

Администрация муниципального образования городского округа «Воркута»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Начальная школа – детский сад № 1» г. Воркуты
«Ичӧт школа-челядьӧс 1 №-а видзанін» Воркута карса
муниципальнӧй велӧдан учреждение

МАСТЕР-КЛАСС ДЛЯ ВОСПИТАТЕЛЕЙ И ДЕТЕЙ
«КУЛИНАРНЫЕ ФАНТАЗИИ»

Свенина Екатерина Александровна,
Воспитатель высшей квю категории
МБОУ «Начальная школа –
детский сад № 1» г. Воркуты

г. Воркута
2019 г.

Мастер-класс для воспитателей и детей «Кулинарные фантазии»

Цель: ознакомление участников мастер-класса с возможностью создания теста и проявления кулинарных фантазий в процессе оформления пряников.

Задачи:

1. Научить воспитателей одному из способов создания теста для игр с детьми.
2. Развивать кулинарные способности у детей.
3. Развивать фантазию, воображение в процессе украшения пряника.
4. Развивать мелкую моторику пальцев и кистей рук.

Оборудование: фартуки и колпаки по количеству детей, клеёнка, формы для выпечки, одноразовые тарелки, духовка игрушечная, крахмал, бальзам для волос, овсяное печенье, растопленный белый и темный шоколад, цветная посыпка.

Участники: дети средней группы и воспитатели.

Ход мастер – класса

Воспитатель: Ребята, сегодня к нам пришли гости, давайте мы с ними поздороваемся.

Ребята, вы знаете, кто готовит сладости? Правильно, кондитер.

Дети: Кондитер.

Воспитатель: Правильно, кондитер. Сегодня мы с вами займемся очень интересным и увлекательным делом, мы с вами станем кондитерами. Давайте попробуем испечь пряники и проявим свои фантазии - украсим их разными вкусами, а потом мы попробуем, что у нас получилось. А чтоб гости у нас не скучали, давайте и им предложим поучаствовать в нашей деятельности.

Прежде чем начать готовить, нам нужно помыть руки и одеть колпаки и фартуки, чтоб не запачкаться (дети моют руки и одевают фартуки). Теперь мы готовы к работе, подходите к столу.

Тесто мы уже с вами готовили, давайте вспомним, что мы будем использовать для его приготовления.

Дети: Возьмем немного кефира (бальзам для волос) и муки (крахмал), смешаем их и вымесим тесто.

Воспитатель: Возьмем скалки и раскатаем его не слишком тонко. Формочками для выпечки выдавим тесто, и получатся у нас красивые фигурки. Выкладываем их на противень и отправляем все в духовку. Пока наши пряники выпекаются, мы с вами поиграем. Снимайте фартуки, колпачки, помойте руки и возвращайтесь ко мне.

Танец-игра с ускорением.

Воспитатель: Кажется, пришла пора вынимать пряники из духовки и приниматься за их украшение. Одевайте фартуки, колпачки и помойте руки с мылом.

Давайте откроем духовку и проверим наши прянички (происходит незаметная подмена теста на пряники). Они пропеклись и подрумянились, можно приступать к украшению. Пока пряники остывают, я расскажу вам и нашим гостям, чем их можно украсить и как. В пакетике у нас растопленный темный шоколад, мы надрежем уголок пакета и будем выдавливать шоколад по краю пряничка или можем нарисовать на них что-нибудь, а можно просто обмокнуть в белый шоколад. В блюде есть красивая цветная посыпка, которой можно посыпать пряник поверх шоколада. Приступим к украшению.

Воспитатели и дети украшают пряники.

Воспитатель: Какие красивые у всех пряники получились. Теперь можно их попробовать. Давайте и наших гостей угостим.

Всем спасибо за внимание.