**ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**ЯМАЛО-НЕНЕЦКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА**

**«ДЕТСКИЙ ДОМ «СИЯНИЕ СЕВЕРА»**

**ПОРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ «АРКТИЧЕСКОЕ ВЗРОСЛЕНИЕ»**

**ГОСУДАРСТВЕННОГО КАЗЕННОГО УЧРЕЖДЕНИЯ**

**ЯМАЛО-НЕНЕЦКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА**

**«ДЕТСКИЙ ДОМ «СИЯНИЕ СЕВЕРА»**

**2024-2025 УЧЕБНЫЙ ГОД**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА «СРЕДА БУДУЩЕГО»**

**МОДУЛЬ «КУХНЯ И КУЛИНАРИЯ»**

**Цель программы:** создание условий для формирования у выпускников практических навыков и умений в организации собственного питания.

**Задачи программы**:

1)формировать навыки владения способами приготовления иоформления блюд;

2) развивать умения сервировки стола и хранения продуктов;

3) формировать и развивать творческие способности в кулинарии;

4) воспитывать здоровые вкусовые отношения к пище;

5) воспитывать культуру процесса приготовления блюд, трудолюбие, аккуратность.

**Автор сценария мастер-класса:** С.Л. Алексеева, руководитель модуля «Кухня и кулинария» Рабочей программы «Среда Будущего», старший воспитатель.

**Занятие № 9-10**

**Сценарий мастер-класса «Волшебство теста: от замеса до угощения»**

(методическая разработка)

**Цель:** формирование опыта работы с разными технологиями приготовления теста и выпечки.

**Задачи:**

1) развивать эстетическое восприятие и творческое воображение; практические навыки и уверенность в себе;

2) воспитывать трудолюбие, аккуратность;

3) поддерживать атмосферу взаимопомощи и сотрудничества в процессе работы.

**Участники:** студенты тренировочного центра «Кампус», старший воспитатель, младший воспитатель, шеф-повар, тьютор, социальный партнер (по согласованию).

**Способы действия воспитанника:** беседа, работа в парах, практическая работа, тренировочные упражнения, решение ситуационных и коммуникационных задач, офф дегустация.

**Способы решения педагогических задач:** мотивация и вовлечение, практическая работа,использование визуальных и аудиовизуальных материалов, создание ситуаций для коммуникаций и решения проблем, создание проблемной ситуации, создание ситуации успеха, рефлексия.

**Оборудование:** флеш-карта с видеороликами, телевизор, посуда для замеса теста, продукты (мука, мясной фарш, яйцо, масло сливочное, масло подсолнечное, специи, соль, сахар, слоеное тесто), скалки.

**Ход мастер-класса**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№пп** | **Педагогические действия** | **Действия студента** |
| **1.** | **Мотивация и вовлечение (создание интереса, личное вовлечение):**  - Кто из вас уже пробовал печь что-то дома? Что это было?  - Какой вид теста вам больше всего нравится: пельменное, песочное или слоёное? Почему?  - Показ и дегустация готовых изделий. | Отвечают на вопросы, рассказывают о своем опыте.  Дегустируют и определяют вид теста. |
| **2.** | **Практическая работа:**  **-** инструктаж по технике безопасности.  - Ребята, предлагаю вам разделиться на пары и пройти к рабочим столам.  - Знаете ли вы, какие ингредиенты нужны для приготовления теста? Какие из них вам известны?  - Что, по вашему мнению, самое сложное в выпечке?  - Как вы думаете, зачем нужно замешивать тесто? Что происходит с ингредиентами в этом процессе? | Самостоятельная работа: студенты делятся на пары, надевают спец одежду, знакомятся с рецептами теста, готовят необходимую посуду для приготовления, подбирают продукты и приступают к замесу теста и выпечке изделий. |
| **3.** | **Использование визуальных и аудиовизуальных материалов:**  -демонстрация на телевизоре роликов известных рестораторов по приготовлению разных видов теста.  - Знаете ли вы, известных рестораторов России, г. Тюмени? (Новиков Аркадий, Юлия Высоцкая)  - Если бы у вас была возможность создать свой собственный бренд выпечки, какое название вы бы ему дали?  - Как вы думаете, можно ли экспериментировать с рецептами? Какие изменения вы бы внесли в традиционный рецепт? | В процессе выполнения тренировочных упражнений, студенты участвуют в разговоре, отвечают на вопросы |
| **4.** | **Решение ситуационных задач:**  **- ситуация:** вы случайно поставили духовку на слишком высокую температуру и тесто начало подгорать.  **Вопрос:** как вы можете исправить ситуацию? Что нужно сделать с тестом и как изменить процесс выпечки?  **- ситуация:** ваше тесто получилось слишком жидким или слишком густым.  **Вопрос:** как вы можете изменить консистенцию теста? Какие шаги нужно предпринять для достижения нужной текстуры? | Студенты разбирают ситуации, если испытывают затруднения обращаются к экспертам. |
| **5.** | **Решение коммуникативной задачи:**  **-** вам предстоит засервировать стол для дегустации выпечки. Пригласите на дегустацию всех участников мастер-класса и детей нашего дома. Как вы это сделаете? | Сервируют стол и приглашают гостей. |
| **6.** | **Офф дегустация выпечки:**  - предлагаю студентам презентовать свою выпечку гостям (рассказать процесс выпечки). | Рассказывают о своей выпечке и предлагают приступить к дегустации. |
| **7.** | **Рефлексия.**  **Вопросы для беседы:**  -расскажите, что удалось, что не получилось, какие навыки вы приобрели. | Каждый студент высказывает свою точку зрения. |