



Государственное бюджетное учреждение Калининградской
области профессиональная образовательная организация «Колледж
мехатроники и пищевой индустрии»

Мастер-класс

по теме: «Удивительные природные свойства агара в
технологии приготовления сбивных конфет»

методическая разработка

Разработчик:

Аллерт Арина Александровна,
преподаватель отделения
пищевой индустрии

г. Светлый

2025 г.

Содержание

- 1 Пояснительная записка.
- 2 Исторические данные о профессии «Кондитер».
3. Технология приготовления сбивных конфет.
4. Практическая часть.
5. Заключение.

Список литературы

1. Пояснительная записка

В настоящее время возникает большая проблема в выборе профессии обучающимися с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). В силу психофизических особенностей, обучающимся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) очень сложно ориентироваться в условиях современного рынка труда, поэтому встает вопрос об актуальности этой проблемы.

Часть обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) специальных (коррекционных) школ идут на производство, где их привлекают к выполнению тяжелых неквалифицированных низкооплачиваемых видов труда. Другая часть обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) продолжают своё обучение в образовательных учреждениях, в основном это специальные группы в структуре профессионального обучения.

Актуализация профессионального самоопределения обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) реализуется через профориентационную работу. В рамках, которой обучающиеся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) знакомятся с разными видами труда, с условиями и особенностями профессий.

Одной из наиболее эффективных форм проведения профориентации являются мастер-классы.

В методической разработке представлен мастер-класс, на котором обучающиеся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) познакомятся с профессией «Кондитер», с элементами производственных технологий, позволяющий активизировать познавательную активность, творческие способности и расширить кругозор. В проведении мастер-класса с обучающимися с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) принимают участие амбассадоры профессионалитета.

Цель: сформировать у учащихся общее представление о профессии «Кондитер», технологии приготовления сбитых конфет.

Задачи:

1. Расширять знания, кругозор у участников о профессии кондитер.
2. Познакомить с технологией приготовления сбитых конфет.
3. Развивать творческий потенциал участников.
4. Воспитать эстетический вкус и чувство гармонии.
5. Создавать условия для развития коммуникативных качеств.

Целевая аудитория:

Обучающиеся 10 класса с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) специальной (коррекционной) школы.

Время проведения: 180 мин.

Количество участников: 15 чел.

Форма проведения: Лекция и практическая работа.

Требования к помещению и материально-техническому обеспечению мастер-класса:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: компьютер, средства отображения информации (проектор, экран, монитор), лицензионное программное обеспечение (цифровые образовательные ресурсы).

Учебная лаборатория по профессии «Повар, кондитер»: оборудование, инструменты и инвентарь в соответствии с паспортом учебного кулинарно-кондитерского цеха: пароконвектомат XEVC-0711-ER UNOX, микроволновая печь, расстоечный шкаф РПК-5, плиты электрические, плиты индукционные, шкаф холодильный, шкаф морозильный, планетарный миксер, блендер-измельчитель, слайсер, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная, миксеры В-5Н-5-220V Puhl, столы рабочие с полкой-решеткой, шкаф жарочный двухсекционный ШЖЭ-2-01, производственный инвентарь, сборник нормативно-технической и технологической документации, комплект плакатов по технике безопасности».

Прогнозируемый результат:

1. Сформированные представления у участников мастер-класса о профессии кондитер.

2. Мотивация к обучению по данной профессии.

3. Развитие творческой активности.

Психолого–педагогическая характеристика обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) старших классов специальной (коррекционной) школы

Особенности интеллектуального и физического развития обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) не позволяет ставить вопрос о свободном выборе профессии самим обучающимся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), как это делается в массовой школе. Сфера возможностей трудовой деятельности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) носит относительно ограниченный характер. И тем не менее содержание профессионального обучения обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) можно подобрать в соответствии с их склонностями и возможностями.

Обучаясь в старших классах, они начинают задумываться о дальнейшей жизни в социуме, у них появляется потребность обсуждать вопросы будущего. Перед ними встают новые жизненные задачи, в решении которых происходит их психосоциальное развитие.

