

Майстер-клас

**Тема: «Старовинний традиційний пиріг з автентичними
елементами» з використанням сучасного обладнання**

Майстер виробничого навчання:

Кліменкова Юлія Валеріївна

План майстер-класу

Дата проведення: _____

П.І.Б. майстра виробничого навчання: Кліменкова Юлія Валеріївна

Тема: «Старовинний традиційний пиріг з автентичними елементами» з використанням сучасного обладнання

Мета: Сформувати знання, уміння, навички по ознайомленню з старовинною кухнею з використанням сучасного обладнання.

Навчальна мета:

- ознайомити з особливостями приготування страв старовинної кухні з використанням сучасного обладнання;
- дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки, правил санітарії та особистої гігієни під час відпрацювання уроку;
- правильно та послідовно підібрати інструмент, інвентар, посуд який потрібен для роботи при відпрацюванні теми;
- правильно організувати робоче місце;
- економно використовувати сировину, воду, електроенергію, свій час.

Виховна мета:

- виховати любов до приготування національних страв, охайність, старанність, самостійність;
- виховувати любов до професії шляхом забезпечення культури виробництва;
- виховувати почуття взаємодопомоги і самоконтролю;
- виховувати відповідальність за доручену справу.

Розвивальна мета:

- розвинути увагу, пам'ять, критичного, логічного та аналітичного мислення;
- розвивати вольові якості при виконанні завдання;
- розвивати вміння організувати робоче місце чітко і послідовно;
- розвивати вміння творчо підходити до вирішення проблемних ситуацій.

Дидактичне забезпечення уроку:

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громад. харчування всіх форм власності / О.В.Шалимінов, Т.П.Дятченко, Л.О.Кравченко та ін. – К.: Видавництво А. С. К., 2003. – 848 с.
<https://archive.org/details/retseptury2000/page/n6/mode/1up?view=theater>

2. Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: Підручник для проф.-техн. навч. закл. – Київ: Наш час, 2014. – 400 с.

3. Доцяк В.С. Українська кухня. Підручник. – Вид. 2-ге, перероб. та доп. / В.С.Доцяк. – Львів: Оріяна-Нова, 1998. – 558 с.
<https://archive.org/details/ukrainskakuhnya1998/page/n9/mode/2up?view=theater>

Міжпредметні зв'язки: Хімія, Технологія приготування їжі з основами товарознавства, Санітарія та гігієна ресторанного господарства, Устаткування підприємств ресторанного господарства, Організація виробництва та обслуговування підприємств, Облік, калькуляція і звітність підприємств ресторанного господарства, Фізіологія харчування.

Об'єкт праці: натуральні зразки сировини.

Наочність: інструкційно-технологічні картки.

Матеріально-технічне забезпечення майстер-класу:

Обладнання:

1	Виробничий стіл	1 шт.
2	Мийна раковина	1 шт.
3	Параконвектомат	1 шт.
4	Холодильник	1 шт.
5	Індукційна плита	1 шт.
6	Блендер	1 шт.
7	Кухонна машина Kenwood	1 шт.

Інвентар:

1	Дошка розробна	1 шт.
2	Ножі кухарської трійки	3 шт.
3	Ложки	3 шт.
4	Лопатки	2 шт.

5 Шумівка 1 шт.

6 Сито 1 шт

Посуд:

1 Функціональні ємкості 5 шт.

2 Силіконові форми напівкулі 2 шт.

3 Каструлі 2 шт.

Технічні засоби навчання:

1 Ноутбук 1 шт.

2 Мультимедійний проектор 1 шт.

Місце проведення майстер-класу: Лабораторія кухарів ДПТНЗ «КЦПОРКТРС»

Час проведення майстер-класу: 14-00 - 16-00

Структура майстер-класу

I. Організаційний момент.

1. Привітання.
2. Перевірка набору сировини та обладнання.
3. Організація робочого місця майстра виробничого навчання та учасників.
4. Інструктаж з охорони праці та безпечного виконання робіт.

