**Занятие**

**Мастер – класс на тему:**

**«Моя будущая профессия – повар - кондитер».**

«Стыдиться можно и должно

не какой-либо работы,

хотя бы самой нечистой,

а только одного:

праздной жизни» Л. Толстой

**Цель занятия:**

- Рассказать воспитателям как посредством занятий тестопластикой я:

- информирую детей о профессиях, востребованных в современном обществе;

- прививаю и развиваю интерес к выбранной профессии (кондитер);

- формирую знания, умения, навыки в использовании возможностей соленого теста в

этом направлении;

- поддерживаю и поощряю выбор детей к данной профессии – кондитер.

- Изготовить из соленого теста вместе с воспитателями пирожные по образцу, или по шаблонам, или с помощью приспособлений, формочек, выемок, или по инструкционным картам и украсить эти изделия розочками и листочками (образец прилагается)

**Задачи:** - познакомить детей с выбранной профессией; - вызвать интерес к данному виду деятельности.

**Показ работ детей, представленных на выставке**.

**Выставка книг и альбомов по тестопластике.**

**Выставка кондитерских изделий из соленого теста для ознакомления воспитателей.**

**Материал:** - соленое тесто окрашенное и неокрашенное; - стеки и ножи для лепки;

- клей;

- кисти для клея;

- зубочистки;

- одноразовые тарелочки;

- пакеты с ручками;

- инструкционные карты и шаблоны;

- различные приспособления, формы и выемки для работы с соленым тестом;

- образцы украшений из теста;

- магнитофон с музыкой для релаксации.

**Ход мастер-класса**

**1. Краткий рассказ воспитателя.** Наша школа в 2013 - 2014 учебном году работает по нескольким программам, одна из которых «Взгляд в будущее». Эта программа о профессиональном самоопределении обучающихся в нашей школе. Выбор профессии - один из главных жизненных выборов, совершаемых детьми в юном возрасте, особенном на начальном этапе обучения в школе. Выбор профессии имеет громадное значение для самого ребенка и важен для общества. Почему мои дети, занимаясь на занятиях с соленым тестом в «Нескучной мастерской», выбрали именно эту профессию – кондитер:

- тесто – материал теплый и приятный в работе;

- доступность исходных материалов;

- экологичность и безопасность при попадании в рот;

- при правильной обработке, поделка из соленого теста надолго сохраняет свою форму, будь это игрушка, украшение или просто красочное панно.

- развитие координации и мелкой моторики рук у детей;

- развитие воображения и абстрактного мышления;

- улучшение концентрации и внимания;

- планирование действий, умение предвидеть будущий результат;

- развитие эстетического вкуса и творческого воображения.

Почему мои дети, занимаясь на занятиях с соленым тестом в «Нескучной мастерской», выбрали именно эту профессию – кондитер? Да потому, что профессия – кондитер тоже связана с тестом. Кондитер, работая с тестом, создает удивительные шедевры: торты, пирожные, печенье….

Работа с соленым тестом – очень древняя традиция, но и в современном мире высоко ценится все, что сделано своими руками. Соленое тесто в последние годы стало очень популярным материалом для лепки: оно очень эластично, его легко обрабатывать, изделия из него долговечны, а работа с ним доставляет удовольствие и радость. Изделия из соленого теста имеют свою популярность не только в нашей стране.

Во время лепки развивается мелкая моторика пальцев, воображение детей, формируются и развиваются навыки ручного труда.

Соль, вода и мука – все, что нужно для изготовления соленого теста. Его можно заготовить впрок, хранить в холодильнике несколько дней. Тесто можно сделать цветным, добавляя гуашь при замешивании или раскрасить иже готовое высохшее изделие. Именно в кондитерском производстве тоже используется тесто и очень многое можно из него изготовить. У детей изначально проявился интерес к изготовлению из теста не фигурок животных, не других поделок, а именно пирожных, печенья, маленьких тортиков…. так как на занятиях я учила работать детей с различными приспособлениями, коих у меня великое множество, (которые я приобретала даже за границей), из которых можно изготовить великолепные, красивые и оригинальные изделия. У детей стали возникать вопросы о том как, где эти мечты можно реализовать в будущем. Эту особенность я и стала использовать на своих занятиях по тестопластике по формированию профессионального интереса у детей. Я стала рассказывать на занятиях о такой профессии - кондитер. Какая работа с детьми была проведена по формированию знаний о профессиях и привития интереса к данной профессии? Да, дети не сразу определились с выбором этой профессии. Была проведена определенная работа в этом направлении.

**Подготовка:**

• экскурсии-знакомства с профессиями школы – интерната (библиотекарь, медик, повар, учитель, воспитатель и др.);

• конкурсы рисунков, рассказов о профессиях;

• подбор материалов о профессиях (рисунки, фотографии, стихи, рассказы, книги, пословицы, загадки);

• оформление папки: «Все профессии важны – выбирай на вкус!»;

• проведение воспитательского часа: «Все профессии важны, все профессии нужны»;

•викторины, загадки о профессиях, пословицы и поговорки о труде;

• выставка приспособлений, выемок, формочек, используемых кондитерами в работе с

тестом;

• выставка имеющихся книг, посвящённых людям разных профессий,

**2. Общая характеристика профессии.**

Кондитер занимается приготовлением различных видов теста, начинок, кремов по заданной рецептуре, выпекает и украшает продукцию. Это высококачественные, разнообразного вида, вкуса и аромата пищевые продукты. Большая часть работ выполняется вручную с помощью специальных инструментов, превращая профессию кондитера в искусство.

