

Державний навчальний заклад  
«Одеське вище професійне училище торгівлі та технологій харчування»

Методична розробка  
по проведенню майстер-класу «Вмілі руки»  
на тему: *«Шоколад у житті людини. Правила роботи з шоколадом. Цукерки  
власними руками»*



Розробила:  
Зяць Р.Р.,  
майстер виробничого навчання

м. Одеса, 2016

### МАЙСТЕР-КЛАС «Вмілі руки»

#### I. ПЕРЕДМОВА

**Вступне слово викладача:** Доброго дня шановні учні та колеги! Рада вітати Вас на сьогоднішньому заході присвяченому історії шоколаду та техніці роботи з ним. Тема нашого заняття: «Шоколад у житті людини. Виготовлення шоколадних цукерок своїми руками»

#### II. ФОРМУВАННЯ НОВИХ ЗНАНЬ

Дозвольте сьогодні занурити Вас у світову історію походження, створення та виготовлення шоколаду та виробів з нього. Під час заходу ми дізнаємось багато цікавої інформації, проведемо історичний екскурс появи шоколаду. Мені в цьому допоможуть учні училища, які підготували презентації на теми: «Вимоги до шоколаду», «Шоколад у житті людини», «Рецепти новітніх десертів з використанням шоколаду». (під час проведення майстер-класу проходить демонстрація презентацій, які підготували учні)

##### Історія виникнення шоколаду.

Викладач представляє навчальний матеріал по темі: «Шоколад в житті людини»,



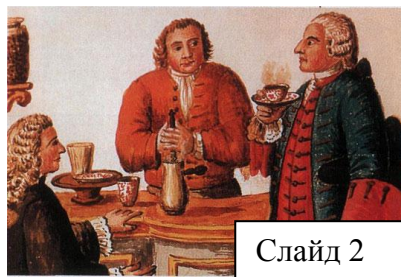
Слайд 1

спираючись на наукові факти з історії виникнення шоколаду. Люди дізналися про шоколад 4 тисячі років тому. Вперше його виготовили та скуштували давні племена індіців – омельків, які проживали в Америці.

Племена індіців-омельків називали шоколадом напій, який варили з обсмажених та розтертих плодів какао. Секрет виготовлення

какао був великою таємницею, та зберігався індіцями як велика цінність. Згодом, секрет виготовлення шоколаду перейшов до індіців племен майя та ацтеків. Вперше ці племена стали вирощувати какао-боби на плантаціях та використовувати какао-боби не тільки для виготовлення какао-напою, а й в якості грошей (наприклад, за 100 какао-бобів можна було купити раба). Індіці майя називали шоколад – транскрипція [чохолатль], що означало гірка вода. Але той смак шоколаду, в умовах сьогодні ми б не впізнали, тому що він був гіркий.

Європа дізналася про шоколад у 16 столітті, завдяки іспанському завойовнику Кортесу, який повертаючись з походу на Мексику привіз какао-боби.



Слайд 2

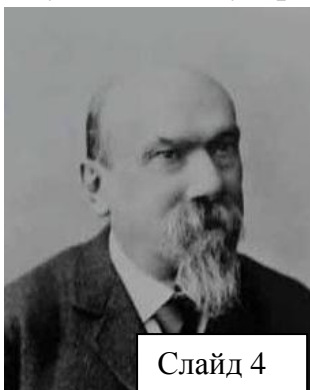


Слайд 3

У зв'язку з цим Іспанія стала першою Європейською країною яка стала виготовляти шоколад.

Саме іспанці виготовили перший, подібний до сучасного, шоколад, який ми вживаємо у вигляді твердого, рідкого, з добавками і без. Іспанці перші використали тростинний цукор, та почали подавати шоколад гарячим.

Шоколад був досить дорогим задоволенням, адже для цього какао-боби привозили з Америки (як приклад наскільки шоколад був дорогим, тогочасні принцеси отримували його у придане).



Слайд 4

До 19-го сторіччя шоколад був рідким, не вдавалося отримати більш зручну, тверду форму, у зв'язку з тим, що не могли виділити какао-масло з какао-бобів, завдяки якому сучасна шоколад може зберігати тверду форму.

Процес відділення какао-масла вперше запропонував Франсуа Луї Кайє з Швейцарії. Було створено навіть гідравлічний прес для отримання какао-масла, що забезпечило



Слайд 5

виготовлення чистого твердого шоколаду. Шоколад став доступнішим, тому що тепер над його виготовленням могли працювати на виробництві, а не окремі кондитери.