Также происходят изменения и в познавательной сфере обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) старших классов школы. Отмечается способность делать общие выводы, рассуждать логически. Формируются и развиваются коммуникативные способности, умения вступать в контакт с незнакомыми людьми, добиваться их расположения и понимания. Многим обучающимся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в старших классах свойственны уверенность и целенаправленность в доступной им сфере конкретно-практической деятельности. Обучающиеся с умственной отсталостью (интеллектуальными

нарушениями) в старших классах специальной (коррекционной) школы адекватно переживают свои успехи и неудачи, проявляют настойчивость в достижении конкретной цели. В целом же у обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) отмечается качественное снижение уровня развития психики по сравнению с нормально развивающимися сверстниками. Отмечается нарушение основных свойств нервных процессов — силы, подвижности и уравновешенности. Условные связи формируются медленно, они непрочны, и слабо дифференцированы. Характерна пониженная работоспособность, быстрая утомляемость, слабость волевых усилий, отсутствие умения преодолевать трудности и использовать свои физические ресурсы. Нарушено взаимодействие первой и второй сигнальных систем.

В процессе обучения и воспитания у обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) специальной (коррекционной) школы дефекты психофизического развития поддаются коррекции и определенной компенсации. Следовательно, уровень профессиональной дееспособности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) несколько повышается.

Необходимо отметить также, что обучающиеся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) специальных (коррекционных) школ не достигают такого уровня профессионального самопознания, который позволил бы им самостоятельно объективно оценить свои склонности и возможности. Однако они понимают необходимость труда, выражают желание трудиться и стать полезными членами общества.

Ход мероприятия

2. Исторические данные о профессии «Кондитер»

Здравствуйте уважаемые ребята, сегодня вам предоставляется возможность пройти профессиональную пробу, которая позволит прикоснуться к малой части серьёзной и удивительной, творческой профессией – Кондитер.

Сегодня я вас познакомлю с основными сведениями о профессии кондитер, для того, чтобы разобраться, что же это за профессия «Кондитер» и какими качествами должен обладать будущий профессионал.

Само слово «кондитер» произошло от итальянского глагола *candiere*, что означает «варить в сахаре». Обращаясь к истории становления и развития кондитерского дела, можно узнать, что история кондитерского ремесла уходит в глубокую древность. Индейцы майя в свое время открыли рецепт изготовления шоколада, жители Древней Индии использовали тростниковый сахар для приготовления сладких палочек, а древние египтяне делали конфеты из фиников. Позже в Европе кондитеры стали входить в число так называемых привилегированных слуг при дворах королевских особ и знати. Что же касается наших дней, то профессия кондитер стала довольно популярной и занимает не последнее место в числе востребованных профессий.

Профессиональная деятельность кондитера направлена на преобразование природных свойств продуктов и создание различных кондитерских изделий, таких как зефир, мармелад, разных видов десертов, конфет, печенья, глазури, начинки, тортов и др.

Кроме того, кондитер, как художник создаёт авторские композиции, исследует новые вкусовые сочетания, разрабатывает технологическую документацию авторских кондитерских работ, следит за современными тенденциями в кондитерском мире.

Кондитер осуществляет профессиональную деятельность в условиях высокой температуры и повышенной влажности, использует ручные и механические средства труда, специальное технологическое оборудование. Современные технологии открывают кондитерам большие возможности для развития, изобретаются новые способы украшения тортов, конфет, постоянно совершенствуются рецептуры кондитерских изделий и наполнителей для десертов.

Деятельность кондитера включает:

подготовку рабочего места к работе (проверка исправности используемого технологического оборудования, весов, наличия и исправности инструментов, инвентаря, посуды, при необходимости их обработка моющими и дезинфицирующими средствами);

расчет необходимого количества сырья для приготовления и оформления кондитерских изделий, проверка его наличия и качества;

соблюдение правил хранения сырья и готовой продукции, выбраковка некачественных продуктов;

приготовление, оформление и отпуск кондитерских и хлебобулочных изделий и полуфабрикатов в строгом соответствии с технологией их приготовления и хранения; контроль качества готовой продукции; охлаждение, заморозка и хранение полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с действующими правилами и нормативами;

упаковка и маркировка готовой продукции; участие в составлении меню.

