Утверждаю

 Зам. директора по УПР

 ГБПОУ ИО УКПТ

 \_\_\_\_\_\_\_\_ Н.В.Макарова

 «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**Об организации и проведении открытого мероприятия «Мастер – класс по украшению пряников, основные техники заливки»**

**ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ:**

Мероприятие проводится в целях повышения качества подготовки саморазвития обучающихся по профессии «Повар, кондитер» и повышение творческой и социальной активности обучающихся по украшению пряников глазурью «Айсингом».

**МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ МАСТЕР КЛАССА:**

**Тема занятия:** Украшение пряников, основные техники

**Вид занятия:** практическое занятие

**Тип занятия:** овладение новыми знаниями и умениями

**Форма занятия:** мастер класс

**Цель занятия:** Формирование положительного имиджа профессии 43.01.09. Повар, кондитер, Мастер – класс – одна из эффективных форм диссеминации собственного педагогического опыта, семинар для отработки практических навыков по различным методикам и технологиям с целью повышения профессионального уровня и обмена опыта участников.

**Задачи:**

**1. дидактические:**

- Сформировать знания обучающихся по приготовлению и украшению пряников

- Организовать трудовую деятельность обучающихся по украшению пряников «Айсингом»

**2. развивающие:**

- развивать познавательный интереса и стремление к познанию профессии;

- Развивать навыки сотрудничества и умения коллективного взаимодействия в команде, способы анализировать свою деятельность.

- формировать основы саморазвития, готовность и способность к самостоятельной,

творческой и ответственной деятельности;

- развивать умения анализировать и обобщать полученные знания.

- демонстрация приемов, раскрывающих творческий потенциал, как Мастера, так и участников мастер-класса;

**3. воспитательные:**

- Способствовать формированию у обучающихся осознанного отношения к своей профессии;

- воспитывать чувство ответственности, целеустремленности;

- сформировать общие и профессиональные компетенции, умения и навыки по приготовлению и украшению пряников

- демонстрация возможностей профессии Повар, кондитер должна вызывать у обучающихся творческий подход и живой интерес к занятиям. Для обучающихся это повышение мотивации в овладении профессией.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления кулинарных изделий, в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

**ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ:**

Для организации и проведения мероприятия создана организационная группа в составе:

Рогова К.Н. – мастер п/о

Группа № 12-ПК, 22-ПК, 32-ПК, по профессии «Повар, кондитер» в количестве по 5 чел.от каждой группы.

Время и место проведения: 23.12.2022 в 13-35 ч., каб.203

**ПЛАН МАСТЕР- КЛАССА:**

**Ход урока:**

**Подготовительно-организационный:**

Постановка целей и задач – приготовление кондитерского изделия «Приготовление и роспись пряника»

Приветствие, вступительное слово мастера, обсуждение с обучающимися названия, размера, цвета, формы изделия, необычное начало занятия (показ видеофильма, рассказ об истории возникновения пряников).

Перед началом работы обучающиеся одевают форму, тщательно моют руки с мылом, занимают рабочие места. Встраиваются в диалог, проявляют активную позицию, тем самым помогая мастеру в организации занятия.

**Основная часть**

Содержание мастер **–**класса, его основная часть: план действий, включающий поэтапно реализацию темы.

Показ приемов, используемых в процессе мастер-класса, показ различных техник заливки с комментариями.

Виды работ:

Роспись пряника. Подготовка айсинга и других ингредиентов для декорирования пряников.

**Требования к помещению и материальному обеспечению мастер– класса:**

– мастер **–**класс проводится в учебных помещениях аудитория по трудовому обучению, по направлению «Кулинария».

– необходимое оборудование: мультимедийный проектор, производственные столы, миксер;

– инвентарь и инструменты: миски и ложки из нержавеющей стали, разовые тарелки и стаканы, пакеты п/э, зубочистки, пластиковые ножи;

– продукты:, сахар, яйца куриные, лимонный сок, заготовленные пряники.

**Методическое обеспечение:**

– план-конспект мастер-класса, мультимедийная презентация;

**ТСО:**

– компьютер, интерактивная доска.

**Прогнозируемый результат:**

– сформированные профессиональные компетенции у обучающихся;

– мотивация у обучающихся к обучению по данной профессии;

– развитие творческой активности.

**Задание:**

Приготовить 3 шт. пряника в разной технике заливки, по 1 шт. каждого вида техники заливки.

-первый вид – контурная заливка

-второй вид – бесконтурная заливка

- третий вид – заливка мокрым по сухому

**2.3.** Подготовка обучающихся к освоению профессиональной деятельности.

Инструктаж на рабочем месте.