Слайд 6

У 1874 році шоколад вперше отримав форму батончика. Саму незвичайну форму (трикутника) шоколад отримав завдяки швейцарцю Теодору Тоблеру. Його рецепт став відкриттям у світі тогочасних кондитерів, у зв'язку з тим, що він став при виготовленні шоколаду використовувати добавки. Вперше при приготуванні шоколаду стали додавати нугу, мигдаль, душистий мед.

В 1901 році відбулася Шоколадна революція у Швейцарії, завдяки Філіппу Сушара, який почав додавати в шоколад молоко. В результаті світ одержує нині досить відомий бренд шоколаду «Milka». Цей швейцарський винахід стає шоколадом № 1 у Європі.

Перші підприємства на території України з'явилися в середині 19-го сторіччя. У травні 1962 р. у Львові з'являється фабрика «Червона троянда», нині більш відома як «ПАТ «Львівська кондитерська фабрика „Світоч“».

Дізнавшись про історію виникнення шоколаду, розпочнемо подорож по країнам, які вперше почали виготовляти шоколад.

**Країна – Бельгія**, знаходиться в Центральній частині Європи.

Бельгія є лідером у виготовленні шоколаду, виробляючи більше 80 тонн шоколаду на рік. Бельгія стала батьківщиною перших шоколадних цукерок, також саме в цій країні були створені перші музеї шоколаду. Ресторани розробляють меню, включаючи шоколад не тільки в якості десертів, а і у інші страви. (наприклад, телятина під шоколадом)



Слайд 7



Слайд 8

Бельгійський шоколад найсмачніший та найкорисніший у світі у зв'язку з тим, що заборонено законом при приготуванні шоколаду додавати консерванти, підфарбовувачі та ароматизатори, контролюючі органи жорстко контролюють процес виробництва.

### Швейцарія.

Ми вже знаємо, що Швейцарія є країною-винахідником твердого шоколаду та шоколаду з молоком. Відомо, що один мешканець Швейцарії споживає 12 кілограм шоколаду на рік. Технологія приготування Швейцарського шоколаду має найбільшу кількість какао-масла у своєму складі.



Слайд 9

Молоко яке додають до складу шоколаду – лише альпійське.

Я хочу навести дивні факти про приготування шоколаду у Швейцарії та Бельгії: наприклад, у Швейцарії виготовленням шоколаду займаються тільки чоловіки; а у Бельгії в давнину, шоколад дозволялося пити лише чоловікам.

**Виступ учня** училища із презентацією: «Вимоги до якості шоколаду».

### Хімічні та біологічні складові какао-бобів.

Какао – це вид вічнозелених дерев, батьківщиною яких являється субекваторіальні регіони Південної Америки, Африки та Азії. Плоди цього дерева схожі на диню, в них знаходиться близько 50 мигдалевидних зерен, одне дерево на рік дає десь 2 кілограми врожаю. Квіти цього дерева дивовижні по своїй красі, вони мають яскравий колір та незвичайну форму.



Слайд 10



Слайд 11



Слайд 12

Для виготовлення однієї плиточки шоколаду потрібно 30 зерен какао-бобів.

Технологія виробництва шоколаду на сучасних підприємствах починається з очищення отриманих на підприємстві какао-бобів, потім їх обсмажують, охолоджують та перетирають спеціалізованими машинами на круп'яну масу, з якої вижимають какао-масло. У зв'язку з тим, що какао-боби на 65 % складаються з какао-масла, перетерта круп'яна маса не висипається, а виливається з машини.

З отриманої маси виготовляють плиточки шоколаду. Основними їх складовими є: какао-крупка, какао-масло, цукрова пудра.

У лабораторіях підприємства розробляється детальна розкладка продуктів на виробітку шоколадних плиток певної кількості за зміну. Майже всі процеси виготовлення шоколаду автоматизовані. Слід зазначити, що до складу шоколаду можуть входити домішки, наприклад, горішки, сухофрукт, нуга, суфле, спеції тощо.

**Варто знати, що** білий шоколад виготовляється без додавання какао-крупки, а на всі 100% складається з какао-масла та цукрової пудри.

**Виступ учня** училища з презентацією «Шоколад у житті людини».

**Слово викладача:** з виступів та презентацій учнів можемо зробити висновок, що помірно вживання шоколаду людиною кожного дня робить її щасливою та здоровою.

Ми вже знаємо історію виникнення та приготування шоколаду, ми знаємо, що вживання шоколаду корисне для людини. Тож пропоную забезпечити організацію роботи по виготовленню цукерок з шоколаду.

