



Перечень мероприятий, предлагаемых УО «Барановичский технологический колледж» Белкоопсоюза, для профориентационной работы с учащимися школ города и района

- 1. Экскурсия в Музей Хлеба** знакомство с историей «Как приходит хлеб на наш стол» с элементами экспозиций крестьянского быта; демонстрация конкурсных работ Международных чемпионатов кондитерского искусства.
- 2. Демонстрационные мастер-классы** – группа учащихся наблюдает за работой преподавателя, который проводит мастер-класс, ребята задают вопросы и получают ответы.

Количество участников демонстрационных мастер-классов до 30 человек.
Продолжительность каждого мастер-класса - 30мин.

№ пп	Название мастер-класса	Краткое описание процесса
2.1	Изготовление корпусных шоколадных конфет ручной работы	Техника работы с шоколадом. Способы темперирования.
2.2	Изготовление композиции из карамели.	Правила работы с карамелью на основе изомальта. Изготовление композиции из изомальта (заменителя карамели) при помощи специальных силиконовых форм.
2.3	Карвинг	Искусство художественной нарезки овощей и фруктов

- 3. Практические мастер-классы** – учащиеся школ самостоятельно, под руководством преподавателя, выполняют программу мастер-классов.

Количество участников практических мастер-классов до 15 человек.
Продолжительность каждого мастер-класса -30мин.

№ пп	Название мастер-класса	Краткое описание процесса
3.1	Роспись имбирных пряников	Учащимся предлагается по своему желанию оформить белковой глазурью и украшениями из сахарной пасты предварительно приготовленные пряники.
3.2	Изготовление пряничной открытки в технике 2D	Учащиеся под руководством преподавателя расписывают пищевыми красителями заранее подготовленную открытку из пряничного теста.
3.3	Выполнение рисунков в нетрадиционных техниках рисования	Групповое занятие по рисованию в необычных техниках (нитью, ватными палочками, трубочками и т.п.).
3.4	Изготовление мелкоштучных булочек из дрожжевого теста	Учащиеся самостоятельно разделяют дрожжевое тесто, формируют мелкоштучные булочки на детскую тематику, контролируют расстойку, участвуют в выпечке и дегустируют приготовленные изделия.
3.5	Игра в кальмара. Сладкие соты.	Игра по мотивам южнокорейского сериала «Игра в кальмара». Испытание «Сладкие соты» в котором необходимо иголкой вырезать определенную форму из леденца. Выигрывает тот, у кого фигурка остается целой.
3.6	Блины. Новые идеи – «необычное в привычном»	Учащиеся участвуют в приготовлении блинов с наполнителями, с подкрашиванием теста, блинов «с припеком».
3.7	Простые и сложные формы в складывании салфеток	Учащиеся получают возможность оригинального оформления праздничного стола простыми тканевыми салфетками в необычной форме: веер, конверт, саше, цветок и т.п.
3.8	Банкетная сервировка стола.	Учащиеся знакомятся с требованиями этикета, определяющими сервировку стола. С поэтапной сервировкой, видами тарелок, столовых приборов, бокалов. Современный декор.
3.9	Правила мерчендайзинга	Реклама и продвижение товара- учащиеся знакомятся с правилами выкладки товаров и участвуют в оформлении витрин в учебном магазине.
3.10	Занимательная химия	Определение жесткости воды, определение кислотности пищевых продуктов.
3.11	Webквест	Проблемное задание с элементами ролевой игры, для выполнения которого используются информационные ресурсы Интернета.

Классные руководители совместно с учащимися выбирают тематику мастер-классов, время и дату проведения.

Мастер-классы проводятся индивидуально для каждой школы по предварительной записи.