

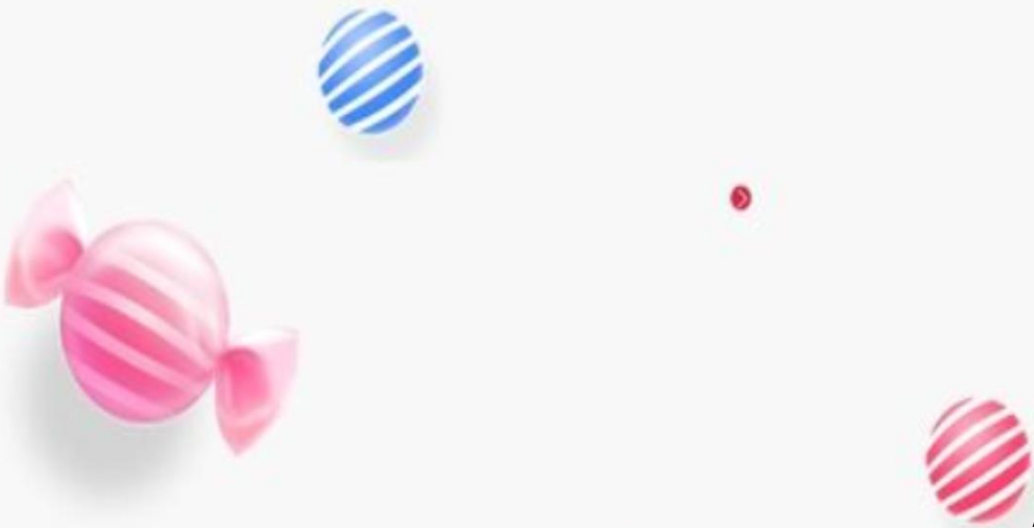
Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования «Детско-юношеский центр «Орион»

«Лучшее профориентационное мероприятие»