**2.4.** Приготовление и украшение пряника айсингом

**3.** Заключительный этап. Дегустация.

 (подведение итогов, рефлексия)

**ПОДВЕДЕНИЕ ИГОТОВ МЕРОПРИЯТИЯ:**

- подведение итогов работы.

- закрепление полученной информации путем опроса присутствующих;

- дегустация пряников

- рефлексия

**Содержание мастер-класса**

Здравствуйте участники мастер класс, гости! Давайте поприветствуем друг друга.

Зовут меня Кристина Николаевна. **Сегодня я вам проведу мастер класс на** **Тему:** Украшение пряников, основные техники

**Цель мастер класс**: Формирование положительного имиджа профессии 43.01.09. Повар, кондитер, Мастер – класс – одна из эффективных форм диссеминации собственного педагогического опыта, семинар для отработки практических навыков по различным методикам и технологиям с целью повышения профессионального уровня и обмена опыта участников.

**Перед нами стоит задача:** Сформировать знания по технологии приготовления и украшения пряников айсингом, развивать познавательный интерес, навыки сотрудничества и умения коллективного взаимодействия, готовность к творческой и ответственной деятельности. Демонстрация возможностей профессии Повар, кондитер должна вызывать у обучающихся творческий подход и живой интерес к занятиям. Для обучающихся это повышение мотивации в овладении профессией. Создание условий для формирования профессиональных компетенций обучающихся, показ обучающимся и участникам мастер-класса технологических приемов приготовления и роспись пряника.

В период обучения вы получаете базовый уровень подготовки по профессии «Повар, кондитер», в т. ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций.

Сегодня мы с вами будем говорить о приготовлении и украшении пряников, а также попробуем самостоятельно украсить пряники айсингом.

Пряники с росписью продаются в любом кондитерском отделе, ароматные, вкусные. Но гораздо дешевле приготовить пряники самостоятельно. Дешевле, а главное – вкуснее. Наличие в пряниках таких природных консервантов, как сахар и мед гарантируют сохранность и превосходный вкус до полугода. Пряник – символ праздника, хотя делали пряники не только на праздники. Наряду с традиционными «русскими» пряниками сегодня особую популярность приобрели пряники имбирные. Именно их чаще всего расписывают сладкой цветной белковой глазурью.

Самая главная польза от сладкой выпечки – это наслаждение вкусом. К тому же углеводы, которыми традиционно богата выпечка. Являются главным источником энергии для человека. Польза пряников напрямую связана с составом выпечки. Лакомство, приготовленное из качественных и натуральных продуктов, обязательно должно присутствовать в рационе людей.

Практические знания, приобретенные на мастер – классе обучающиеся могут применять в домашних целях и в рабочих целях. Данная методика может использоваться преподавателями специальных дисциплин и мастерами производственного обучения при выполнении творческих заданий по внеаудиторной самостоятельной работе обучающихся. Данная методика способствует формированию креативного мышления обучающихся и развитию устойчивого интереса, возможно, к своей будущей профессиональной деятельности.

**История возникновения пряников**

Давным-давно, в былинные времена, в веке этак IX, на Руси люди узнали тайный рецепт удивительного блюда. Смешивая ржаную муку с медом и ягодным соком, выпекали они вкусные и сладкие лепешки на радость взрослым и деткам, и назвали лакомство – «медовый хлеб». Восторг и отраду испытывали люди от такого простого, но в то же время изумительного кушанья. И решили немного поколдовать, добавив в тесто дары природы – лесные травки и различные коренья.

Шло время, и на Руси XII—XIII века появились купцы заморские, которые привозили из Ближнего Востока и Индии экзотические пряности, так называемые «сухие духи»: черный перец, корица, кардамон, имбирь, бадьян, мускат, гвоздика, цитрусовые корки лимона и апельсина, мята, кориандр, ваниль, анис, тмин.

Вот тут и начала твориться история возникновения русского медового пряника. В медовое тесто стали добавлять различные пряности и добавки, создавая разнообразие вкусов, которое оформилось в то самое знакомое нам яство – русский пряник.

Русские пряники — явление общенациональное, вряд ли где – нибудь еще до такой степени связанное с народной жизнью и бытом.

Владимир Иванович Даль, автор «Толкового словаря живого русского языка», дает в нем такое определение понятию пряник: «Пряник — лакомство хлебное на меду, на патоке с разными пряностями». На Руси первые пряники, называемые «медовым хлебом», появились еще около IX века, они представляли собой смесь ржаной муки с медом и ягодным соком, причем мед в них составлял почти половину от всех других ингредиентов. Позже в «медовый хлеб» стали добавлять лесные травы и коренья, а в XII - XIII веках, когда на Руси начали появляться экзотические пряности, приведенные из Индии и Ближнего Востока, пряник получил свое название и практически окончательно оформился в то лакомство, которое известно нам.

