

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Краснодарский торгово-экономический колледж»**



**Методическая разработка занятия для обучающихся школ
«Профессиональные пробы.**

Специальность «Поварское и кондитерское дело»»

«Декорирование имбирных пряников»



Краснодар

2019

Составители:

1. Лавелина И.А. – мастер производственного обучения
2. Иванова Н.Н. - методист

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой методической комиссии технологических дисциплин
от «16» января 2019 г. Протокол № 6

Председатель ЦМК Афанасьева А.А.

ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ «ПОВАР, КОНДИТЕР»

Профессиональные пробы организованы на базе ГБПОУ КК «Краснодарский торгово-экономический колледж». При проведении профессиональных проб используются технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, различное оборудование и инвентарь. Методическая разработка по проведению профессиональных проб по специальности «Поварское, кондитерское дело» предусматривает выполнение необходимых требований и правил безопасности труда. Профессиональные пробы являются частью профессиональной ориентации учащихся 7-9 классов.

Этапы программы:

1. Подготовительный:

- проведение встреч рабочих групп по планированию совместной деятельности в рамках программы профессиональных проб «Поварское, кондитерское дело» - заключение договоров с образовательными партнерами о прохождении профессиональной пробы учащимися 7-9 классов школ город Краснодара.

2. Практический:

- организация и проведение профессиональных проб для школьников;
- информационное обеспечение участников программы;
- по итогам реализации программы предусмотрено анкетирование учащихся.

3. Заключительный:

- подготовка отчета о реализации программы профессиональных проб «Поварское, кондитерское дело» за отчетный период
- планирование работы на следующий учебный год.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

По итогам выполнения профессиональных проб школьники **должны знать:**

- содержание, характер труда в данной сфере деятельности, требования, предъявляемые к личности и профессиональным качествам;
- общие теоретические сведения, связанные с характером выполняемой пробы;
- технологию выполнения профессиональной пробы;
- правила безопасности труда, санитарии, гигиены;

- правила использования оборудования и инвентаря на примере практической пробы.

По итогам выполнения профессиональных проб школьники **должны уметь:**

- выполнять простейшие операции; пользоваться инвентарем, оборудованием и документацией;

- выполнять санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда.

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Система оценки достижения планируемых результатов освоения учащимися программы:

- соблюдение техники безопасности, правил санитарии и личной гигиены;

- способность проявлять творчество при приготовлении блюд и изготовлении кондитерских изделий;

- умение работать по образцу;

- соблюдение технологии приготовления блюд и изготовлении кондитерских изделий.

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОБА «ДЕКОРИРОВАНИЕ ИМБИРНЫХ ПРЯНИКОВ»

Цель: получить первичный навык по декорированию изделий из имбирного полуфабриката. Развивать умения и навыки в области искусства оформления готовых изделий из имбирного полуфабриката, используя творческий подход к выполнению задания.

Задача: получить первичный навык по изготовлению изделий из имбирного полуфабриката согласно Профессиональному стандарту по профессии Кондитер; ФГОС ТОП- 50; Worldskills по компетенции Кондитерское производство.

По итогам профессиональной пробы школьники должны:

Знать: Основные правила безопасности труда, санитарии, гигиены при работе в производственной лаборатории. Правила использования и применения инструментов, материалов, оборудования при приготовлении изделий из бисквитного полуфабриката. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления кондитерских изделий;

Уметь декорировать имбирные пряники в соответствии с технологией приготовления.

Общие сведения о профессии «Кондитер». Понятия о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания. Санитарные требования к рабочему месту кондитера. Санитарные правила в приготовлении изделий из бисквитного теста. Требования техники безопасности при работе с, посудой, планетарными миксерами.

Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по декорированию имбирного полуфабриката.

Материально – техническое обеспечение

Оборудование: блендер, миксеры, весы, производственный стол, презентация; видео «Пряничный домик».

Инвентарь: кондитерские листы, миски, кондитерские мешки.

Сырье: имбирный полуфабрикат, айсинг, куриный белок, сазарная пудра, кондитерская посыпка.

Нормативно-технологическая документация - технологические карты, инструкция по охране труда и технике безопасности.

Технология работы: оформление имбирного пряника из готового бисквитного полуфабриката.

Презентация готового изделия.

Тематическая выставка готовых изделий.

Анкетирование.