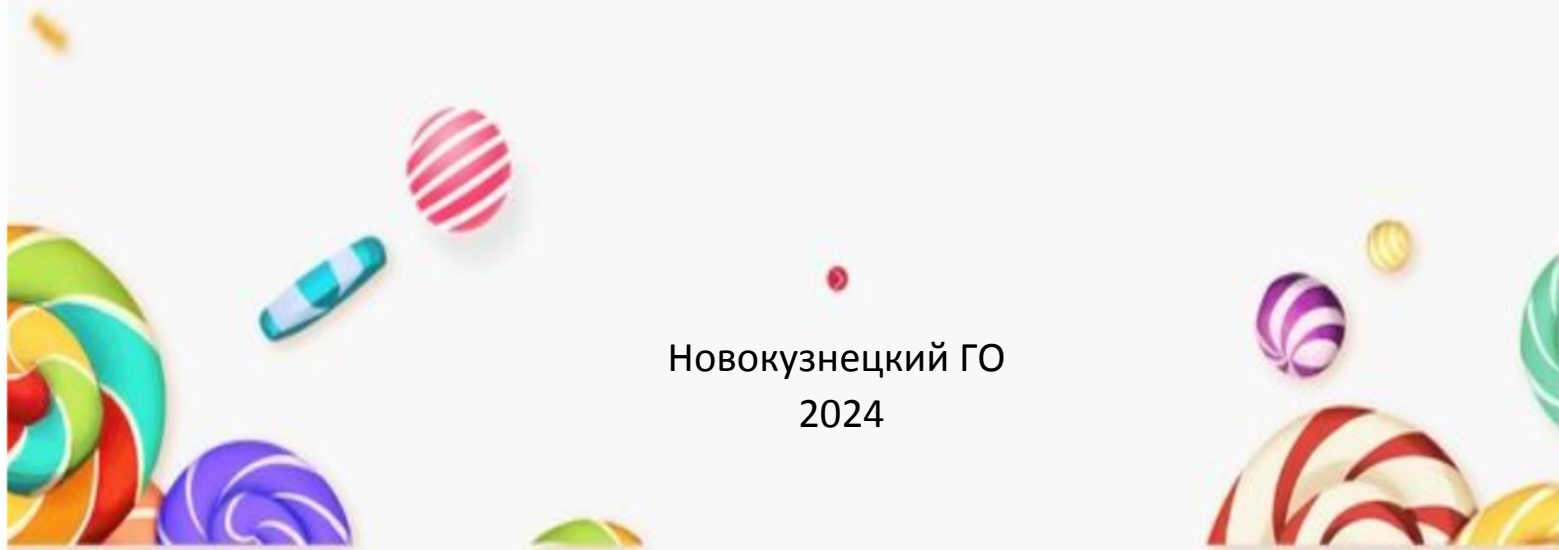
# **ЮНЫЙ КОНДИТЕР**

МАСТЕР-КЛАСС

Целевая аудитория: дети 6-7 лет



Автор разработки  
Жарикова Олеся Сергеевна,  
педагог дополнительного образования,  
МАУ ДО «ДЮЦ «Орион»



Новокузнецкий ГО  
2024

Методическая разработка  
**Юный кондитер**  
Мастер-класс

**Краткое описание выбранной формы (обобщенная характеристика).**

Для успешного проведения мастер – класса необходимо его теоретическое обоснование и чётко отработанная технология процесса, что позволит связно и последовательно провести мастер-класс. Мастер-класс по кулинарии — нестандартное мероприятие, которое заинтересует детей любого возраста. При его подготовке нужно продумать много деталей: интересная тематика и доступные рецепты, увлеченность каждого ребенка, удобное рабочее пространство, правильная форма одежды, качественные продукты, познавательные рассказы из кулинарного мира.

Основной принцип мастер-класса – «Я знаю, как это делать, и я научу вас».

**Целевая аудитория:** дети 6-7 лет.

**Цель мастер-класса:** Знакомство детей с профессией кондитер.

**Задачи**

Образовательные:

- познакомить детей с профессией кондитер;
- вызвать интерес к деятельности людей данной профессии;
- формировать представления о процессе изготовления печенья.

Развивающие:

- развивать навыки общения и партнерства;
- развивать творческие способности и мелкую моторику рук детей.
- эстетический вкус.

Воспитательные:

- прививать любовь и уважение к труду людей;

**Материально-техническое обеспечение:** формочки для печенья, скалки, фартуки, колпаки, противень, готовое тесто для печенья, яйца, посыпки декоративные кондитерские, декор кондитерский, картинки с изображением профессий повара и кондитера, печь.

**Проведение мероприятия**

**Подготовительный этап.**

Перед проведением мастер-класса необходимо подготовить необходимые материалы и оборудование. Педагог проверяет работу печи, подготавливает фартуки и колпаки для детей, продукты для изготовления печенья. Важный

момент мероприятия: соблюдение личной гигиены. Педагог рассказывает присутствующим о необходимости тщательно мыть руки перед началом приготовления пищи и следит за выполнением этого требования.

### **Основной этап**

Приветствие, вступительное слово. Мастер-класс начинается с появления сказочного персонажа. Постановка цели и задач мастер-класса. Далее педагог рассказывает детям о профессии кондитер. Прежде, чем приступить к изготовлению печенья, дети рассматривают картинки – схемы, последовательность действий. Раздаем детям посуду, скалки, ингредиенты. Далее дети, под руководством педагога действуют по схемам: раскатывают тесто, формочками делают печенье и выкладывают на противень, украшают).

### **Этап построения перспективы**

В процессе работы и в момент ожидания, когда испечется печенье, детям предлагается вспомнить пословицы и поговорки о трудолюбии, о гостеприимстве (Без труда не вытащить и рыбку из пруда. Труд человека кормит, а лень портит и др.)

После приготовления педагог обсуждает с детьми названия, размер, цвет и формы готовых изделий. В ходе данного мастер-класса у детей формируются представления о профессии кондитер, умения изготавливать печенье, используя формочки. Формируется интерес к деятельности людей данной профессии.