Для отримання цукерок не обов'язково бути на підприємстві або мати дороге обладнання. Сьогодні ми будемо виготовляти цукерки своїми руками, при чому з декількох видів шоколаду (білого, молочного та чорного).

### **III. МАЙСТЕР-КЛАС**

**Тема:** «Шоколадні цукерки своїми руками»

**Цілі:** забезпечити підготовку фахової майстерності, сприяти реалізації творчих здібностей учнів, популяризація обраної професії.

**Викладач:** *Для початку організуємо робоче місце.*

На виробничому столі у нас знаходяться інгредієнти (шоколад чорний, молочний та білий, горіхи, гарбузова начинка, шоколадний ганаш, кокосова стружка, вершки, масло вершкове, желатин, сік, згущене молоко) та інвентар (шпатель для роботи з шоколадом, силіконові молди у вигляді квітів, медвежат та звичайних цукерок геометричної форми, пензлики).

**Проблемна ситуація:**

**Викладач:** *На початку роботи шоколадну крупку нам потрібно правильно розтопити.*

**Рішення проблеми:**

**Викладач:** Для цього ставимо миску із крупкою шоколаду на водяну баню, так щоб вода не могла доторкнутися до дна миски в якій знаходиться шоколадна крупка, тому що можливе підгоряння шоколаду). Як тільки шоколадна крупка розтопилася ми отримуємо масу по консистенції в'язку та тягучу. Знімаємо отриману масу з нагріву, щоб не відбулося розшарування какао-масла від какао-крупинок.

**Проблемна ситуація:**

**Викладач:** Шоколад може затвердіти раніше, ніж ми його використаємо.

**Рішення проблеми:**

**Викладач:** Для вирішення цієї проблеми та зручної роботи встановлюємо каструлю з гарячою водою на підставку на виробничому столі, на неї встановлюємо миску із шоколадом, за необхідності частину шоколаду потрібно відлити у кондитерський мішок, для нанесення візерунку.

**Постановка завдання:**

**Викладач:** Переходимо до виготовлення цукерок під назвою: «Кокосовий трюфель», «Горіх в шоколаді», «Освіжаюча мрія». Для їх приготування нам потрібні: шоколад трьох видів(чорний, молочний та білий), кокосова стружка, масло вершкове, желатин, сік, горіхи, згущене молоко, вершки 30%.

**Робота над завданням:**

**Викладач:** Форми для шоколаду використовуємо полікарбонатні. Звичайним пензликом наносимо шоколад на стінки та дно форми: залишаємо для застигання на 2-4 хвилини, але все залежить від якості шоколаду. За необхідністю ставимо у холодильну шафу для пришвидшення роботи. Далі додаємо начинку, вона може бути різною сухофрукти, горішки, різноманітні креми, також можна залити желе тощо.

Зверху покриваємо шоколадом. Кондитерським шпателем прибираємо зайвий шоколад.

Після охолодження цукерки дістаються з форм досить легко, при необхідності на форму надавлюють, або обережно підбивають її перевернувши – щоб цукерки випали на виробничий стіл.

Виготовлені цукерки кладемо на тарілку і починаємо прикрашати. Для цього беремо кокосову стружку та обсипаємо кокосовий трюфель, кандурином озолочуємо поверхню інших цукерок.

**Виступ учня** училища з презентацією «Рецепти новітніх десертів з використанням шоколаду».

(Під керівництвом викладача забезпечується робота по виготовленню шоколадних цукерок учнями училища, в період роботи якщо виникають у них запитання, викладач відповідає і практично показує технологічні операції).

#### **IV. РЕФЛЕКСІЯ**

**Викладач:** Ми сьогодні забезпечили роботу по виготовленню шоколадних цукерок своїми руками. Учні справились з завданнями, які були поставлені перед ними: підготували презентації, виконували технологічні операції.

Проведення майстер-класу «Вмілі руки» по виготовленню шоколадних цукерок своїми руками сприяє реалізації творчих здібностей учнів, формуванню професійних компетенцій, підвищує їх фахову майстерність.

На цьому наша робота завершена.

Дякую Всім за увагу.

#### ***ВИКРИСТАНІ ДЖЕРЕЛА***

1. Технологія кондитерського виробництва // Лур'є І. С., 2001
2. Журнал ВГ «ОСНОВА» № 23-24 грудень // 2014 р.
3. Інтернет-ресурс <http://xvatit.com/school/sch-online/compet>