**Мастер-класс «Оформление изделий из пряничного теста»**

**Место проведения:** лаборатория № 2, учебный класс

**Дата проведения:** 25 декабря 2018 г.

**Участники:** студенты колледжа групп 30 пов и 65-66.

**В ходе мастер-класса** участники

* узнали историю появления и использование пряников из козульного теста,
* рецептуру и приготовление глазури «айсинг»,
* научились расписывать пряничные изделия глазурью (контурной и заливкой),
* проявили свой творческий потенциал при оформлении изделий.

По итогам мастер-класса каждый участник получил брошюру с рецептурами пряничного теста и глазури «айсинг», знания и умения по оформлению пряничных изделий и… ***хорошее предновогоднее настроение*** ☺

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |

**Результатами труда** студенты оформили новогоднюю ёлку в холле 1 этажа корпуса № 2 колледжа.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**Организаторы**: Логинова Н.М., Ефремова Е.С.