Государственное бюджетное образовательное учреждение профессионального образования

Туймазинский агропромышленный колледж

**Методическая разработка**

**Мастер-класса для дошкольников, в рамках программы «Профессиональная проба»**

**«Работа с мастикой».**

с.Субханкулово

«Лучше один раз увидеть, чем сто раз услышать»

«Я знаю, я могу показать и научить Вас как это делать»

Профессиональное мастерство всегда есть плод достаточно длительного

ворческого труда педагога и мастера п/п, труда осмысленного, наполненного вдумчивыми размышлениями над самыми различными аспектами своей профессиональной деятельности.

В реалиях сегодняшнего дня профессиональное мастерство есть,

прежде всего, умение быстро и качественно решать стоящие перед педагогом

воспитательно-образовательные задачи.

Педагог— это человек, прошедший свой самобытный, неповторимый путь профессионального роста, достигший на этом пути определенных успехов. Успехи могут быть самого разного свойства. Ему есть что сказать и доступно объяснить различной аудитории преподаваемый материал и свой опыт художественного творчества.

Мастер-класс (от английского masterclass: master - лучший в какой-либо

области + class - занятие, урок) является практическим семинаром, который

проводит эксперт в определённой дисциплине.

В последние годы широко стали проводить мастер-классы в системе образования.

Мастер-класс на сегодняшний день одна из самых эффективных форм

обучения и получения новых знаний.

Основные преимущества мастер-класса -это уникальное сочетание короткой теоретической части и индивидуальной работы, направленной на приобретение и закрепление практических знаний и навыков.

Мастер-классы - компактные курсы повышения квалификации для тех, кто

уже состоялся как специалист, но хотел бы узнать больше. Мастер-класс - это

возможность познакомиться с новой технологией, новыми методиками

и авторскими наработкам.

**Цель мастер-класса:**

* Показать технологические приемы.
* Оформления и работу с мастикой.
* Познакомить участников мастер-класса с возможностями мастики и ее использованием.
* Совершенствовать умение вести диалог между взрослым и ребенком.
* Развивать фантазию, творчество, воображение.
* Развивать мелкую моторику пальцев и кистей рук.
* Воспитывать интерес к профессии кондитера.

**Время проведения:**30-35 мин.

**Количество участников:**10-15 чел.

**Требования к помещению и материальному обеспечению мастер-класса:** мастер-класс проводится в кондитерском учебном цехе заведения.

**Материалы:**

* Силиконовые коврики на каждый стол, фартуки для детей;
* Готовое печенье «Мария» 3-4 шт.на каждого участника;
* Стеки, скалки, кисточки, салфетки (сухие и влажные), вода или сироп; мастика, сахарная пудра, красители пищевые, пищевые фломастеры.
* Формочки разных размеров, молды силиконовые, плунжеры.

**Методическое обеспечение:**план-конспект, готовые образцы декора.

**Прогнозируемый результат:**

1. Мотивация к обучению по данной профессии.

2. Развитие творческой активности.

**Форма проведения:** педагогическая мастерская.

**План проведения мастер-класса.**

**Этапы мастер-класса**

1.Организационный момент -2 мин.

Встреча участников мастер-класса, рассаживание участников, подготовка рабочих мест.

2.Представление определенной проблемы мастер-класса-3 мин.

Проводиться преподавателем. Объявление темы мастер-класса, ее актуальности, проблемы, практической значимости, ожидание результатов.

3.Экспресс-презентация мастер-класса -5-7 мин.

Участникам представляется информация по данной теме мастер-класса. Демонстрация презентаций.

4.Практическое занятие 20-25 мин.

Показ приготовления и оформление печенья сопровождаются подробным словесным объяснением.

Демонстрация презентации.

На практическом показе в работе принимают участники мастер-класса.

5.Рефлексия (подведение итогов) 2-3 мин.

Дегустация изделий. Фото на память.

**Конспект мастер-класса:**

Любите ли вы торты и пирожные ? Нравится ли вам лепить?

Если да, то узнайте, как оформить ваши печенья ,вылепить свинку, чтобы они стали настоящими шедеврами. Все, что нужно для этого творчества - узнать,что такое мастика и как с ней работают, лепят и немного фантазии. И хотя ваши изделия, как и любая другая кулинария, будут «искусством», которое живет лишь мгновение», все же попробуйте освоить его.

Современную кулинарию нельзя представить без кондитерских изделий из мастики. Что такое мастика мир узнал ближе к 20 веку.

