

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



**Творческий отчет  
мастер –класса  
«Изготовление шоколадных конфет»  
для учащихся школ.**

Мастера производственного обучения:  
Кожаметова Г.Д., Мельдебекова Г.Г.

Дата проведения 09 апреля 2024 года

**Алматы, 2024**

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

**Задачи:**

1. Изучить технологическую последовательность изготовления шоколадных конфет;
2. Развить творческое мышление, эстетический вкус, самостоятельность при оформлении шоколадных конфет;
3. Воспитывать самостоятельность, аккуратность, бережливость, ответственность за выполняемую работу.

**Сырье:** шоколад «Callebaut»

**Оборудование:** шокофростер, взбивальная машина.

**Инвентарь:** веселки, терка, нож, разделочные доски.

Большой интерес у школьников вызвало проведение мастер -класса, в рамках проекта «Мероприятия, направленные на обобщение результатов международной стажировки в рамках **профориентационной работы**» 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 с учащимися, между собой, для самореализации и раскрытия творческих способностей.

В непринужденной обстановке во время совместной деятельности проявляются желание, старание, учащихся школ, мастеров производственного обучения.





