Автономное учреждение профессионального образования

Ханты-Мансийского автономного округа – Югры

**«Сургутский политехнический колледж»**

**Методическая разработка мастер-класса**

**«Приготовление Чак-чака»**

Сургут, 2023

Методическая разработка мастер-класса «Приготовление чак-чака»

© Сургутский политехнический колледж. – 2023

Составитель: Галлямова С.Т., воспитатель общежития.

Методическое пособие направленно на организацию и проведение мастер-класса по профессионально-личностному направлению студентов, обучающихся по профессиям «Повар», «Пекарь», «Повар-кондитер».

Рекомендовано к печати Методическим советом Сургутского политехнического колледжа.

Протокол № от « » 20….. г

Аннотация

На современном этапе развития образования, актуальным становится внедрение инновационных форм. Одной из эффективных форм формирования профессиональных компетенций, является такая современная форма, как мастер-класс.  
 Мастер-класс – это эффективная форма передачи знаний и умений, обмена опытом обучения и воспитания, центральным звеном которой является демонстрация оригинальных методов освоения определенного содержания при активной роли всех участников занятия, а также это способ обучения и оттачивание практического навыка.

Актуальность мастер-класса состоит в том, чтобы донести до участников мастер-класса, что профессия повара достаточно интересна и уникальна при всей своей сложности. От повара требуется наличие хорошего эстетического и кулинарного вкуса, некоторые творческие задатки, чутье и любовь. Самое главное – приносить людям радость и удовольствие.

Данная методическая разработка мастер-класса на тему «Приготовление чак-чака» предназначена для профессиональной ориентации студентов со специальностью повар, кондитер. Участники узнают много интересного о национальной кухне тюркских народов.

**Содержание**

Введение……………………………………………

1. Подготовительный этап………………..
   1. План проведения мастер-класса……………………………
   2. Оформление демонстрационного стола…….
   3. Изготовление эталона изделия…………
   4. Подготовка рабочего места для показа мастер-класса…………..

2.Ход мероприятия………………………………

2.1. Теоретическая часть……………………………………………………

2.2. Практическая часть………………………………………………………

Список литературы………………………………………

Приложения ………………………………..

**Введение**

     Среди народов   России обычаи гостеприимства и хлебосольства передаются из поколения в поколение. Любой из нас, будь то русский, татарин, казах - гордится своими традиционными  блюдами.  Встретить гостя праздничным столом, на котором национальные блюда источают аппетитные ароматы, считается неотъемлемой  частью  традиций  любого народа нашей страны.

Для здоровья человека польза чак-чака обусловлена наличием натурального меда, который в свою очередь выступает противогрибковым, антибактериальным и антивирусным средством. Именно пчелиный мед нередко используется для лечения заболеваний ЖКТ, а также порезов и ожогов.

Кроме того, очевидна польза чак-чака и для обменных процессов в организме человека, а кроме того укрепления иммунитета.

**Цель мастер-класса**:  повышение профессионального мастерства студентов в процессе активного общения по освоению техники изготовления чак-чака.

**Задачи:**  
- познакомить участников мастер-класса с особенностями приготовления национальных кухонь;

- обучать последовательности действий, использованию методов и приемов приготовления чак-чака;  
- создать условия для самореализации и стимулирования роста творческого потенциала в процессе проведения мастер – класса;  
- способствовать интеллектуальному и эстетическому развитию.

**Место проведения**: общежитие №1 МФЦПК АУ «Сургутский политехнический колледж», кухня 3-го этажа.

**Дата проведения**: 22 ноября 2022 года

**Время проведения** – 19.00- 21.00 часов

1. **Подготовительный этап**
   1. **План проведения мастер-класса**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование операции | Материалы | Действия |
| 1 | Подготовка рабочего места | Салфетки, миски, необходимые ингредиенты (продукты), фартуки, поварская одежда, венчики, стол, поднос, плита | Сделать один общий стол, разложить кухонный инвентарь, необходимые продукты, изображение эталона на бумажном носителе |
| 2 | Вводная часть | Фотография чак-чака на бумажном носителе | Рассказать о целях и задачах мастер-класса присутствующим |
| 3 | Теоретическая часть | Фотография чак-чака на бумажном носителе, ингредиенты (продукты) для приготовления десерта | Раскрыть историю появления десерта «чак-чак», особенности приготовления теста, обжарки, сравнить рецепты и технологии приготовления |
| 4 | Практическая часть | Ингредиенты (продукты) для приготовления десерта, кухонный инвентарь, спец.одежда повара, плита, стол | Замешать тесто, раскатать, нарезать, обжарить в масле в казанке. Изготовить сироп из меда и сахара. Создать форму изделия и заливаем сиропом |
| 5 | Дегустация готового десерта во время чаепития | Чайник, кружки, чай в пакетиках, поднос с чак-чаком | Попробовать готовое лакомство, оценить вкусовые свойства, отметить положительные и отрицательные моменты в приготовлении чак-чака |
| 11 | Уборка рабочего места | - | - |

