**«Мастер-класс- от студентов под руководством мастера производственного обучения- эксперта по компетенции: Выпечка осетинских пирогов.»**

****

**Разработала:** мастер п/о С.Н.Асокина.

Тема мастер-класса: **«Приготовление Картофджын**(пирог с картофелем и осетинским сыром)**Уалибах** (пирог с сыром)»

На мастер-классе вы узнаете:  
- традиции приготовления осетинских пирогов;  
- как правильно организовать рабочее место и рабочий процесс;  
- способы приготовления теста и начинки;  
- как правильно формовать осетинский пирог;  
- особенности выпечки осетинских пирогов;м - способы подачи осетинских пирогов.  
Как известно, лучше один раз увидеть, чем сто раз услышать.

Наш мастер-класс приурочен к подготовке к чемпионату Абилимпикс по компетенции «Выпечка осетинских пирогов», где будет участвовать студентка 1 курса с ОВЗ Кузнецова Виктория, а помогает ей студентка 2 курса, которая на практике изучила приготовление и выпечку осетинских пирогов с различными начинками, под руководством мастера п/о Асокиной.С.Н.

Увидев приготовление своими глазами, попробовав сделать все самостоятельно под присмотром профессионалов, Виктория сможет понять, что такое осетинский пирог и научиться приготовлению пирогов»- уверена мастер п/о Асокина. С.Н.  
Проведёт мастер – класс мастер производственного обучения

ГБПОУ «КТТ и ЖТ», эксперт по компетенции «Выпечка осетинских пирогов» - **Асокина С.Н**., студентка 2 курса группы 21-ПК-2- **Анашкина.Д.С. и студентка 1 курса с ОВЗ Кузнецова Виктория**  
  
Продолжительность 40 минут.

**Тип урока:** Комбинированный

**Вид урока:** Интегрированное занятие (лекционно-практическое)

**Используемые педагогические технологии**:практико-ориентированное обучение, развивающее обучение.

**Форма организации:** фронтальная, индивидуальная

**Методы обучения**: практические, наглядные, словесные

**Цель мастер-класса**: наглядно продемонстрировать особенности приготовления осетинскихпирогов.

**Задачи мастер-класса**⎯ создание условий для профессионального общения, стимулированиетворческого потенциала педагогов и студентов;

⎯ создание условий для обмена опытом;

⎯ повышение профессионального мастерства.

**Оборудование** Оборудование (МТО,дидактические)

Сырье, инвентарь, технологические карты

**ХОД МАСТЕР-КЛАССА**

**1 этап**

Приветствие преподавателя

Ознакомление с темой мастер-класса.

Сообщение цели мастер-класса.

Добрый день, тема сегодняшнего мастер-класса рассмотреть особенности

изготовления осетинских пирогов на примере: ⎯ пирог с картофелем и осетинским сыром (картофджын) из дрожжевого теста;

пирог с сыром (Уалибах) из дрожжевого теста;

Целью мастер - класса является: наглядно продемонстрировать особенности приготовления осетинских пирогов.

**2 этап**

**Представление урока (занятия)**

**Деятельность мастера п/о, студенток**

**Лекционная часть (рассказывает студентка)**

**История и особенности осетинских пирогов**

Осетинские пироги известны уже более 3 тысяч лет. Сначала они

представляли собой простые пресные лепешки, которые использовали в

своих ритуалах аланы – древние кочевые племена. Затем этот вид еды

усовершенствовали осетины, добавляя в нее в качестве начинки сыр.

Лепешки превратились в сытные и питательные пироги, они долго не

портились, их можно было брать в дорогу. Такая еда отлично подходила в

качестве провизии для солдат и охотников.

Особенности приготовления

⎯ правильные пропорции. Начинки в осетинских пирогах должны быть

пропорциональны тесту;

⎯ особенности технологии приготовления. Формируем и собираем пирог только вручную, без использования скалки и других

подручных средств, за исключением мясного пирога, который можно собрать

двумя способами и сдобных осетинских пирогов.

⎯ критерием мастерства. Считается, что чем тоньше слой теста и толще –

начинки, тем выше мастерство;

⎯ температурный режим. Осетинские пироги выпекают 5– 7 минут в

предварительно прогретом духовом шкафу при температуре 270°C.

Благодаря ровному жару пироги хорошо пропекутся и не пересушатся;

⎯ готовые пироги обильно смазываются маслом.

Осетины тысячелетиями пекут свои традиционные пироги с разнообразной начинкой. Пекут на праздники, свадьбы, поминки и по будням. Во всех случаях кроме траурных, на стол кладут три пирога. На больших праздничных столах возможны несколько тарелок по три пирога на каждой. Перед произношением первого тоста-молитвы пироги положено раздвинуть (верхний – в левую от старшего сторону) так, чтобы было видно, что их – три. Четное количество пирогов на столе (чаще – по два) – атрибут поминок.

Форма пирогов обычно круглая, около 30-35 см в диаметре. Для случаев культовых, религиозных праздников пекут также треугольные пироги с сырной начинкой (артадзыхонта).

Название пирогов может быть разным, в зависимости от вида начинки:

- Уалибах, ч(ъ)ири, хабизджын (в ед.числе) – пироги с сыром

- Картофджын – пироги с картошкой и сыром

- Цахараджын – пироги с измельченными листьями свеклы и сыром.

