

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ  
РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН**  
Коммунальное государственное казенное предприятие  
«Колледж индустрии туризма и гостеприимства»  
Управления образования города Алматы



**Отчет**  
**о проведении мастер- класса в рамках реализации проекта по**  
**итогам Международной стажировки на тему:**  
**«Швейцарские сладости»**



**Алматы 2025**

## Тема: «Швейцарские сладости»

**Цель:** Обмен уникальным швейцарским опытом в течение мастер класса и научить коллег технологии приготовления швейцарских сладостей.

**Задачи:**

- повышение профессионального мастерства и квалификации коллег;
- распространение передового педагогического опыта;
- внедрение новых технологий обучения и воспитания.

В КИТиГ был проведен мастер-класс на тему " **Швейцарские сладости**», в нем приняли участие коллеги из колледжа. На нем они сами, индивидуально приготовили «**Швейцарские сладости**» и отметили, что мастер-класс был очень полезен и актуален.



### **Швейцарские сладости - 33 лучших швейцарских десерта: традиции и вкус**

- Бирнброт с грушей
- Магенброт
- Засахаренный миндаль
- Биберли
- Базельские пряники
- Вафли в шоколадной глазури Kagi.
- Уэгли и Брюгель
- Берлинер



Швейцария - настолько разнообразная страна, что даже в сладостях успела «отличиться» буквально на весь мир. Например, швейцарский шоколад является примером того, насколько лакомство может быть и вкусным и качественным одновременно. А швейцарское печенье хранит в себе всю ценность и оригинальность древнейшей рецептуры



### **Печенье и пряники по швейцарским рецептам**

Кроме шоколада, у швейцарцев есть еще одна национальная сладость, а именно печенье. Казалось бы, что может быть удивительного в обычном печенье? Но даже оно хранит историческую ценность Швейцарии. Например, одна из самых узнаваемых марок печенья является Tüggel, первые упоминания о котором датируются в Цюрихе аж в далеком 1461 году. Готовится оно из раскатанного медового теста со специями. Отличительным признаком является то, что обжаривается только сторона с тисненым рисунком, оставляя вторую сторону гладкой



Рецепты швейцарской кухни прежде всего запоминаются благодаря оригинальному способу приготовления самых различных продуктов. Швейцария - горная страна, она знаменита своими стадами коров, молоком и сыром, поэтому эти продукты широко используются в швейцарской кухне. Из итальянской **швейцарская кухня** позаимствовала рецепты ризотто, поленты и др.

Кондитерские изделия швейцарской кухни представлены конечно же изделиями из шоколада, однако в швейцарской кухне немало и интересных рецептов десертов.

Часто используемые ингредиенты: масло сливочное, яйца, мука, сахар, молоко, сыр, лимон, сливки, орехи, пудра сахарная, сметана, миндаль.