Что такое мастика?



**Рис. Мастика.**

Это вещество играет роль покрытия и украшения, так как оно имеет тестообразную, эластичную консистенцию. Благодаря этому кондитеры могут без труда придавать своим изделиям любые формы.

Единственным ингредиентом, который обязательно входит в мастику, является сахарная пудра. В остальном состав может включать в себя и крахмал, и белок, и желатин, и марципан, и зефир, и многие другие продукты. В широком производстве часто используются красители и ароматизаторы. Рецептов приготовления мастики огромное множество, поэтому каждый человек может присмотреть для себя подходящий вариант, чтобы сделать ее своими руками.

Мастику можно купить в магазине , вполне реально приготовить в домашних условиях

Молочная мастика считается одним из самых популярных видов украшений для торта.

Можно легко окрасить мастику в разные цвета, для этого понадобится пищевой краситель нужного цвета. Для придания массе легкого оттенка также можно использовать сок шпината, свеклы или моркови. Хранить изделия из мастики рекомендуется до 3 месяцев. Стоит отметить, что съедобными они будут только 5-6 недель. Температура хранения должна быть от 5 до 20 градусов, иначе фигурки могут либо треснуть, либо потечь (растаять).

Показ готового печенья.



**Рис. Печенье оформленное мастикой**

**Пошаговая лепка свинки:**

Наша свинка будет несложной в изготовлении, поэтому ее тело делаем из простого шарика, скатанного из розовой мастики.  


Лапки ее выполняем из небольших четырех шариков, сделанных из мастики того же цвета.



Присоединяем лапки свинки к ее круглому туловищу.



Теперь выполним выразительный пятачок. Для этого скатаем небольшой шарик, придадим ему плоский вид, а после этого выполним пару углублений (их удобно сделать спичечной головкой).



Их небольших треугольников, выполненных из розового пластилина, делаем ушки для нашей свинки.



Не забудем про хвостик-завитушку. Для него потребуется скатать тоненький жгутик, скрутить его по спирали, а затем прикрепить к задней поверхности туловища.

  
Далее займемся оформлением мордочки свинки. Сначала выполним основание для глаз из белого пластилина. Для этого достаточно приготовить пару небольших шариков, а потом приплюснуть их и закрепить на мордочке



Свинка наша будет зеленоглазой. Поэтому добавляем небольшие кружочки светло-зеленой мастики.



Наконец, из маленьких кусочков черной мастики выполняем зрачки. Наша свинка из мастики готова.



**ТЕМА МАСТЕР-КЛАССА: «Работа с мастикой»**

**ЦЕЛЬ МАСТЕР-КЛАССА:**показать технологические приемы

оформления и работу с мастикой.

**Ход работы**

Добрый день наши маленькие гости, участники мастер- класса! Мы рады приветствовать Вас в мастерской. И надеемся на то, что участвуя в мастер-классе вы узнаете много интересного при оформления печенья и лепке животных, научитесь, пока простым, но оригинальным навыкам оформления.

**ИНФОРМАЦИЯ** об истории и приготовлении мастики.

А сейчас Вас ознакомим с пошаговым оформлением.

Для того чтобы владеть навыками в оформлении мы предлагаем Вашему вниманию МАСТЕР-КЛАСС: по приготовлению фигурок из мастики.

- показываем и комментируем!

-Участники мастер-класса повторяют.

Предлагаю занять свои места, подвести итоги мастер-класса. Выразить свое мнение выпить чаю и продегустировать изделия.

**Заключение**.

Данная работа обобщает наш личный опыт работы. Мы регулярно проводим мастер - классы, для улучшения своего уровня мастерства, наблюдаем за аналогичными мероприятиями коллег.

Мастер-класс все шире используется в образовательном процессе, как оригинальный метод обучения. Принимая во внимание историческое наследие в методике обучения, мастер-класс всегда будет актуален и востребован.

**Самоанализ**

Считаю, что во время мастер-класса участники освоили и применили технологию приготовления различных видов оформления в практической деятельности.

Со своей стороны, я:

**-**передала свой опыт путем прямого и комментированного показа последовательности действий, методов, приемов и форм педагогической деятельности;

- отработала совместно с участниками мастер-класса поставленную в программе мастер-класса проблему;

- создала условия для плодотворного общения участников мастер-класса с целью развития творческого мышления и фантазии.

**Считаю, что мастер-класс цели достиг!**





















