минут. Затем фольгу уберите и допекайте еще 15 минут.**

**8. Из остывших кексов ложечкой удалите серединку и наполните их кремом или любой другой начинкой. Подойдет любой ягодный или фруктовый джем, вареная сгущенка или шоколадный соус. Для верха я использовала масляный крем. Для этого взбейте оставшееся сливочное масло с вареной сгущенкой и отсадите готовый крем при помощи кондитерского мешка. Украсьте по вкусу. Приятного аппетита!**



.



**1.Взбейте сахар с 130 граммами сливочного масла. Подробнее:**



**2. По одному добавьте яйца, каждый раз хорошо взбивая.**



**3. Налейте молоко, добавьте муку, разрыхлитель, соль и какао**



**4. Взбейте все еще раз.**



**5. Готовое тесто разложите по формочкам, заполняя их не более, чем на 2/3 от объема.**

****

**6. Сверху накройте фольгой и запекайте при 180 градусах 15 минут. Затем фольгу уберите и допекайте еще 15 минут.**

**7. Из остывших кексов ложечкой удалите серединку и наполните их кремом или любой другой начинкой. Подойдет любой ягодный или фруктовый джем, вареная сгущенка или шоколадный соус. Для верха я использовала масляный крем. Для этого взбейте оставшееся сливочное масло с вареной сгущенкой и отсадите готовый крем при помощи кондитерского мешка. Украсьте по вкусу. Шоколадные капкейки готовы. Подавать можно сразу же. Приятного аппетита!**



**Приложение №5**

**Поэтапное приготовление кондитерского изделия: творожный «Капкейк»**

**Ингредиенты:**

**Творог  — 350 грамм**

**Сахар  — 1 стакан**

**Мука  — 250 грамм (примерно)**

**Яйцо  — 3 штуки**

**Сливочное масло  — 200 грамм**

**Соль  — 1 щепотка**

**Разрыхлитель  — 1 чайная ложка**

**Сухофрукты, цукаты  — 100 грамм (по желанию)**

**Рикотта  — 100 грамм**

**Сахарная пудра  — 100 грамм**



**1. Размягченное сливочное масло соедините с сахаром и разотрите добела. Творог взбейте в блендере или протрите через сито, чтобы избавиться от комочков.**



**2. Соедините масло с сахаром, творогом, яйцами. Взбейте до однородности. Небольшими порциями всыпайте просеянную с разрыхлителем и солью муку. Замесите однородное тесто. Можно для аромата использовать ванилин или цедру цитрусовых. Добавьте горсть изюма или других сухофруктов по вкусу.**



**3. Духовку разогрейте до 180 градусов. Разложите тесто по формочкам (очень удобно использовать бумажные формы) и отправьте в духовку примерно на полчасика.**



**4. Духовку разогрейте до 180 градусов. Разложите тесто по формочкам (очень удобно использовать бумажные формы) и отправьте в духовку примерно на полчасика.**



**5. Готовые капкейки как следует остудите.**



**6. Крем отправьте в кондитерский мешок или самый обыкновенный пакет, слегка надрезав края. Осталось только украсить кремом сверху. Приятного чаепития!**