Кондитер работает в специальной одежде: брюки, куртка, колпак, фартук, специальные перчатки, обувь. К внешнему виду кондитера предъявляют особые требования: аккуратная прическа, ухоженные руки (не допускается наличие открытых ран, царапин и ссадин на руках), гигиенический макияж. На рабочем месте кондитеру не разрешено носить ювелирные украшения, наручные часы и использовать парфюмерию.

Добиться профессионального успеха кондитеру поможет наличие таких личностных качеств, как:

1. обонятельная и тактильная чувствительность, обонятельная память;
2. хорошее вкусовое и цветовое восприятие, вкусовая память;
3. хороший глазомер;
4. изысканный эстетический вкус, фантазия, склонность к творчеству;
5. способность к распознаванию небольших отклонений параметров технологических процессов от заданных значений по визуальным признакам;
6. способность одновременно воспринимать несколько объектов;
7. хорошо развитое чувство хронометража;

8. динамичность мышления;
9. хорошая координация движений обеих рук, твердость руки, устойчивость кистей;
10. способность к выполнению мелких точных движений;
11. оперативность;
12. физическая выносливость: умение интенсивно работать в течение длительного времени без снижения результативности;
13. энергичность;
14. умение импровизировать;
15. ответственность.

Кондитер должен любить свою работу, тогда все сладости будут приготовлены с душой и любовью. Но не каждый человек может стать кондитером, особенно если говорить о профессионалах. Эти люди имеют обоняние и тонкий вкус, наделены вкусовой памятью и творческим воображением.

И так, сегодня вам предстоит познакомиться с процессом и технологией приготовления одного из самых распространенных видов сбивных конфет, и в конце определить какой именно вид, вы приготовили, но об этом чуть позже.

3. Технология приготовления сбивных конфет

Сбивные конфеты – это кондитерские изделия для приготовления, которых используют сбивную массу, состоящую из белков и сахаро-паточного сиропа, содержащего студнеобразователь.

Студнеобразователь, который мы будем использовать сегодня – АГАР.

Агар – это натуральный, природный загуститель и гелеобразователь, производится из морских водорослей, именно благодаря удивительным свойствам агара нам удастся сегодня превратить обычную кремообразную массу в настоящую конфету, заданной формы.

Какие еще студнеобразователи существуют? (рассказываю).

Заменить на желатин нельзя – эти желирующие агенты дают разную текстуру, работают по-разному, имеют разную силу желирования.

Для создания готовой сбивной конфеты, сегодня, вам потребуется приготовить 3 составных компонента:

- меренги - взбитый с сахаром куриный белок,
- сироп на основе воды, сахара и агара
- масляный крем - включающий в себя сливочное масло и сгущённое молоко.

Для приготовления сбивной массы нам необходимо сливочное масло 82,5% жирности (рассказываю, почему важно выбирать такое масло), агар, белок, воду, сахар и сгущённое молоко.

4. Практическая часть

Теперь поговорим о правилах и технике безопасности

1. Перед началом работы правильно надень спецодежду:

- волосы убри под головной убор, рукава одежды подверни до локтя или застегни у кисти рук.
- Не накалывай иголками спецодежду, не держи в карманах булавок, стеклянных и других бьющихся и острых предметов.

2. Руки помой с мылом.

3. Приведи в порядок рабочее место, не загромождай его и проходы.

4. Осмотри инвентарь, убедись в его исправности.

5. При осмотре оборудования проверь его исправность.

6. В цеху НЕ БЕГАТЬ, НЕ ПРЫГАТЬ, НЕ КРИЧАТЬ, с уважением относиться друг к другу

Компонент пробы		
Технологический	Ситуативный	Функциональный
1 уровень сложности		
ЗАДАНИЕ		
Приготовить полуфабрикаты для сбивной массы: масляный крем, сироп на основе агара, меренгу.	Соединить последовательно: масляный крем, сироп на основе агара, меренгу для приготовления сбивной массы.	Распределить по формам сбивную массу, убрать массу для стабилизации в холодильник.
УСЛОВИЕ		
Технологический документ:	Технологический	Ингредиенты: Готовая сбивная