Цель мастер-класса: познакомить учащихся с историей происхождения пряника, изучить технику росписи имбирного пряника.

Задачи: рассказать и показать исполнение росписи пряника.

Преимущества мастер-классов

-многообразие выбора;

-невысокие расходы;

-все поделки, сделанные детьми, остаются им на память;

-приобретение новых и полезных навыков;

-дети знакомятся с профессиями;

-ребята приобретают навыки командной работы;

-ребенок видит пользу трудовой деятельности.

Умение вкусно и красиво готовить – один из основных навыков, которым необходимо обладать для самостоятельной жизни.

Оборудование:

-проектор,

-столы, стулья.

Демонстрационный материал:

- имбирный пряник;

-тесто;

-глазурь;

-

Раздаточный материал: Пряник-заготовка, глазурь в корнетиках 3-ёх цветов (белый, красный, зеленый), ножницы, зубочистки, салфетки (сухая и влажная), посыпка.

Ход мастер-класса:

1. Вводная часть (5 мин).

Здравствуйте, сегодня мы с вами собрались, чтобы побывать в «Пряничной стране», (1слайд) познакомиться с историей изготовления пряников, самим попробовать себя в качестве мастеров.

Жизнь наших предков переплеталась с обычаями и обрядами, укладом которых было почитание отцов и дедов, связь с природой и трудом. (2слайд) Эти добрые времена утверждали и оставляли после себя добрые традиции. Об одной из них и поговорим сегодня. Много праздников чтит наш народ, а где праздник, там подарки и угощения, вкусные и нарядные пряники.

(3слайд) Слово «пряник» происходит от слова «пряность». У вас на столах находятся пакетики, прочитайте, что на них написано, понюхайте эти вещества. При замесе пряничного теста обязательно используются эти ароматные продукты.

(4слайд) Такие пряники очень популярны в Архангельской области и называются там козулями. Они считаются одним из символов Поморья и носят обрядовый характер. Архангелогородцы и по сей день не представляют себе без козуль ни одного праздника ни Нового года, ни Рождества, ни Пасхи, ни других знаменательных дат.

На Поморье поговаривают: «Без козули и праздник не в праздник». Обычай требовал сохранять подарочные козули на счастье до следующего новогодья. Их ставили на видное место – в красный угол, на полку с посудой или в буфет, ими украшали ёлку. Как и другим изделиям из теста им приписывали магические свойства. Ещё в 20-30 годы прошлого века девушки одаривали козулями своих парней на новогодних вечеринках. К этим дням они готовили самое нарядное печенье, состязаясь друг с другом в мастерстве его украшения. В старину роспись козуль носила обрядовый характер. Сегодня архангельские козули – это красивый, ароматный съедобный сувенир, отличный подарок к любому празднику или юбилею. Козуля – это попросту пряник. Правда, пряник очень не простой и очень нарядный, в отличие от других русских пряников.

2. Основная часть (35 мин).

Теоретическая часть.

(5слайд) В нашей стране пряники делятся по способу производства – печатный, вырезной и лепной; а также – по месту производства – тульский, вяземский, городецкий. (6-8слайд)

Но лишь поморский пряник – козуля – имеет собственное имя. К тому же, козулю можно смело отнести к лепным пряникам, которые являются самым древним видом пряников. Правда, в последние пару столетий козули вырезают с помощью специальных форм, но всё-таки, классическая козуля – лепная.

(9 слайд) Печенье вырезается из пластины раскатанного теста ножом или при помощи специальных металлических форм.



Начинали делать тесто не позже 22-25 декабря, т. к. его необходимо было выдержать на холоде. У каждой хозяйки был свой рецепт, который держался в секрете. После выпечки пряник раскрашивают разноцветной сахарной глазурью, которая готовится из сахарной пудры, яичного белка и красителей. Традиционно использовалась глазурь белого и розового цветов – палитра северной природы: цвет снега и неяркого солнца. Для приготовления глазури розового цвета использовали, например, сок брусники.



(10 слайд) А теперь скажите, какими узорами украшены эти пряники?



Учащиеся: Эти узоры состоят из разных линий (прямых, волнистых, ломаных), точек, капелек, сеточек.

Мастерица раньше расписывала пряники специальной палочкой. Сейчас для этой цели используют кулинарные кулечки. Присыпка сахарным песком по еще не застывшей глазури создает эффект сверкающего морозного инея.