Со временем с тестом для выпечки вкусностей стали экспериментировать и добавлять в него тогда новые, а ныне привычные пряности, такие как: анис; ваниль; кардамон; куркума; мускатный орех; острый перец; тертая гвоздика; кора коричного дерева (корицу); черный перец; цедра лимона и прочих цитрусовых.

Сегодня список пряностей, используемых для придания аромата готовым кондитерским изделиям, можно расширить. Это стало возможным благодаря тому, что в пищевой промышленности широкое применение получили искусственные ароматизаторы. Кроме компонентов, придающих приятный аромат выпечке, при замесе теста использовались сушеные ягоды малины, клюквы и даже черемухи, которые на сегодняшний день вытеснили изюм и мак. Ароматные сухофрукты не только придавали пряничкам необычный вкус. Они помогали разнообразить ассортимент. Иногда кулинары, для того чтобы дать возможность выбора потребителям, придавали пряничкам с различной «начинкой» различные очертания.

Наряду с традиционными «русскими» пряниками сегодня особую популярность приобрели пряники имбирные. Именно их чаще всего расписывают сладкой цветной белковой глазурью. Интересен тот факт, что это лакомство на родине считалось «зимним» и продавалось в аптеках, потому что считалось лечебным средством, помогающим подавить простуду и избавить от кашля.

Пряники в современном мире стали сувенирной продукцией, заполучить которую желают туристы, посетившие легендарные «пряничные» города. Именитые заводы и фабрики поддерживают это стремление и организовывают выставки – продажи и аукционы.

Современные пряники в жизни людей имеют уже несколько иное значение. В нашей речи существует словосочетание о «кнуте и прянике», которое подтверждает слова о том, что пряник был наивысшей мерой награды. Его желали получить настолько сильно, насколько боялись кнута. Сегодня этот продукт стоит не так уж и дорого и не является недостижимым благом. Исключение составляют изделия:

– приготовленные на заказ и расписанные тематическими рисунками;

– украшенные фотопечатью на фотобумаге;

– собранные в объемные композиции.

Такие произведения искусства могут стать прекрасным подарком взрослым и детям.

**Технологическая карта**

Наименование кондитерского изделия: **«Пряничное тесто»**

**Технология приготовления заварным способом:**

1. Подготовленное сырье обрабатывают согласно санитарным правилам.
2. Сахарный песок растворяют в воде с температурой 75°С, добавляют масло сливочное и перемешивают. В полученную смесь, постепенно всыпают муку (40 – 45% общего количества) и перемешивают в течение 10 – 15 минут. Заваренную массу охлаждают до 25°С, добавляют яйца и перемешивают.
3. В воде комнатной температуры растворяют мед, соду и вливают в охлажденную массу, перемешивают, всыпают остальную муку и пряности и замешивают тесто в течение 10 – 15 минут. Тесто охлаждают в холодильном шкафу в течение часа.
4. Тесто раскатывают в пласт толщиной 3 – 4 мм, вырезаем выемками фигуры. Перед выпечкой в нескольких местах прокалывают деревянной палочкой для предотвращения вздутия верхней корки. Выпекают при температуре 180 - 200°С в течение 15-25 минут. После выпечки пряники охлаждают.

**Роспись пряника айсингом.**

Наименования отделочного полуфабриката: **Айсинг**

1. Для приготовления айсинга в чистую сухую емкость выливают охлажденные белки свежих яиц, и взбивать на медленной скорости. В процессе взбивания постепенно добавлять сахарную пудру, а в конце лимонный сок. Готовность айсинга определяется по устойчивому рисунку. Для цветного айсинга вводят красители.

2. Готовую белковую глазурь поместить в корнетики или кондитерские мешки.

3. Отрезаем кончик мешочка и рисуем контуры будущего рисунка на остывших пряниках. Даем контуру подсохнуть 30 минут. Начинаем, раскрашивать пряники цветной глазурью, заполняя ею пространство, очерченное контуром. Используйте зубочистку для того, чтобы протянуть глазурь в труднодоступные места (углы, например). Чтобы глазурь равномерно распределилась по поверхности изделия, слегка потрясите пряник из стороны в сторону. Если вы хотите сделать заливку нескольких цветов, то делать это нужно до того, как первый цвет засохнет. После того, как пряники залиты глазурью, оставляем их на 10-15 минут сохнуть. После того, как основная заливка подсохла, можно дорисовать мелкие детали пряника, после даем прянику хорошо просохнуть.

**Представление выполненных работ.**

Заключительное слово мастера.

Анализ ситуации по критериям:

- овладение обще интеллектуальными способами деятельности;

- развитие способности к рефлексии;

- развитие коммуникативной культуры.