Технологическая карта. Инвентарь: силиконовые лопатки, формы для сбивной массы, кондитерские мешки, термометры, миски. Оборудование: электрические плиты, ручные миксеры, весы, холодильник. Ингредиенты: масло сливочное 82,5%, молоко сгущенное, сахар, белок, агар, вода. Задание выполняется самостоятельно. При необходимости, затруднении, преподаватель поясняет индивидуально школьнику.	документ: технологическая карта Инвентарь: силиконовые формы различного вида. Готовые полуфабрикаты: Масляный крем, сироп на основе агара, меренга Задание выполняется самостоятельно. При необходимости, затруднении, преподаватель поясняет индивидуально школьнику.	масса Инвентарь: силиконовые и металлические формы различного вида, рисунок 1. Задание выполняется самостоятельно. При необходимости, затруднении, преподаватель поясняет индивидуально школьнику. Рисунок 1. Формы для распределения сбивной массы
РЕЗУЛЬТАТ		
Задание считается выполненным, если учащиеся приготовили однородный масляный крем, меренгу, сироп на основе агара.	Задание считается выполненным, если обучающийся верно (в соответствии с технологической инструкцией) подобрал последовательность объединения полуфабрикатов для получения сбивной массы.	Задание считается выполненным, если, обучающийся распределил по формам сбивную массу и поставил её на стабилизацию в холодильник.
Компонент пробы		
Технологический	Ситуативный	Функциональный
II уровень сложности		
ЗАДАНИЕ		
Приготовить домашнюю карамель и поставить ее на стабилизацию в холодильник, приготовить	Последовательно объединить сироп на основе агара, меренгу и карамель для получения сбивной	Распределить по формам карамельную сбивную массу, убрать массу для стабилизации в холодильник.

сироп на основе агара, меренгу	массы.	
УСЛОВИЕ		
Технологический документ: Технологическая карта Инвентарь: сотейник с толстым дном, силиконовые лопатки, мерные стаканы Оборудование: электрические плиты, весы, холодильник. Ингредиенты: сливки 33%, масло сливочное 82,5%, сахар, белок, агар, вода, глюкозный сироп Задание выполняется самостоятельно. При необходимости, преподаватель поясняет индивидуально школьнику.	Технологический документ: Технологическая карта Инвентарь: силиконовые лопатки, формы для сбивной массы, кондитерские мешки, термометры, миски. Оборудование: электрические плиты, ручные миксеры, весы, холодильник. Полуфабрикаты: домашняя карамель, творожный сливочный сыр Альметте, сироп, меренга. Задание выполняется самостоятельно.	Ингредиенты: Готовая карамельная сбивная масса Инвентарь: силиконовые и металлические формы различного вида, рисунок 1. Задание выполняется самостоятельно. При необходимости, преподаватель поясняет индивидуально школьнику.
РЕЗУЛЬТАТ:		
Задание считается выполненным, если учащиеся приготовили домашнюю карамель и убрали ее на стабилизацию в холодильник.	Задание считается выполненным, если обучающийся последовательно выполнил объединения (в соответствии с технологической картой) полуфабрикатов для получения сбивной массы.	Задание считается выполненным, если, обучающийся распределил по формам сбивную массу и поставил её на стабилизацию в холодильник.
Компонент пробы		
Технологический	Ситуативный	Функциональный
III уровень сложности		
ЗАДАНИЕ:		
Приготовить полуфабрикаты: Ореховая крошка, фильетин (вафельная крошка) -для декорирования сбивных конфет.	Вырезать из готовой сбивной массы (традиционной и карамельной) сбивные конфеты.	Выполнить авторское декорирование и определить вид сбивных конфет.
УСЛОВИЕ:		
Технологический документ: Технологическая карта Оборудование: электрические плиты, пароконвектомат, миксер, блендер, столы. Инвентарь: доски разделочные, скалки, сито, миски.	Наличие сбивной массы Инвентарь: нож, доска разделочная Задание выполняется самостоятельно. При необходимости, преподаватель поясняет индивидуально школьнику.	Наличие готовых сбивных конфет и декора: крошки фисташек, измельченный грецкий орех и арахис, просеянный какао, сублиматы, кокосовая стружка, вафельная крошка) Наличие раздаточного материала – Памятки №1 и № 2

