

Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«АЧИНСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Методическая разработка
Мастер-класса на тему
«Приготовление суфле из курицы под соусом Дадзыки и творожным
кремом»

АЧИНСК, 2021

Рассмотрено на заседании
Цикловой комиссии
Протокол №
Председатель цикловой комиссии
_____ / Глазкова И.А.

«30» 06 _____ 2021г

Разработчик:

Иванова С.Н.
мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
Методические рекомендации.....	5
План мастер-класса	7
Ход мастер-класса	8
Список рекомендуемых источников	11

ВВЕДЕНИЕ

Выбор профессии – один из главных жизненных выборов, совершаемых человеком в юном в возрасте, а правильный выбор - позволяет реализовать свой потенциал, избежать разочарования, оградить себя и свою семью от неуверенности в завтрашнем дне.

В условиях, когда идет острая «БОРЬБА» за ученика, важным направлением деятельности любого профессионального учреждения является повышение привлекательности учебного заведения через организацию различных форм работы с обучающимися. Одним из направлений работы с обучающимися является работа к профессиональному самоопределению. Одной из наиболее эффективных форм проведения профориентации являются мастер-классы.

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

Мастер – класс должен всегда начинаться с актуализации знаний каждого по предлагаемой теме, что позволит расширить свои представления знаниями других участников. Форма данного мастер класса - это интегрированное занятие (лекционно-практическое).

Все задания направлены на то, чтобы подключить воображение обучающихся, создать такую атмосферу, чтобы они проявили себя как творцы.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

В методической разработке представлен опыт подготовки и проведения мастер-класса для обучающихся по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» с элементами современных, производственных технологий, позволяющий активизировать познавательную активность, творческие способности и расширение профессионального кругозора обучающихся. Знакомство с рецептами и способами оформления. Данные методические рекомендации могут оказать помощь как мастерам производственного обучения, так и преподавателям спец. дисциплин.

Особенность данной формы состоит в том, что проводят мастер-классы, как мастера производственного обучения так и обучающиеся старших курсов, которые прошли обучение на производстве. Как показывает опыт, совместная организация профориентационной работы с привлечением обучающихся значительно повышает престиж рабочих профессий; воспитывает уважение к Человеку труда, профессионалу, увеличивает количество абитуриентов по данной профессии, повышает имидж и значимость профессиональной образовательной организации.

Данная форма работы даёт возможность обучающимся и учащимся школьного возраста узнать азы, «попробовать себя в профессии» - своими руками выполнить последовательности приёмов, они знакомятся с новейшими технологиями и приборами, оборудованием и инструментами.

Данный мастер – класс можно использовать на дне открытых дверей, для обучающихся школ в рамках «профориентационных дней».

Цель данного мастер-класса:

осознание социальной значимости своей будущей профессии и формирование устойчивого интереса к ней;

воспитывать профессиональный интерес у обучающихся, уважение к труду; способствовать развитию познавательных и творческих способностей, внимания, воображения.

Задачи:

1. Познакомить участников мастер-класса с приготовлением блюда суфле из курицы под соусом Дадзыки и творожным кремом;
2. Развить творческие способности учащихся в приготовлении и оформлении суфле из курицы под соусом Дадзыки и творожным кремом;
3. Способствовать сознанию ценности поварского искусства, любовь к избранной профессии;
4. Повысить профессиональный уровень;
5. Повышать интеллектуальный и культурный уровень, расширить кругозор обучающихся.

ПЛАН МАСТЕР-КЛАССА

Время проведения: 1,5 час

Количество участников: 10 - 20 чел.

Этапы работы:

Организационный этап 5 мин

Теоретический этап 10 мин

Практический этап 1 час

Заключительный этап 15 мин

Форма проведения: Лекция и практическая работа.

Целевая аудитория: мастера производственного обучения, преподаватели специальных дисциплин, обучающиеся по профессии «Повар, кондитер», учащиеся школ, классные руководители.

Требования к помещению и материальному обеспечению мастер-класса: мастер-класс проводится в учебной лаборатории по профессии «Повар, кондитер»

Прогнозируемый результат:

1. Сформированные профессиональные компетенции обучающихся на мастер-классе;
2. Мотивация к приготовлению и оформлению блюд – «Суфле из курицы под соусом Дадзыки и творожным кремом»;
3. Развитие творческой активности.