* 1. **Оформление демонстрационного стола.**



* 1. **Изготовление фотографии (эталона) десерта.**



* 1. **Подготовка рабочего места для показа мастер-класса.**



*Материально-техническое обеспечение мастер-класса:*

1. Тесто;
2. Мед;
3. Рецепты чак-чака;
4. Инструменты, инвентарь, посуда:

Миска эмалированная – 3шт.

Скалка – 2 шт.

Разделочная доска – 1 шт.

Нож – 2 шт.

Блюдца – 3 шт.

Подносы – 1 шт.

Бумажные салфетки, полотенца – 2 уп.

1. Спец. одежда поварская
2. **Ход мероприятия**

**2.1. Теоретическая часть мастер-класса**

***История появления чак-чака***

Здравствуйте, участники мастер-класса.

Приветствует вас на мастер-классе «Приготовление чак-чака».

Сегодня мы вам продемонстрируем, приготовление традиционного национального изделия – «Чак-чак». Чак - чак, предмет национальной гордости. Его считаются праздничным блюдом, готовятся для дорогих гостей, семейных праздников и свадеб.

Чак – чак представляет собой народное лакомство в виде торта, собранного из небольших обжаренных брусочков теста, политых обильно мёдом. Подают как правило к десерту с ароматным чаем. Это излюбленная восточная сладость в кухне тюркских народов Башкирии, Казахстане, Киргизстане, Узбекистане и во многих других странах, активно занимавшихся пчеловодством и сельским хозяйством. Масло, мука, яйца и мед – это все что нужно для вкусного чак-чака. Свежий, душистый чак-чак даёт возможность ощутить запах экзотических цветов, мёда и почувствовать на себе всю силу и магию Востока.

Готовили его раньше тоже по-особенному. Незамужние девушки раскатывали и резали тесто, а те, кто были замужем, его жарили. Но вот медовой заливкой и формой будущего чак-чака занималось старшее поколение. Так большой и дружной компанией женщины готовили праздничное угощенье. По форме он бывает круглый, плоский, в виде горочки, может напоминать фигурки и брусочки. Также, у татар, чак-чак по традиции готовит мама невесты на свадьбу, кусочек его можно получить только при условии, что гость принесёт что-нибудь на стол. Чем вкуснее принесённое блюдо, тем больше подадут кусочек. Считается, чем больше ты съешь свадебного чак-чака, тем слаще и дольше будет твоя жизнь.

К татарам искусство приготовления чак-чак пришло из Булгарских времён.

Легенда гласит, что однажды хан Булгарии решил женить своего единственного сына и захотел, чтобы на свадебном столе стояло новое угощение:

- Чтобы оно удивляло всех простотой приготовления, долго не портилось и при этом не теряло своих вкусовых качеств.

Долго старались мастера кулинарного искусства, повара и простые жители ханства. Много интересных и вкусных блюд перепробовал хан и из великого множества блюд он выбрал одно, идеально подходящее ко всем требованиям – Чак-чак приготовленный из муки, яиц и мёда женой одного пастуха. И на свадьбе единственного сына хан преподнес молодожёнам великолепный чак-чак. И при этом пожелал, чтобы они жили, прилипши друг к другу, как мёдом помазанный этот чак-чак, чтобы детей у них было столько, сколько горошин в этом чак-чаке, чтобы жили они в золоте, и жизнь их шла только в гору, чтобы речи друг для друга у них всегда были только сладкими. Чтобы они держались со своей семьёй и со своим народом как этот в кучу собранный чак-чак. С тех пор на татарских свадьбах молодым преподносят чак-чак, как самое дорогое угощение и украшение стола.

Чак-чак храниться около трех недель. Едят его обычно руками, иногда его разрезают на маленькие кусочки, если он большой формы.