Помимо этого, кондитер обязан знать сроки и условия хранения ингредиентов и готовых продуктов.

Кондитер готовит кондитерские изделия на кондитерских фабриках и в специализированных цехах хлебозаводов. Приготавливает различные виды теста, начинок, кремов по заданной рецептуре. Выпекает и украшает продукцию. Проверяет вес готовых изделий. Использует ручные инструменты, механическое и электромеханическое оборудование.

Основные качества характера. Требования к индивидуальным особенностям специалиста: для деятельности необходимы тонкая вкусовая и обонятельная чувствительность, тонкое цветоразличение, хорошая зрительно-двигательная координация (на уровне движений рук).

**3. Социальная значимость профессии в обществе**

Профессия кондитер востребована во все времена. Интересно отметить, что потребление и любовь к «сладкому» практически не зависит от состояния экономики. В период повышения доходов растут продажи эксклюзивных изделий, а во времена экономического спада продукция кондитеров пользуется не меньшей популярностью, помогая справиться с депрессией. Кондитеров иногда сравнивают с психотерапевтами или врачевателями человеческих душ.

Спрос на специалистов-кондитеров является стабильным и устойчивым. Кроме крупных частных и государственных компаний, мастера «сладкого ремесла» востребованы в небольших ресторанах, кафе и кондитерских.

Требования к профессиональной подготовке. Кондитер должен знать: ассортимент выпускаемых изделий; санитарно-гигиенические нормы кондитерского производства; виды сырья и его свойства; рецептуру и режим приготовления кондитерских изделий; устройство и правила использования специального оборудования. Он должен уметь производить обработку исходного сырья в соответствии с его свойствами, приготавливать и отделывать различные виды кондитерских изделий. Специфика профессии кондитера:

Кондитеру необходим тонкий вкус и обоняние, вкусовая память и творческое воображение, он должен прекрасно разбираться в продуктах, их составе, ингредиентах, владеть всеми секретами работы оборудования. Важен и глазомер: на глазок часто разрезают пирожные из целого пласта или торта, определяют их размер и форму, пространственное расположение элементов украшения (композицию). Профессия потребует физической выносливости, так как приходится подолгу работать стоя при довольно высокой температуре.

в) Требования к профессии. Если образование по профессии кондитер может получить практически каждый желающий, то стать настоящим Мастером своего дела дано не всем. Художественный вкус, стремление к постоянному совершенствованию и образованию — необходимые черты для желающих достичь вершин. Именно в таких случаях открываются перспективы стать профессионалом и создать собственный шедевр, который войдёт в анналы кулинарного искусства.

**4. Рецепт соленого теста**

1 стакан муки (желательно высший сорт)

1 стакан соли «Экстра»

0,5 стакана воды

1 ст. [ложка](http://www.dostavka.ru/Tefal-Gourmet-K0070112-id_6530093?partner_id=admitad&utm_source=admitad&utm_medium=cpa&utm_campaign=&utm_content=6530093) растительного масла.

Смешать муку солью в глубокой емкости, добавить воду и масло; тщательно вымесить тесто руками, пока оно не станет однородным и эластичным. Хорошо вымешанное тесто - крутое и мягкое - не должно липнуть к рукам и рваться при растяжении. Качества соленого теста улучшаются при хранении. Лучше использовать его через сутки после приготовления.

Соленое тесто может долго храниться в целлофановом пакете в холодильнике. Если оно станет размягчаться, перед лепкой добавьте в него немного муки.

**5. Подкрашивание теста**

Готовое вымешанное тесто можно подкрасить, придать всему тесту или его отдельным кусочкам различные оттенки (в зависимости от замысла) с помощью пищевых или натуральных красителей, гуаши. Из натуральных красителей используются свекольный и морковный соки.

Если добавить в тесто какао-порошок, разведенный в теплой воде, можно получить светло-бежевое или коричневое тесто.

**Сушка готового изделия**

**Воздушная сушка**

Изделие сушится на воздухе в теплом месте (но не на батарее).

Время сушки - 3-5 суток (в зависимости от толщины)

В процессе воздушной сушки тесто остается естественного светлого цвета.

**Сушка в духовке на противне**

Начинать сушку следует с низкой температуры (от 75 °С) и сушить 1 час, затем температуру можно повысить до 100-150°С и досушивать изделие с учетом того, что 5 мм толщины просушивается за 1 час. В процессе сушки в духовке тесто подрумянивается, изделие приобретает приятный золотистый оттенок.

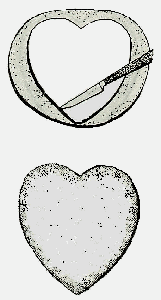
**6. Изготовление пирожного из соленого теста:**

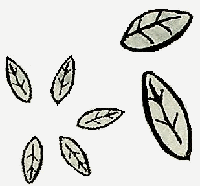
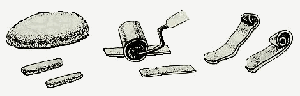
- подготовка рабочего места;

- краткий инструктаж;

- техника безопасности;

- музыка на релаксацию.







**5. Итог занятия.**