Оборудование:

индукционная плита;

блендер погружной;

паровектомат;

тарелки для подачи;

доски разделочные;

силиконовые коврики и формочки;

одноразовые кондитерские мешки;

кондитерские противни;

пиалы для продуктов.

Ход мастер-класса

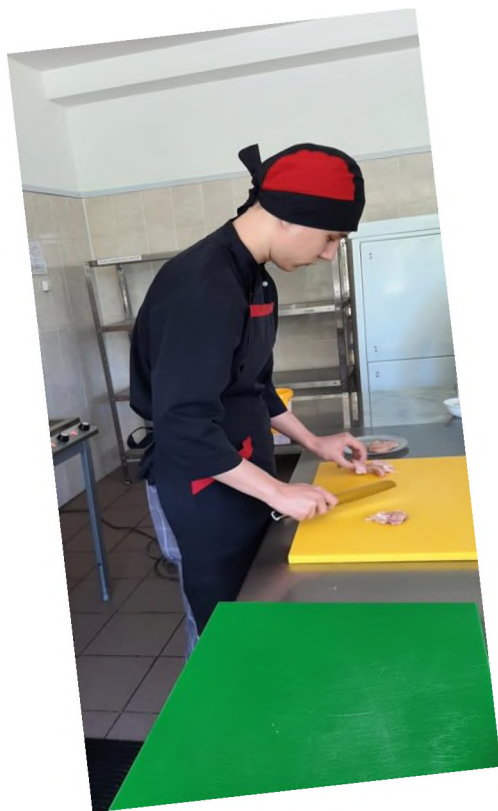
Мастер: Здравствуйте, уважаемые ребята, гости и преподаватели! Мы рады приветствовать вас на мастер-классе по профессии Повар, кондитер.

Сегодня мы с вами поговорим о важности правильного выбора профессии. Я хочу рассказать и показать об одной из наиболее важных и нужных профессий – профессии повара.

Народная мудрость гласит, что любая профессия требует мастерства. А профессия повар - это особая профессия. Если любить поварское дело и стремиться к мастерству - то в результате честь и почёт.

Еще Гиппократ сказал, что наша пища должна быть лечебным средством, а наше лечебное средство должно быть нашей пищей. Старая русская пословица гласит: «Добрый повар стоит доктора». Действительно, повару, как и врачу, нельзя быть равнодушным. Ведь от того, как накормить человека, зависит и его здоровье, и настроение, и производительность труда. А еще это такая профессия, которая требует постоянного поиска, творческой фантазии, потому что надо приятно удивлять посетителя каждый раз, когда он заходит в столовую, кафе, ресторан.

В настоящее время данная отрасль кулинарии стремительно развивается и осваивает новые технологии, не забывая о национальных традициях.



Особенности профессии:

Главной особенностью профессии является то, что большая часть работы выполняется вручную, поэтому повар должен обладать развитой мелкой моторикой рук. Кроме того, настоящему мастеру не обойтись без таких качеств, как художественный вкус, фантазия и творческий подход – только тогда он может создавать истинные шедевры кулинарии!

Сегодняшнем мастер – класс мы посвящаем теме «Приготовление суфле из курицы под соусом Дадзыки и творожным кремом»



Практическая деятельность:

1. Обратит внимание слушателей на внешний вид повара, отметить важность санитарной формы, здоровья повара
2. Комментирование мастером производственного обучения своих действий студентам.
3. Обратит внимание на технологические этапы:
 - приготовления суфле из курицы;
 - приготовления соуса Дадзыки;
 - оформление блюда творожным кремом, украшением земли из оливок и ягод брусники
4. Дегустация блюд.