II. Вступний інструктаж:

1. Повідомлення теми майстер-класу: «Старовинний традиційний пиріг з автентичними елементами» з використанням сучасного обладнання;
2. Ознайомлення з метою проведення майстер-класу.
3. Пояснення характеру і призначення запланованої на майстер-класі роботи.
4. Пояснення нової теоретичної навчальної інформації.
5. Ознайомлення учасників майстер-класу з матеріалами та інструментами, які вперше будуть застосовуватись під час його проведення.
6. Демонстрація нових операцій і прийомів трудової діяльності (посилання на відео майстер-класу: <https://youtu.be/cT-Gr-i4IjE>)

III Заключний інструктаж (10-15хв)

- Підведення підсумків майстер-класу;
- Аналіз додержання правил безпеки праці та організації робочого місця учасниками майстер-класу;
- Аналіз навчальних досягнень;
- Аналіз причин помилок учасників та застосування засобів їх усунення.

IV Прибирання робочих місць.

Історія виникнення рецепту традиційного пирога

Феномен української кухні в тому, що вона одночасно і цілісна, і має регіональне різноманіття. Через те, що наші землі довгий час були частинами різних держав і перебували під впливом різних народностей, культурні особливості регіонів формувалися окремо один від одного.

Вважається, що основу українських кулінарних традицій було покладено ще понад 7 тисяч років тому трипільцями! Саме тоді наші пращури навчилися робити хліб, який на тисячоліття став «усьому головою». Спочатку він був прісним, потім навчилися робити закваску, перші вироби були з житнього борошна, але в різних регіонах України до нього додавали різні інгредієнти, що сприяло неймовірному різноманіттю. Свідченням цьому є навіть листи Бальзака, в яких він писав: «...Як ви приїдете на Україну, в цей рай земний, де я закримітив уже 77 способів приготування хліба».

Значну роль відігравали також пироги, ідея яку я і намагалася відтворити у моєму рецепті, взявши за основу ідею неймовірно знакову страву Галичини.

Пирога, що готують на всі визначні свята такі як наприклад, Великдень, хрестини, різдво та навіть весілля.

Як і всі подібні страви, кожна господиня готує яворівський пиріг по-своєму. Хтось використовує дріжджове тісто, хтось робить його без використання дріжджів, одні готують пиріг повністю закритим, а інші – відкритим зверху, також зустрічається різна форма – кругла, квадратна та навіть овальна, за формою лопати, на якій колись раніше пиріг саджали у піч, так-так, яворівському пирогові вже кілька століть.

Тому незважаючи на те, що Яворівський пиріг є взагалі протилежний моєму рецепту мені сподобалась сама ідея такої традиції тому я вирішила приготувати

цілком протилежний пиріг, але зберігаючи саму ідею даної традиції. Також додавши автентичний орнамент, що робить страву ще більш традиційною, а використані нові прийоми у приготування начинки додають відтінок сучасності.

ДПТНЗ «Криворізький центр професійної освіти робітничих кадрів торгівлі та ресторанного сервісу» здійснює навчання здобувачів освіти відповідно до їх покликань, інтересів та здібностей. Вся робота нашого колективу спрямована на те, щоб здобувачі освіти які навчаються сьогодні і які будуть навчатися завтра, відчули себе особистостями, могли швидко адаптуватися в світі нових технологій та засобів виробництва, вміло застосували знання та вміння які приведуть їх до вершин професійної майстерності.

З метою підвищення рівня професійної підготовки, розвитку творчої активності, поглиблення та вдосконалення знань здобувачів освіти з предметів професійно-теоретичної підготовки, закріплення практичних умінь та навичок здобувачами освіти в освітньому закладі використовуються сучасні технології та обладнання. Одним з останніх придбань було кухонне обладнання – універсальна вискоєфективна кухонна машину Kenwood для професії кухар, кондитер.