Необходимо придумать узор, которым вы украсите свои пряники и расписать их. Главное условие при кулинарных работах – это соблюдение санитарно-гигиенических правил. Чтобы не получить отравление или кишечное заболевание, необходимо тщательно вымыть руки с мылом (перед уроком дети вымыли руки). (11 слайд)

Сейчас наше занятие превращается в мастерскую, где для росписи будут использоваться только традиционные цвета глазури. В современной технологии росписи используются кондитерские посыпки, украшения из сахарной пудры, гелевые карандаши, сделанные из сиропа.

Практическая часть.

Основываясь на выше изложенном, предлагаю вам, попробовать расписать пряник.

Предлагаю вам выбрать пряник (заранее подготовленные, новогодней тематики: елочки, варежки, снежинки)

Затем раздаются корнеттики, наполненные глазурью. Показываются приемы росписи. Ставятся разноцветные кулинарные посыпки.

Берем корнетик с глазурью белого цвета, которой будем заливать весь наш пряник. Отрезаем кончик, но совсем тоненький, чтоб можно было сделать аккуратную линию контура. Проводим контур, отступая от края пряника на 0,5 см. Уверенно и крепко держим корнетик.

Далее расписываем свои пряники в свободной форме, так как вам хочется. (Мастер ходит и помогает каждому ребенку, если ему нужна помощь)

Главное в таком мастер-классе - удержаться и не съесть все сразу, а сделать это сложно, ведь пряники очень ароматные и яркие!

3. Заключительная часть (5 мин).

- Завершая мастер-класс мне очень важно знать ваше мнение. (Ученики говорят свои впечатления)

В конце мастер-класса детям выдаются упаковочные пакеты, в которые каждый ученик смог положить свой имбирный пряник и взять с собой домой.



Источники:

1. <https://infourok.ru/plankonspekt-masterklassa-tema-rospis-imbirnogo-pryanika-3472831.html>

2. <https://infourok.ru/plankonspekt-masterklassa-rospis-imbirnogo-pryanika-po-mokroy-glazuri-1885782.html>

Отзыв
на профориентационное мероприятие
«Профессиональные пробы по компетенции «Кондитерское дело»
мастер-класс «Декорирование имбирных пряников»
проведенного Лавелиной И.А., мастером производственного обучения ГБПОУ
КК «КТЭК»

Профориентационное мероприятие - мастер-класс «Декорирование имбирных пряников» было проведено Лавелиной И.А., мастером производственного обучения 14 мая 2019г. для обучающихся школы № 10 г.Краснодар. Данное мероприятие является практической частью программы «Профессиональные пробы», реализуемой в колледже в рамках работы краевой инновационной площадки «Профориентация на успех!» и проведено с целью погружения в специальность «Поварское и кондитерское дело» и содействия профессиональному самоопределению будущих выпускников.

Тематика проведенного мероприятия позволяет раскрыть школьникам сущность специальности «Поварское и кондитерское дело», показать её исторические корни, раскрыть профессиональные качества будущих специалистов, показать плюсы и минусы, профессиональные риски и перспективы.

В ходе мероприятия, для придания ему увлекательного характера и активизации познавательной деятельности обучающихся, Ирина Алексеевна использовала следующие методические приемы: рассказ интересных фактов, связанных с обсуждаемой темой, музыкальное оформление мероприятия, работа в группах, красочная и содержательная презентация. Разбор материала проводился очень эмоционально и увлеченно, что, несомненно, сказалось на заинтересованности школьников. Мастером был подготовлен разносторонний дополнительный материал (создана мультимедийная презентация, подготовлен демонстрационный материал из приготовленных студентами готовых изделий – имбирных пряников). В ходе мастер-класса школьникам был продемонстрирован видеоролик о работе УПП «Сахарный домик», созданного на базе колледжа, в котором работают и проходят практику студенты.

Проведенное профориентационное мероприятие способствовало формированию у обучающихся представлений о специальности «Поварское и кондитерское дело», были сформированы начальные навыки приготовления сахарной глазури- айсинга, использование различных методик и приемов декорирования, истории имбриного пряника. Мастер-класс проведен на высоком методическом уровне. Лавелина И.А. продемонстрировала свободное владение современными образовательными технологиями (применяла технологию ситуационного моделирования, развивающего обучения и обучения в парах).

Заместитель директора по УНР



Т.А. Дорошенко