

Мастер-класс от родителей «Маленький кулинар»
«Готовим вафельный торт»

Цель: научить детей готовить сладкий десерт торт, создать радостное настроение от совместной деятельности.

Задачи:

- формировать умение детей выбирать рецепт и готовить десерт; подбирать и делать украшения для торта;
- расширить представления детей о сладостях, их истории;
- формировать представление о профессии - кондитер;
- воспитывать умение работать в коллективе.

Материал и оборудование:

- ингредиенты для выпечки и крема, украшение для торта (сладкая посыпка, цветная кокосовая стружка, мармелад);
- рецепт, мультимедийная установка.

Ход занятия.

Воспитатель: Сегодня наше занятие будет проходить очень интересно и увлекательно. А это значит, что сегодня мы снова будем учиться готовить.

Гость: Ребята, сегодня у нас есть возможность овладеть навыками и умениями быть специалистом одной из профессий. И вы должны отгадать загадку, кем мы сегодня будем.

Он в сладком цехе день трудился,

Итог десертный получился –

Эклеры, кекс, «Наполеон».

Теперь подумай, кто же он? **КОНДИТЕР**

А что мы будем готовить спрятано так же в загадке:

На торжестве, он самый главный

Его всегда к десерту подают

В нем много крема, очень сладкий,

Разрежут и гостям всем раздают. **ТОРТ**

И выбранное на сегодня блюдо - сладкий десерт - торт.

Воспитатель: Прежде чем мы начнём готовить, давайте вспомним:

- Что такое десерт?
- Когда начали готовить их? Какие использовались ингредиенты?
- Все ли сладости можно назвать тортом? (только с кремом);

Воспитатель - А сейчас давайте посмотрим небольшую презентацию, её приготовила Надя и возможно вы узнаете ещё что - то новое.

Просмотр презентации.

Воспитатель: а сейчас мы послушаем наших гостей Ольгу Валентиновну и Светлану Сергеевну, они расскажут нам о профессии -Кондитер.

«Профессия КОНДИТЕР».

О.В.: Мастерство приготовления вкусных лакомств – кондитерских изделий – ценилось во все времена, а секреты изысканного вкуса тортов, конфет и других сладостей всегда хранятся в строгой тайне. Кондитер – специалист, обладающий знаниями, навыками приготовления кондитерских изделий и технологий данного процесса. Кондитер должен обладать изысканным

вкусом, фантазией и иметь склонности к творчеству. Лучшие творения специалистов этого профиля по праву сравнивают с произведениями искусства.

С.С. : Профессия кондитер востребована во все времена. Кондитеров иногда сравнивают с психотерапевтами или врачевателями человеческих душ. Несмотря на кажущуюся лёгкость и привлекательности профессии кондитерам приходится работать в условиях повышенной влажности и температуры, испытывать эмоциональные и физические нагрузки. Не рекомендуется работать в кондитерском производстве людям, страдающим аллергией или имеющим недостаточное обоняние. Однако перед теми, кого не пугают эти сложности и трудности, открываются привлекательные перспективы личностного и профессионального роста.

Получить профессию кондитер можно в специализированных профессиональных учебных заведениях.

Воспитатель: Ну а сейчас мы тоже станем кондитерами, для начала оденем фартуки, колпаки, вымоем руки ...

Воспитатель: Ольга Валентиновна сейчас напомним нам технику безопасности при изготовлении торта...

« ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ»

- Строго соблюдаться технологическая дисциплина;
- Не толкаться, не размахивать режущими и колющими столовыми приборами.
- Ножом разрезать фрукты аккуратно, не торопиться.

Воспитатель: И теперь приступим к работе.

Приготовление торта:

1. приготовление крема: сгущенное молоко смешиваем со сметаной;
2. смазываем вафельный корж кремом и накрываем его еще одним коржом. Снова смазываем и т.д.
3. аккуратно разрезаем банан и киви, прокладываем фрукты между коржами;
4. украшаем торт посыпкой и кусочками фруктов.

ОВ: Наш десерт готов. Получилось красиво и, наверное, очень вкусно?! Вам понравилось работать кондитерами?

Давайте накроем стол: поставим чашки, блюда, ложки, салфетки, в центре стола красивейший десерт. Присаживаемся и угощаемся.

Всем приятного аппетита.

И крошки от торта не осталось! Значит мы потрудились отлично и лучшее этому доказательство - чистая тарелка.