- Кабускаджын – пироги с измельченной капустой и сыром.

- Фыдджын – пироги с мясным (чаще говяжьим) фаршем

- Давонджын – пироги с измельченными листьями черемши и сыром.

- Нашджын – пироги с измельченной тыквой и сыром (бюывает и без).

- Х(ъ)адурджын – пироги с фасолью.

В разных районах Осетии могут быть и другие вариации начинки.

**3 этап**

Урок (занятие) или имитационная игра со слушателями

**Деятельность мастера п/о** Личный показ

**Деятельность** студентки Анашкиной Дарьи и студентки с ОВЗ Кузнецовой Виктории.

**4 этап** Практическая часть

Педагог – мастер из заранее подготовленных им материалов (заготовок)

выполняют практическое задание, основанное на технологических приемах,

продемонстрированных на мастер – классе. Одновременно студентки также выполняют практическое задание. Пользуясь технологическими картами.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТАКартофджын**(пирог с картофелем и осетинским сыром)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | На 1 пирог | | На 2 пирога | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Мука пшеничная, в т.ч. мука на подпыл | 270  23 | 270  23 | 540  46 | 540  46 |
| Масло растительное | 23 | 23 | 46 | 46 |
| Соль | 6 | 6 | 12 | 12 |
| Сахар | 2.5 | 2.5 | 5 | 5 |
| Дрожжи | 6 | 6 | 12 | 12 |
| Молоко | 98 | 98 | 196 | 196 |
| Вода | 120 | 120 | 240 | 240 |
| **Масса теста** | - | 450 | - | 900 |
| **Фарш:** |  |  |  |  |
| Сыр осетинский свежий | 119 | 112 | 238 | 224 |
| Картофель | 466 | 356 | - | 170 |
| Молоко | 46 | 46 | 92 | 92 |
| Масло сливочное | 22 | 22 | 44 | 44 |
| **Масса фарша** | - | 519 | - | 1038 |
| Масло топленое на смазку пирога | 34 | 34 | 68 | 68 |
| **Выход** | - | 900 |  | 1800 |

Готовят дрожжевое тесто безопарным способом. Продолжают замешивать тесто, пока оно не станет комфортным на ощупь и ставят для брожения. Тесто раскатывают в виде лепешки толщиной 1 см. На середину кладут фарш, затем собирая концы лепешки, постепенно стягивают их на середину и соединяют. Нажимом ладони разравнивают поверхность пирога. Сверху посередине пирога делают дырочку. Приготовление фарша: Отварной картофель протирают, соединяют с кипяченым молоком, маслом сливочным, свежим осетинским сыром и перемешивают. Пирог выпекают при температуре 300оС в течение 6-7 минут. Отпускают пирог в целом виде и поливают растопленным сливочным маслом.



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТАУалибах (пирог с сыром)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | На 1 пирог | | На 2 пирога | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Мука пшеничная, в т.ч. мука на подпыл | 270  23 | 270  23 | 540  46 | 540  46 |
| Масло растительное | 23 | 23 | 46 | 46 |
| Соль | 6 | 6 | 12 | 12 |
| Сахар | 2.5 | 2.5 | 5 | 5 |
| Дрожжи | 6 | 6 | 12 | 12 |
| Молоко | 98 | 98 | 196 | 196 |
| Вода | 120 | 120 | 240 | 240 |
| **Масса теста** | - | 450 | - | 900 |
| **Фарш:** |  |  |  |  |
| Сыр осетинский свежий | 435 | 405 | 870 | 810 |
| Сметана | 68 | 68 | 136 | 136 |
| Мука пшеничная | 23 | **23** | 46 | **46** |
| **Масса фарша** | - | 500 | - | 1000 |
| Масло топленое на смазку пирога | 34 | 34 | 68 | 68 |
| **Выход** | - | 900 |  | 1800 |

Готовят дрожжевое тесто безопарным способом. Продолжают замешивать тесто, пока оно не станет комфортным на ощупь и ставят для брожения. Тесто раскатывают в виде лепешки толщиной 1 см. На середину кладут фарш, разравнивают тонким слоем по поверхности, затем собирают края лепешки и соединяют в середине, поверхность пирога выравнивают. На верхней части пирога посередине делают дырочку. Приготовление фарша: Свежий осетинский сыр отжимают от излишней влаги, растирают до эластичной массы и добавляют сметану, муку пшеничную, соль по вкусу. Пирог выпекают при температуре 300оС в течение 6-7 минут. Отпускают пирог в целом виде и поливают растопленным сливочным маслом





**5 этап**

Рефлексия

**Произвести органолептическую оценку готовых изделий.**

****

Внешний вид (форма) вкус, цвет

Запах, текстура: Чтополучилось?

Что не получилось?Ваши предложения. различными видами н

В ходе мастер-класса участники под руководством Асокиной.С. Нприготовили осетинские пироги с двумя видами начинок: с сыром, с картофелем и сыром. С большой радостью студенты первого курса продегустировали приготовленные руками студенток Анашкиной Дарьи и Кузнецовой Виктории пироги!