Расходные материалы – пищевая плёнка. Ингредиенты: фисташки, грецкий орех, кокосовая стружка, какао-порошок, сублимированные ягоды, арахис, Сливочное масло 82,5 %, пудра сахарная – 50 г., белок, Мука пшеничная в/с. Задание выполняется самостоятельно. При необходимости, затруднении, преподаватель поясняет индивидуально школьнику.		«Органолептические показатели качества» и «Характеристика некоторых видов сбивных конфет». Задание выполняется самостоятельно. При необходимости, затруднении, преподаватель поясняет индивидуально школьнику.
РЕЗУЛЬТАТ:		
Задание считается выполненным, если обучающийся подготовил выбранные варианты отделки (просеял какао-порошок, обжарил и измельчил орехи, приготовил вафельную крошку).	Задание считается выполненным, если обучающийся самостоятельно выполнил нарезку сбивных конфет.	Задание считается выполненным, если обучающийся самостоятельно выполнил декорирование сбивных конфет и определил их вид.

Технологическая инструкция

Состав:

1. Сливочное суфле на основе агар-агара.
2. Обсыпки: фисташка, какао-порошок, сублимированная малина.

Приготовление:

1. Подготовка агар-агара
2. Приготовление масляного крема
3. Приготовление сиропа
4. Подготовка белка
5. Объединение белка, сиропа, крема
6. Формование
7. Стабилизация массы
8. Подготовка обсыпки (измельчение фисташек и т.д.)
9. Нарезка конфет

10. Отделка конфет в фисташковой крошке, какао, кокосовой стружке и сублимированной ягоде

11. Упаковка

РЕЦЕПТУРА

1. Классическая (1 уровень)

№	Наименование ингредиента	Масса, г	Приготовление
СИРОП			1.
1.	Агар-Агар	9	2. Подготовить форму (поставить форму на силиконовый коврик) 2.Замочить агар (9г.) в воде (140 г.). 3. В деже миксера взбить мягкое сливочное масло (200г.)+сгущенное молоко (100 г.) в пышный белковый крем. 4. Массу с агар- агаром поставить на огонь довести до кипения и внести весь сахар 5. Сварить сироп до 110 ⁰ С 6. Параллельно взбиваем белок до мягких пиков и струйкой (АККУРАТНО!) внести готовый сироп в белковую массу. Взбивать 1 минуту до 50-60 ⁰ С, не меньше! 7. Постепенно небольшими порциями внести масло со сгущенкой, не переставая взбивать, как только смесь полностью объединили, прекратить взбивание. МАССА БЫСТРО ЗАСТЫВАЕТ. 8. Выложить массу в подготовленную за ранее форму и оставить до полной стабилизации (30-40 минут). Можно убрать в холодильник. 9. Подготовить обсыпку. 10. Порезать массу на кусочки и обвалять в подготовленной обсыпке.
2.	Вода	140	
3.	Сахар	300 г.	
КРЕМ			
4.	Масло Сливочное 82,5 %	200	
5.	Цельное сгущенное молоко	100	
МЕРЕНГА			
6.	Яйцо куриное С0 (БЕЛОК)	80	
7	Лимонная кислота	1	
	Выход	500	

2. С карамелью собственного приготовления (2 уровень)

ДОМАШНЯЯ КАРАМЕЛЬ			
№	Наименование ингредиента	Масса, г	Приготовление
1.	Сливки 33%	120	1. В сотейник всыпать весь сахар, на среднем огне растопить сахар до карамельного цвета. ДЛЯ РАВНОМЕРНОГО РАСПЛАВЛЕНИЯ САХАРА, НАКЛОНЯЕМ СОТЕЙНИК В РАЗНЫЕ СТОРОНЫ, КОГДА БОЛЬШАЯ ЧАСТЬ РАСПЛАВИТСЯ МОЖНО ПЕРЕМЕШИВАТЬ КАРАМЕЛЬ СИЛИКОНОВОЙ ЛОПАТКОЙ. 2. Нагреть сливки, но не кипятить 3. В 2-3 приёма влить горячие сливки в сахар в растопленный сахар, все время интенсивно
2.	Сахар	120	
3.	Масло Сливочное 82,5 %	90	
	Выход		

			помешивая лопаткой или венчиком. ОСТОРОЖНО, СИЛЬНОЕ БУРЛЕНИЕ, МОЖНО ОБЖЕЧЬ РУКИ 4. Уварить карамель (8-10 минут). 5. Нарезать холодное сливочное масло кубиками, примерно по 1 см. и переложите в высокий пластиковый стакан. 6. Влить горячую карамель на сливочное масло, подождать 1-2 минуты и пробить блендером до однородной, гладкой, блестящей эмульсии, накрыть пленкой в контакт и убрать в холодильник.
--	--	--	--

