

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



**Творческий отчет о мастер –классе
По теме «Домашний кондитер,
приготовление торта «Морковного»**

Мастер производственного обучения:
Кожаметова Г.Д.

Дата проведения 09 февраля 2024 года

Алматы, 2024

Цель проведения мастер класс - передача знаний и умений, обмен опытом, демонстрация оригинальных рецептов кондитерских изделий .

Задачи:

1. Изучить технологическую последовательность изготовления торта «Морковного»
2. Развить творческое мышление, эстетический вкус, самостоятельность при оформлении тортов.
3. Воспитывать самостоятельность, аккуратность, бережливость, ответственность за выполняемую работу.

Оснащение: Сырье: Морковь

Сахар, растительное масло, мука, миндальная мука, яйцо, разрыхлитель, грецкий орех, корица, чиз крем «Кремента», сливки БМК, сахарная пудра.

Оборудование: пароконвектомат, взбивальная машина.

Инвентарь: веселки, терка, нож, разделочные доски.

Большой интерес у студентов вызвало проведение мастер -класса, в рамках проведения декады кондитеров в колледже индустрии туризма и гостеприимства.

Всегда ощутимой доброй атмосферой отличаются такие мероприятия.

Помещение в котором проходит мастер -класс становится пространством, создающим естественные условия для общения социальных партнеров со студентами, между собой, для самореализации и раскрытия творческих способностей, деятельность присутствующих начинает напоминать вечерние посиделки. В непринужденной обстановке во время совместной деятельности проявляются желание, старание, студентов, мастеров производственного обучения и социальных партнеров.