***Техника замеса, особенности нарезки и обжаривания теста***

Для формирования чак-чака замешивают тесто. Для замеса требуется только масло, мука, яйца. Тесто тщательно замешивают. Тесту дают отдохнуть 15-30 минут, затем тесто раскатывают и нарезают на небольшие брусочки или соломку. Обжаривают в разогретом масле. Обжаренные брусочки выкладывают в виде купола и обильно поливают сиропом.

Приглашаем, вместе с нами, поучаствовать в мастер-классе по приготовлению чак - чака.

**2.2. Практическая часть мастер-класса**

Перед началом работы руководитель мастер-класса рассказывает и показывает методические и технологические приёмы изготовления чак-чака. Затем вместе с воспитателем участники приступают к работе над изготовлением чак-чака. Работают под руководством воспитателя, проводящего мастер-класс, задают вопросы.

Во время работы воспитатель проводит консультации, теоретические и практические пояснения и оказывает индивидуальную помощь участникам мастер – класса для качества выполнения задания. Участники внимательно слушают и повторяют элементы и методы, которые показывают руководитель мастер-класса в процессе проведения.  
 После завершения работы, участники мастер-класса рассматривают и оценивают красоту готового блюда. Задают интересующие их вопросы.

***Технологическая карта по приготовлению чак-чака***

|  |  |
| --- | --- |
| **Этапы работы** | **Кухонные принадлежности**  **и продукты питания** |
| **1этап:**  Для приготовления  теста потребуется:сода, мука пшеничная, подсолнечное масло, свежие яйца, соль. | Пшеничная мука - 1кг  Яйцо -  4 шт  Сахар  - 20/30 г  Растительное масло - 500г  Мед  - 100 г  Соль – одна щепотка  Миска |
| 2**этап**:  Замесить тесто: смешиваем муку с яйцами, солью. ку с яйцами, солью и | Мука, яйца, миска |
| **3 этап:**  Накрываем тесто миской или пленкой, оставляем настаиваться в течении 30 минут, до набухания. | Тесто, миска, доска |
| 4 **этап:**  Разделить готовое тесто на 3 части. Раскатать каждый фрагмент толщиной не больше 2 мм. Затем нарезать полосками (ширина 2 см). | Доска, мука, нож |
| **5этап:**  Каждую полоску порезать лапшой поперек (ширина 3 мм). Отделить лапшу друг от друга сразу после нарезки. | Доска, мука, тесто, нож |
| **6этап:**  Разложить лапшу на поднос покрытый полотенцем. Это делается для того, чтобы избежать прилипания. | Лапша |
| **Примечание:** Во время жарки температура масла не должна быть ниже 160 градусов. Тогда кусочки прожарятся до золотистого цвета, будут легкими и аппетитно-ароматными. Необходимо доливать масло, так как за  время жарки тесто будет впитывать его в себя. | Масло, лапша |
| **7этап:**  Выложить обжаренную лапшу на сито для того, чтобы дать стечь лишнему маслу. В другой сковороде растопить сахар с медом на слабом огне. Постоянно помешивать. | Лапша, сито |
| **8 этап.**  Когда сахар полностью раствориться - снять сковороду с огня и влить медовую смесь в лапшу. Перемешать, стараясь не сломать макаронные изделия. | Мед, сахар |
| **9 этап:**  Готовое лакомство выкладываем на поднос горкой. Затем ставим остывать. | Чак-чак, поднос |

***Рефлексия***

Дегустация, чаепитие с приготовленным десертом, обсуждение.

****

**Заключение**

На мастер-классе участники   узнали историю возникновения Чак-чак, изучили формы и способы оформления Чак-чак,  изучили рецептуру Чак-чак, традиции и обычаи, связанные с блюдом Чак-чак.

     Научившись готовить Чак-чак, будущие повара отрабатывали навыки трудовой деятельности  с кухонными принадлежностями. Я добилась поставленной цели и  получила большое удовольствие от собственной работы. Блюдо получилось вкусным, с приятным медовым запахом, нежное и мягкое.

**Список литературы**

1. ГазизовР.Р. Книжное издательство «Раннур»при редакций газеты «Юлдаш». «Татарские народные блюда» 2005.

2. Долникова В. Татарская кухня. Будни и праздники. М.: Изд. Эксмо-Пресс, 2002. – 320 с.

3. Кухни народов мира. М.: У-Фактория, 2005. – 672 с.

**Приложение 1**

****

****

****