Використання професійної техніки дозволяє прискорити темп роботи в лабораторії та приготувати більш якісну страву.

Старовинний традиційний пиріг з автентичними елементами

Технологічна картка

№ з/п	Сировина	Брутто, гр	Нетто, гр
Для тіста:			
1	Борошно пшеничне	1000	1000
2	Олія рослинна	0,160	0,160
3	Кефір 2,5%	0,400	0,400
4	Яйця	4шт	4шт
5	Варення ягідне	0,120	0,120
6	Цукор	0,400	0,400
7	Розпушувач	0,016	0,016
Для білково-заварного крему:			
9	Яечний білок	0,100	0,100
10	Цукор	0,200	0,200

11	Вода питна	0,100	0,100
12	Лимонна кислота	0,003	0,003
Для млинців:			
14	Борошно пшеничне	0,200	0,200
15	Молоко	0,500	0,500
16	Цукор	0,100	0,100
17	Яйця	2шт	2шт
18	Розпушувач	0,003	0,003
19	Сіль	0,003	0,003
20	Ванільний цукор	0,003	0,003
21	Олія рослинна	0,100	0,100
Для ягідного конфі:			
22	Ягідний сік	0,300	0,300
23	Цукор	0,100	0,100
24	Крохмаль картопляний	0,025	0,025
Для конфі на основі зеленого чаю:			
25	Чай зелений	0,300	0,300
26	Цукор	0,100	0,100
27	Крохмаль картопляний	0,025	0,025
Для сирної начинки:			
28	Сир кисломолочний	0,350	0,350
29	Цукор	0,060	0,060

Технологія приготування:

Тісто:

1. Для приготування тіста змішуємо всі інгредієнти до однорідної маси та порційно всипаємо борошно разом з розпушувачем та вимішуємо до однорідної консистенції.
2. Вливаємо готовий тістовий напівфабрикат на змащену рослинною олією форму
3. Відправляємо для випікання у духову шафу на 40хв при 175°C.

Білково - заварний крем:

1. Збиваємо яєчні білки з лимонною кислотою до утворення стійких піків
2. Змішуємо цукор з водою та ставимо варити сироп
3. Сироп нагріваємо до 120°C та утворення бульбашок на поверхні
4. Готовий сироп додаємо до збитих білків тонкою цівкою, паралельно продовжуючи збивати до заварювання білків та утворення глянцевої поверхні

Млинці:

1. В борошно додаємо сіль, цукор, розпушувач та яйця

2. До борошна порційно вливаємо молоко паралельно замішуючи тісто до однорідної консистенції

3. Вкінці додаємо рослинну олію та смажимо на пательні з обох сторін до утворення рум'яної поверхні

Конфі (ягідне та на основі зеленого чаю):

1. Ягідний сік та заварений зелений чай вливаємо у сотейники та ставимо на маленький нагрів

2. У злегка підігріті обидві рідини всипаємо цукор та помішуємо до його повного розчинення

3. Далі в обидва сотейники вливаємо розчинений у воді крохмаль та помішуючи заварюємо до загустіння і даємо охолонути

Сирна начинка:

1. Змішуємо всі інгредієнти до утворення однорідної консистенції

Складання та декорування виробу:

1. Готовий напівфабрикат для пирога розрізаємо на дві частини, одну з яких змащуємо ягідним конфі та білково-заварним кремом і накриваємо другою частиною пирога.

2. Поверхню та всі бокові сторони пирога змащуємо білково-заварним кремом

3. Додаємо начинку у млинці та згортаємо їх у вигляді трубочки

4. Млинці із начинкою нарізаємо на частинки довжиною 3 см.

5. Нарізані млинці викладаємо на змащену кремом поверхню пирога у вигляді орнаменту, чергуючи кольори.

Посилання на відео майстер-класу <https://youtu.be/cT-Gr-i4IjE>