Муниципальное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа «Лесколовский центр образования»

 **МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА МАСТЕР-КЛАССА «ПРИГОТОВЛЕНИЕ И РОСПИСЬ ПРЯНИКА».**

**Учителя**

**Технологии и ИЗО**

**Ксении Борисовны Чайчук**

**д.Лесколово**

**2020-2021 учебный год**

**Анотация**

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. Принцип мастер – класса: «Я знаю, как это делать. Я научу вас», не сообщить и освоить информацию, а передать способы деятельности, будь то приём, метод, методика или технология. Мастер – классы помогают сделать правильный выбор.

Мастер – классы для детей позволяют попробовать многое, без затрат времени и без особых усилий, в игровой интерактивной форме.

Особенности мастер – класса:

1) новый подход к процессу обучения;

2) форма работы в малых группах, позволяющая провести обмен мнениями;

3) создание условий для включения всех участников мастер-класса в активную деятельность;

4) постановка проблемной задачи и ее решение через проигрывание заданных ситуаций;

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

6) сотрудничество, сотворчество, совместный поиск решения педагогической задачи.

Демонстрация возможностей профессии Повар, кондитер должна вызывать у обучающихся творческий подход и живой интерес к занятиям. Для обучающихся с ОВЗ (ЛУО) 7**–**го и 9-го классов это повышение мотивации в овладении профессией.

**Мотивация**

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 учащиеся 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 учашихся. Данная методика способствует формированию креативного мышления учащихся и развитию устойчивого интереса, возможно, к своей будущей профессиональной деятельности.

**История возникновения пряников**

Пряник со времени своего появления прошел очень длинный путь. Его

возникновение неразрывно связано с таким величайшим открытием человечества, как хлеб, который появился еще в неолитическую эпоху.

Пряник происходит от прилагательного пряный (др.- русск. пьпьрянъ), которое, в свою очередь, образовано от слова перец (др.- русск. пьпьрь), обозначавшего пряности, приправы. 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.

**Список используемой литературы**

1. Организация и проведение мастер – классов. Методические рекомендации./сост. А.В. Машуков, руководитель отдела организационно-методического обеспечения конкурсов профессионального мастерства и олимпиадного движения, под ред. А.Г. Обоскалова. - Челябинск, 2007. - 13с.

2. Кузнецова Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий / Л.С.Кузнецова, М.Ю.Сиданова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.

3. Сучкова Е.М. Кулинария. Печенье, пряники, крендели. Издательство Эксмо, 2012.– 192с.

**Интернет-ресурсы**

1. https://baker-group.net/

2. [http://www.povarenok.ru/recipes/show/](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.povarenok.ru%2Frecipes%2Fshow%2F)

3. https://pryanikovo.ru/

**План проведения мастер-класса для детей основной школы**

**«ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЕСЕРТОВ, КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ** **ИЗДЕЛИЙ»**

**Приготовление и роспись пряника**

**Место проведения:**

- Аудитория трудового обучения по направлению «Кулинария».

**Тип урока:**

- изучение трудовых приемов и операций.

**Вид урока:**

- урок – практикум.

**Цели урока**:

– обогащение и активизация словарного запаса детей,

– развитие кулинарных навыков,

– развитие навыков творческой работы инициатив детей при оформлении кондитерского изделия,

– ознакомление с возможностями использования пряничного теста при изготовлении кондитерских изделий,

– воспитание навыков здорового питания, развитие познавательной активности,

**–** расширение представлений о предметах и явлениях окружающего мира,

– развитие навыков общения и партнерства,

**–** тренировка мелкой моторики рук,

– обучение работе со столовыми предметами,

**–** закрепление знаний о правилах личной гигиены при работе с продуктами питания, технике безопасности,

**–** развитие эстетического восприятия (украшение изделий) и художественного вкуса.

**Задачи мастер-класса:**

– создание условий для формирования профессиональных компетенций обучающихся, показ обучающимся и участникам мастер-класса технологических приемов приготовления и роспись пряника.

**Целевая аудитория:**

– обучающиеся основной школы

**Время проведения:**

– 180 минут.

**Количество участников:**

– 14 человек

**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, духовой шкаф, холодильный шкаф, миксер;

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

– продукты: мука, сливочное масло, сода, мед, сахар, яйца куриные, корица молотая, имбирь молотый;

**Методическое обеспечение:**

– план-конспект мастер-класса, мультимедийная презентация;

**ТСО:**

– компьютер, интерактивная доска, видеокамера.

**Прогнозируемый результат:**

– сформированные профессиональные компетенции у обучающихся;

– мотивация у детей к обучению по данной профессии;

– развитие творческой активности.

**Ход урока:**

**Подготовительно-организационный:**

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

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

Перед началом работы дети 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 приемов приготовления с комментариями.

Виды работ:

приготовление теста для пряников,

вырубка теста различными формами, выпечка и роспись пряника. Подготовка айсинга и других ингредиентов для декорирование пряников.

Выполняют задания в соответствии с обозначенной задачей, индивидуальное создание задуманного. Каждый работает со своими продуктами.

**Афиширование – 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.

Рефлексия – активизация самооценки работы на мастер-классе.

Дети получают свои готовые пряники, пробуют их, обсуждают результат с родителями. Обучающиеся помогают упаковать изделия, организуют чаепитие с детьми.

**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 2 – 3часа сохнуть. После того, как основная заливка подсохла, можно дорисовать мелкие детали пряника.