Технологическая карта
Наименование блюда: Суфле из курицы

<i>Наименование продукта</i>		<i>Количество продуктов</i>	
		<i>Брутто в гр.</i>	<i>Нетто в гр.</i>
1.	Отварная мякоть птицы без кожи	139	123
2.	Яйца	1/3шт.	13
	Соус молочный для запекания:		20
1	Молоко	15,3	15,3
2	Вода или бульон	3,3	3,3
3	Мука пшеничная	2,7	2,7
4	Масло сливочное	2,7	2,7
5	Масса полуфабриката		75
6	Масло сливочное на смазку	1,3	1,3
Выход готового суфле		70	

Технология приготовления

Мякоть вареных кур без кожи дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, нагревают при помешивании до температуры 100°С в течение 5 мин, охлаждают до температуры 50°С. В массу вводят соус молочный средней густоты, хорошо взбивают дере-вянной веселкой, затем вводят размягченное сливочное масло, желтки и взбитые в густую пену белки.

Слегка вымешивают снизу вверх и выкладывают в форму, смазанную маслом, слоем в 3 см. Запекают до готовности в жарочном шкафу в течение 20 минут при температуре 220 — 250°С.

Готовность определяют по уплотнению массы, она должна отделиться от стенок формы.

Технологическая карта

Наименование блюда: Соус Дзадзики

Наименование продукта		Количество продуктов	
		Брутто в гр.	Нетто в гр.
1.	Огурцы свежие	122	85
2.	Йогурт густой без добавок	50	50
3.	Чеснок	20	15
4.	Масло оливковое	17	17
5.	Сок лимонный (уксус)	5	5
6.	Соль	2	2
Выход		150	

Технология приготовления

Огурцы очищают от шкурки, натирают на мелкой терке и хорошо отжимают. Солят, добавляют толченый чеснок, сок лимона, йогурт, все смешивают. В конце добавляют оливковое масло. Украшают маслинами и зеленью.

Примечание: Закуска должна получиться острой и не слишком жидкой. Не жалейте чеснок для дзадзики.

Знаете ли вы?

1. Что на Руси вместо соусов к блюдам подавали взвары.
2. Что луковый соус «субиз» носит имя принцессы Субиз, супруги принца де Субиз.
3. Что квас появился еще в киевской Руси.
4. В античные времена вместо сахара использовали мед.
5. В Древней Греции вино смешивали с морской водой.
6. Великий композитор Россини был еще и великим кулинаром.
7. Индейцы называли кукурузу маисом.
8. Первые щи были сварены еще 4 тыс. лет назад.

Мастер: Поварское искусство приобретается с опытом. Но только по-настоящему талантливый человек достигнет больших высот в этой профессии. Любовь к творчеству и желание приносить радость окружающим - залог успеха.

Истинный талант повара заключается в постоянном поиске нового, в стремлении создавать уникальные блюда, создавать свои «тайные»; неведомые для окружающих рецепты.

Дорогие ребята, мы с вами прощаемся. Трудная, но одновременно и увлекательная профессия «Повара, кондитера» приносит человеку большое моральное удовлетворение: она дает ему возможность ежедневно убеждаться в необходимости и важности своей работы.

Но только по-настоящему талантливый человек достигнет больших высот этой профессии. Любовь к творчеству и желание приносить радость окружающим – залог успеха. Успехов вам в учебе, до свидания!

Заключение

В июне 2021 года данное мероприятие было проведено с обучающимися II курса по профессии «Повар-кондитер» в лаборатории «Ачинского торгово-экономического техникума». Планируется в новом учебном году включить в план профориентационной работы с участием выпускников 9-х классов школ города и района. Гости высоко оценили дружескую обстановку и подготовку всей программы.





Список рекомендуемой литературы

1. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии /З.П.Матюхина-М.: Издательский центр «Академия», 2013.
2. Товароведение пищевых продуктов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З. П.Матюхина. — 7-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2017;
3. Королькова-М.: Издательский центр «Академия», 2007. Общественное питание. Справочник кондитера-М., 2003.
4. Соколова Е. И. Современное сырье для кондитерского производства / Е.И.Соколова, С.В.Ермилова-М.: Издательский центр «Академия», 2009.

Интернет-ресурсы:

5. [api.pbprog.ru:40135>databases/fooddoup1/32/466.php](http://api.pbprog.ru:40135/databases/fooddoup1/32/466.php)
6. [izkuricy.ru>sufle-iz-kuritsy-6-retseptov/](http://izkuricy.ru/sufle-iz-kuritsy-6-retseptov/)
7. [iamcook.ru>showrecipe/16214](http://iamcook.ru/showrecipe/16214)