3. Создание и декорирование сбивных конфет и определение их вида (3 уровень)

СБИВНАЯ МАССА С КАРАМЕЛЬЮ			
№	Наименование ингредиента	Масса, г	Приготовление
ДЛЯ КРЕМА			1. Подготовить форму 2. Замочить агар (4г.) в воде (85 г.). 3. В деже миксера взбить карамель и сливочный сыр до пышности и мягко опадающих пиков, накрыть пленкой в контакт и убрать в холодильник 4. Массу с агар- агаром поставить на огонь довести до кипения, состояние киселя, внести все сахара (сахар и глюкозный сироп), хорошо перемешать 5. Сварить сироп до 107 ⁰ С (если поднимем лопатку последняя капля застывает как «сопелька»). 6. Параллельно взбиваем белок до мягких пиков и струйкой (АККУРАТНО!) внести готовый сироп в белковую массу. 7. Убавить скорость миксера на низкую и в 3-4 приёма ввести в массу карамельный крем, взбить до объединения массы 10-15 секунд и прекратить взбивание. 8. Выложить массу в подготовленную за ранее форму и оставить до полной стабилизации (30-40 минут). Можно убрать в холодильник. 9. Подготовить обсыпку/глазурь 10. Порезать массу на кусочки и обвалять в подготовленной обсыпке.
1	Домашняя карамель	85	
2	Сливочный сыр	15	
ДЛЯ МЕРЕНГИ			
3	Белок	45	
4	Лимонная кислота	1	
ДЛЯ СИРОПА			
1.	Агар-Агар	4	
2.	Вода	85	
3.	Сахар	100	
4.	Глюкозный сироп	50	
	Выход		

Контроль, оценка и рефлексия

1. Критерии успешного выполнения задания:

- соблюдение техники безопасности, правил санитарии и личной гигиены;
- способность проявлять творчество при изготовлении кондитерских изделий;

- умение работать по образцу;
- соблюдение технологии изготовления сбитых конфет кондитерских изделий.

2. Рекомендации по контролю результата, процедуре оценки

Готовое кондитерское изделие должно соответствовать образцу по:

- составу;
- весу;
- внешнему виду – оформление должно соответствовать образцу, допускаются отклонения в цвете (по желанию, как проявление творчества).

3. Вопросы для рефлексии:

- вызвал ли у вас интерес процесс приготовления конфет?
- что для вас было самым интересным в мастер-классе?
- какими навыками должен обладать повар, кондитер при оформлении кондитерских изделий?

5. Заключение

Особенность данной формы состоит в том, что участвуют в проведении мастер – класса, обучающиеся старших курсов, которые прошли учебную и производственную практику. Как показывает опыт, совместная организация профориентационной работы с привлечением студентов колледжа значительно повышает престиж рабочих профессий; воспитывает уважение к Человеку труда, профессионалу, увеличивает количество обучающихся пройти курс подготовки по данной профессии.

Данная форма работы даёт возможность обучающимся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) узнать азы, «попробовать себя в профессии» - своими руками выполнить последовательность приёмов, познакомиться с новейшими технологиями и приборами, оборудованием и инструментами.

Данный мастер – класс проводился на профессиональных пробах «Билет в будущее» для обучающихся 6 класса Балтийской общеобразовательной школы в рамках «профориентационных дней»

Список литературы

1. Леонов, Д. В. Моделирование и оптимизация реологических свойств жележных полуфабрикатов / Д. В. Леонов, Е. И. Муратова, С. И. Дворецкий // Вопросы современной науки и практики. Университет им. В. И. Вернадского. – 2011. – № 3(34). – С. 378 – 383.
2. Лурье, Н.С. «Технология кондитерского производства» - М.: Агропромиздат, 1992-399с.
3. Маршалкин, Г.А «Производство кондитерских изделий» - М.: Колос, 1994-272с.
4. Медведева, А. А. М 42 Производство конфет и шоколада: технологии, оборудование, рецептуры. - СПб.: Изд-во ДНК, 2007 - 256 с.