

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И
МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ АДМИНИСТРАЦИИ
БЛАГОДАРНЕНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА
СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОМ ДЕТСКОГО ТВОРЧЕСТВА»**

356420, Ставропольский край, город Благодарный, улица Первомайская, 48
Тел/факс 8 (86549) 2-21-60, e-mail: ddtblag@mail.ru

Мастер – класс «Сладкий подарок»

Автор - составитель
Алпатова Наира Сергеевна,
педагог дополнительного образования

г. Благодарный
2025 год

Мастер – класс «Сладкий подарок».

Цель мастер-класса – развитие умения изготавливать изделия из подручных материалов, организация совместной деятельности детей и родителей.

Задачи мастер-класса:

- обучить последовательности изготовления сладкого подарка в технике «свит – дизайна»;
- создать условия для самореализации и стимулирования роста творческого потенциала;
- развивать творческие способности, формировать эстетический вкус, расширять общий кругозор учащихся и их родителей.

Материально - техническое обеспечение:

- Гофрированная бумага: белая, коричневая, зелёная, персиковая;
- Тейп – лента зелёная;
- Проволока № 1.5, кусачки, канцелярский нож;
- Конфеты кондитерские длинные в количестве от 16 до 21 шт., круглые – 3 шт.;
- термо - пистолет, двойной скотч, ножницы;
- Основа для «пирожного»(треугольник из пенопласта).

Ход занятия:

Педагог:

-Здравствуйте, дорогие ребята и уважаемые родители! Я рада приветствовать вас на нашем мастер - классе « Сладкий подарок». Я думаю, что вы со мной согласитесь, что и взрослые и дети любят разные десерты, а в семейном кругу и в гостях любой десерт, приготовленный своими руками, получается всегда вкуснее, чем купленный в магазине! Я приглашаю вас освоить технологию изготовления сладкого подарка в технике «свит - дизайн».

Прежде, чем мы приступим к практической части, я хочу познакомить вас с историей возникновения свит - дизайна. Откуда же к нам пришло это удивительное искусство?

История возникновения букетов из конфет или свит - дизайна тесно связана с возникновением конфет, их историей и развитием, красочным оформлением и упаковкой сладостей. Первые конфеты появились в древнем Египте, где использовались финики и мед. На востоке сладости делали из инжира и миндаля, а древние римляне варили маковые зёрна и орехи с мёдом, посыпав готовый результат кунжутом. На Руси первые конфеты делались из мёда, патоки и кленового сиропа. Принято считать, что привычные очертания шоколадного батончика конфета приобрела только в 1663 году, когда повар, имени которого история не сохранила, специально

для французского посла в Германии приготовил конфеты пралине (с начинкой в виде ореховой массы).

В 1674 году жидкий шоколад стали добавлять в рулеты и пирожные. С 1800 года началось широкое использование сахарной свёклы, и американцы наладили массовое производство карамели. В 1840 г. в Англии Фрай, а позднее Кэдбери изготовили первые шоколадные плитки. В 1876 г. Даниэль Петерс (Daniel Peters) придумал молочный шоколад. Измельчённые какао-бобы смешивались с сахаром и сухим молоком, в результате чего получался молочный шоколад, который в настоящее время является основой шоколадной индустрии. Развиваясь, кондитерский мир пришёл к выводу, что небольшие и красиво завернутые сладости будут пользоваться большим спросом, чем большие, бесформенные и неупакованные. Поэтому конфеты после их производства стали обертываться в фантики.

Первой обёрткой для конфет стала парафинированная бумага, которую в 1872 году придумал Томас Алве Эдисон. Конфеты без обёртки упаковывались в коробки или жестяные коробочки. А в России стали выпускать конфеты в коробках и фантиках только в начале XX века. А с чего же всё началось?

Прототипом букетов из конфет и их родоначальником стали бонбоньерки во Франции. Бонбоньерка (фр. bonbonnière — конфетница, от фр. bonbon — конфета) — это изящная коробочка для конфет и драже. Первые бонбоньерки появились в 16 веке, изготавливались они из дорогих материалов — из натуральной кожи, золота, серебра. Конфет в коробочке было всего несколько штук, и сама бонбоньерка считалась необычайно экстравагантным подарком. Красивый обычай дарить сладости в изящных роскошных коробочках постепенно был заимствован и другими народами.

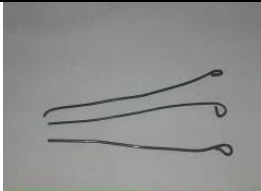
В США прототипом букета из конфет стала конфета Чупа-Чупс. Кстати, логотип Чупа-Чупс нарисовал знаменитый сладкоежка Сальвадор Дали, при этом он не взял денег за свою работу, а попросил присылать ему по коробке таких конфет каждый день. А в России прототипом букетов из конфет можно считать леденцы на палочке. Леденцовая формовая карамель "Петушок на палочке" — бренд, который был востребован детьми на протяжении столетий. Это был абсолютно натуральный продукт, при его изготовлении не использовались искусственные добавки, красители. О том, кто изготовил первого "петушка" неизвестно. Сладости на палочке однажды привели к идее оформления букетов из конфет, однако на реализацию идеи требовалось время и, конечно же, технологии.

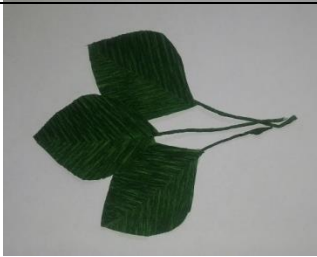
В итоге в 1990-х годах эту идею подхватили и реализовали во Франции и Италии, а с 2000-х годов свит-дизайн распространился в США. И только после этого свит-дизайн дошёл до нас.

Итак, с историей возникновения этого вида творчества мы с вами познакомились. А теперь мы приступаем к практической части.

Пошаговый мастер-класс по изготовлению «Сладкого подарка» (технологическая карта)

Иллюстрация	Описание действия
	Материалы и инструменты: Гофрированная бумага: белая, коричневая, зелёная, персиковая. Тейп –лента зелёная, проволока № 1.5, кусачки, канцелярский нож, двух цветная лента. Конфеты длинные от 16 до 21 шт, круглые – 3 шт., термо- пистолет, двойной скотч. Основа для «пирожного» (Треугольник из пенопласта), ножницы.
	Декорирование основы «пирожного» гофрированной бумагой коричневого и белого цвета.
	Обклеить посередине, по всей длине «пирожного» двойным скотчем.
	Вокруг основы приклеить конфеты, количество конфет зависит от толщины конфеты. И колеблется от 16 до 21 шт.

		Заготовка проволочной основы для роз.
		Закрепление железных заготовок на конфете.
		Вырезать из персиковой гофра-бумаги прямоугольники, затем верхний край закруглить.
		Таким образом подготовить все лепестки, для 2 бутонов и 1 раскрывшейся розы.
		Собираем и оформляем раскрытый распусившийся цветок розы.
		Вырезаем 3 прямоугольника для чашелистиков
		Вырезаем чашелистики для 3 штук роз.
		Оформление бутонов и раскрытых цветов роз чашелистиками.

	Изготовление листочков из гофрированной бумаги.
	Сборка и оформление сладкого подарка.
	Вид спереди

Педагог:

Вот и подошел к концу наш мастер-класс по созданию сладкого подарка! Молодцы, вы справились с заданием! Наш подарок готов и получился очень необычным! Не забудьте поделиться результатами своего труда. Приглашаю всех участников мастер-класса на коллективную фотографирование с результатами своего труда.