Мастер организует обмен мнениями присутствующих, дает оценку происходящему.

Обучающиеся получают свои готовые пряники, пробуют их, обсуждают результат.

**Убираем  рабочее  место.**

Теперь мы умеем украшать пряники разными техниками заливки

**Молодцы все справились с работой**

Мы все сегодня отлично поработали! Я надеюсь, что вы узнали что то новое и полезное во время мастер класса. Сегодня вы смогли узнать о том, как расписывать пряники глазурью «Айсингом». Надеемся на то, что все советы придутся вам кстати. Вы научитесь делать красивые пряники, которые смогут являться отличным подарком к совершенно любому празднику.

И в завершение прошу вас оценить своё настроение после мастер- класс, выбрав один из смайликов, который соответствует вашему эмоциональному состоянию.

**Рефлексия.**

|  |  |
| --- | --- |
| Смайлики с различным выражением лица, пробуют свои пряники, обсуждают.  | активизация самооценки работы на мастер-классе. |

**Технологическая карта мастер класса:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Этапы урока****Освоение ОК, ПК** | **Цели и задачи** | **Методы, формы и средства достижения цели** |
| 1.Подготовительный ОК 02,03,04.ПК 3.1, 4.2. | Формирование положительного имиджа профессии 43.01.09. Повар, кондитер, Мастер – класс – одна из эффективных форм диссеминации собственного педагогического опыта, семинар для отработки практических навыков по различным методикам и технологиям с целью повышения профессионального уровня и обмена опыта участников.**Задачи:****1. дидактические:**- Сформировать знания обучающихся по приготовлению и украшению пряников- Организовать трудовую деятельность обучающихся по украшению пряников «Айсингом»**2. развивающие:**- развивать познавательный интереса и стремление к познанию профессии;- Развивать навыки сотрудничества и умения коллективного взаимодействия в команде, способы анализировать свою деятельность.- формировать основы саморазвития, готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;- развивать умения анализировать и обобщать полученные знания.- демонстрация приемов, раскрывающих творческий потенциал, как Мастера, так и участников мастер-класса;**3. воспитательные:**- Способствовать формированию у обучающихся осознанного отношения к своей профессии;- воспитывать чувство ответственности, целеустремленности;- сформировать общие и профессиональные компетенции, умения и навыки по приготовлению и украшению пряников- демонстрация возможностей профессии Повар, кондитер должна вызывать у обучающихся творческий подход и живой интерес к занятиям. Для обучающихся это повышение мотивации в овладении профессией.ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления кулинарных изделий, в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | - способствовать развитию умений организации собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем;- способствовать развитию, умений рационально организовывать и планировать свой труд;- формировать навыки работы в команде, эффективно общаться с коллективом;- обучение и сотрудничество( групповая работа);- информационно- коммуникационные технологии;- объяснительно-иллюстрационный метод;- имитационный активный метод;- приобрести практический опыт. |
| Организационный этап | Приветствует слушателей. Предлагает познакомиться.Создает комфортный микроклимат в группе для творческой и плодотворной деятельности. Проговаривает тему: **«**Мастер – класс по украшению пряников, основные техники»Преподаватель показывает слайды рассказывает об истории возникновения пряника и о техниках росписи.  | Показывает презентацию |
| Вводный инструктаж | Рассказывает о технике безопасности и о санитарии и гигиены во время работы |  Обучающиеся слушают, задают вопросыПолучают технологические карты, знакомятся с технологией приготовления айсинга и техниками заливки |
| Показ трудовых приемов и порядок выполнения операций | Показывает правильную организацию рабочего места.Мастер демонстрирует правильность подбора инструментов и инвентаря  для приготовления айсингаОрганизует самостоятельную работу обучающихся.Контролирует выполнение работы обучающимися, проводя целевые обходы рабочих мест:- организация  рабочих мест;* - соблюдение правил ТБ и санитарных норм;
* - рациональное использование рабочего времени, инструментов, инвентаря;
* - объяснение неясных вопросов;
* - выявление и исправление ошибок в процессе работы обучающихся
* соблюдение технологического процесса
 |  - Обучающиеся следят за работой мастера, задают вопросы.- Получают продукты, выполняют  задания.- В ходе работы задают неясные вопросы, принимают помощь и объяснения мастера.- Убирают  рабочее  место. |
| Дегустация блюда |  Определение вкусового качества пряникаПряник выглядит красиво и аккуратно. | Обсуждают, делятся своими эмоциями и впечатлениями и вкусовыми ощущениями. |
| Заключение | обсуждение по итогам работы.  | Обучающиеся строят монологическое высказывание по итогам дегустации. |