# Компетентностный подход в образовании всех уровней

***Талғатова Аружан Талғатқызы***    
мастер производственного обучения

«Высший колледж имени Кумаш Нургалиева»

ВКО, г.Усть-Каменогорск

МАСТЕР – КЛАСС КАК ФОРМА ИНТЕГРАЦИИ УРОКОВ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО И ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР, КОНДИТЕР»

***Аннотация****: в статье приводится пример мастер – класса, проводимого обучающимися по профессии «Повар, кондитер» для других студентов тех- никума, позволяющего объективно оценить сформированность общих и про- фессиональных компетенций.*

Внедрение новых образовательных стандартов профессионального образо- вания предъявляет новые требования к организации уроков теоретического и производственного обучения на основе компетентностного подхода. На уро- ках теоретического обучения преподаватель делает акцент на развитие общих компетенций, в то время как на уроках производственного обучения в первую очередь формируются компетенции профессиональные. Сформированность компетенций позволяет студентам под руководством педагогов проводить са- мостоятельные мероприятия для студентов других специальностей.

Мастер–класс как форма организации учебной деятельности позволяет ин- тегрировать эти задачи. С целью контроля сформированности общих и про- фессиональных компетенций по профессиональному модулю проводится ма- стер класс по одному из разделов ПМ 8 по профессии «Повар, кондитер» по теме: *«Дрожжевое тесто и изделия из него».*

*Цель:*

*Формирование профессиональных и общих компетенцций в процессе при- готовления «Сдобы выборгской, фигурной» ПК8.2, ОК 1,2,7,8,9.*

*Материально– техническое оснащение:*

Натуральные эталоны изделий из дрожжевого теста, посуда, ножи, скалка, противни, кисточка, оборудование

*Сырьё:*

Мука, соль, дрожжи, масло, яйца, сахар, растительное масло, изюм

*Методы проведения:*

Информационно –стимулирующий, словесные, проблемные, практические

*Организационный момент*: 2мин.

Добрый день уважаемые коллеги, участники мастер– класса Сообщение темы, цели, формы проведения, время проведения 1 этап: История приготовления хлебобулочных изделий;

2 этап: Последовательность приготовления теста; 3 этап: Формование и выпечка;

4 этап: Подача.

1. *этап: История приготовления хлебобулочных изделий*

Учёные полагают, что впервые хлеб появился на земле свыше пятнадцати тысяч лет назад. Долгое время наши предки употребляли в пищу зёрна в сыром виде, затем научились растирать их между камнями в крупу и варить её. Да, первый хлеб имел вид жидкой каши (её в наше время ещё употребляют в виде хлебной похлебки в некоторых странах Африки и Азии). Археологии предпо- лагают, что однажды во время приготовления такой каши часть её вылилась на разогретые камни и превратилась в лепешку. Вряд ли, конечно, подгорелые куски бурой массы напоминали современный хлеб, но именно с того времени и возникло на земле хлебопечение. Когда древний человек с великим трудом

# Центр научного сотрудничества «Интерактив плюс»

взрыхлил землю, посеял зерно, собрал урожай и испек из него хлеб, тогда он обрел и родину.

Прошло ещё много времени, прежде чем древние египтяне научились гото- вить хлеб из сбреженного теста. Считают, что по недосмотру раба тесто под- кисло и, чтобы избежать наказания, он всё же рискнул испечь лепёшки. Полу- чилось они пышные, румянее и вкуснее, чем из пресного теста.

Древнеегипетские хлебопёки готовили хлеб разной формы: продолговатой, пирамидальной, круглой, в виде плетёнок, рыб, сфинксов. На хлебе знати обо- значали семейный герб, на изделиях для – птиц и животных. Выпекали слад- кие хлебцы, в состав которых входили мёд. Интересно, что в древнеегипетской скорописи солнце, золото и хлеб обозначали одинаково – кружочками с точкой посредине.

1. *этап: Последовательность приготовления теста*

Дрожжевое тесто готовят на производстве в кондитерском цехе.

Организация работы кондитерского цеха по приготовлению дрожжевого теста.

При выпекании изделий из дрожжевого теста используется оборудование: жарочный шкаф.

*Рецептура приготовления безопарного теста Последовательность приготовления теста*

Безопарный способ приготовления дрожжевого теста, предусматривает одновременную закладку всего сырья.

Сначала подготавливают сырье. Молоко или воду нагревают до 35–40С с учетом того, при соединении с мукой и другими продуктами температура теста будет в пределах 26–32С. Если мука имеет более низкую температуру, то моло- ко или воду следует нагреть выше 40С. Дрожжи разводят в отдельной посуде с небольшим количеством воды и добавляют в дежу, когда мука будет частично перемешана с водой.

Соль и сахар растворяют в небольшом количестве воды или молока, пред- назначенных для замеса, и, процедив через сито с ячейками 0,5–1,5мм, соеди- няют с остальным сырьем. Яйца или меланж процеживают через сито с ячей- ками 2–3мм и выливают в посуду для замеса. Муку просеивают через сито для удаления посторонних предметов и насыщения ее кислородом.

Дрожжи можно для большой активности за полчаса до замеса теста раство- рить в небольшом количестве теплой воды (30С) с добавлением 4% сахара (от массы муки). Тесто замешивают более густой консистенции, чем при опарном методе, так как увеличенный расход дрожжей и более длительное брожение разжижают его. Продолжительность замеса зависит от качества муки. После окончания замеса теста, дежу закрывают крышкой, чтобы тесто не заветре- лось, и ставят в теплое место (30С) для брожения, которое длится 2,5 –3,5 ч. Через 1,5–2ч, когда тесто увеличится в объёме 1,5–2 раза, дежу подкатывают к машине и, включив её, обминают тесто 1–2 мин. Тесто из сильной муки с

«сильной» клейковины обминают 2 раза, а из муки со «слабой»клейковиной можно не обминать.

Окончания брожения теста определяются лабораторным способом по со- держанию в нем кислоты или органолептически. Время окончания брожения определить трудно, так как оно зависит от состава теста и его консистенции. Выбродившее тесто увеличивается в объёме в 2,5 раза; при надавливании пальцем медленно выравнивается; поверхность выпуклая, тесто имеет прият- ный спиртовой запах.

*Разделка и выпечка теста*

Разделка дрожжевого теста складывается из нескольких операций: деления, подкатки, промежуточной расстойки, формовки и окончательной расстойки.

Уважаемые участники у Вас на столах приготовленное сдобное дрожжевое тесто. И мы с Вами сейчас приготовим изделия фигурной сдобы – это «сло-

# Современное образование в России и за рубежом

**Компетентностный подход в образовании всех уровней**

ник», «лебедь», «грибок».

*Отделка сформованных изделий, выпечка*

Выпекают сдобу в течение 9–13 мин при 250–260С. После выпечки изделия можно глазировать помадкой, посыпать сахарной пудрой или оставить без от- делки.

*Рефлексия проведения мероприятия* Оформления стола готовых изделий; Подведение итогов;

Дегустация;

*Выводы*: (положительное, отрицательное)

*Достижения целей*

Результат совместной деятельности (мотивация по выполнению задания) Мастер – класс, проводимый обучающимися по профессии «Повар, конди-

тер» для других студентов техникума, позволяет объективно оценить сформи- рованность общих и профессиональных компетенций.

***Список литературы***

1. Бутейкис Н. Г., Жукова А. А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

– М. «Академия», 2007.

1. Меджитова Э. Волшебное тесто. М. Изд. «Эксмо», 2003.
2. Стукова Н. Хлеб разных стран // Питание и общество, № 11, 2013.