Заключение.

Данный мастер-класс способствует обогащению словарного запаса детей, развитию познавательной активности. Расширяет представление о предметах и явлениях окружающего мира, развитие навыков общения и партнерства. Способствует развитию мелкой моторики рук, закреплению знаний о правилах гигиены при работе с продуктами питания, технике безопасности. Трудно найти ребенка, который не любит сладости. А если они приготовлены собственными руками, то они становятся вкусными вдвойне.

Список использованных источников.

1. Шамкуть О.М. Специальность соотечественники. Учебное пособие [Текст]/ О. М. Шамкуть. – Современная школа, 2006. – 190 с.

### 3. Приложения.

#### Ход мастер-класса

Здравствуйтесь, ребята! Сегодня мы отправимся с вами в увлекательный сладкий мир! Кто из персонажей мультфильмов любит сладости? (Карлсон)

-Карлсон загадал нам загадку. Попробуем ее отгадать.

Вот конфеты, вот печенье –

Угощенье на день рождения!

Почему я очень горд?

Очень вкусный торт испек! (Кондитер)

- Сегодня мы с вами познакомимся с очень интересной и творческой профессией-кондитер. А сейчас мы с Карлсоном отправимся в кондитерских цех и узнаем много нового и интересного об этой профессии. Послушайте два стихотворения и скажите, чем отличается кондитер от повара?

*Повар варит для детки*

*Супчик, картошку, котлетки.*

*Готовит кашу-манку,*

*Салатик со сметанкой.*

*Напеку я пирожков,*

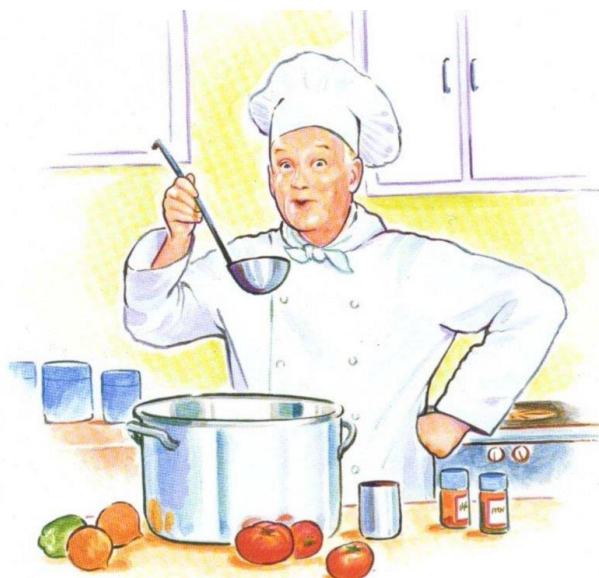
*И коврижек, и рожков.*

*Вот такой имею дар:*

*Я кондитер – кулинар.*

– Что готовит повар, а что кондитер? (Повар готовит супы, каши, салаты, котлеты. Кондитер печет сладкие булочки, пирожное, торты, делает конфеты.)

Найдите на рисунке повара и кондитера.



- Что надевает кондитер и повар перед работой? Почему у кондитера халат и колпак белый? (Волосы должны быть под колпаком, иначе волосы могут попасть в выпечку. Фартук или халат нужен, чтобы защитить одежду, потому что можно испачкаться. Еще фартук или халат должны быть обязательно чистыми.)

- А зачем халат у повара и кондитера всегда светлый и никогда не бывает темным? (Халат должен быть чистым, чтобы грязь не попала в еду. На темном халате грязь не видно. Поэтому всегда повар и кондитер носят белый халат или фартук.

- Где кондитер и повар могут работать? (Пекарнях, кафе, ресторанах, школах, детских садах).

А теперь мы оказались вместе Карлсоном в кондитерском цеху, и он подготовил для нас очень интересную игру.

*Игра "Начинки бывают разные".*

Итак, начинаем «печь пирожки», т.е. движениями ладошек изображаем, как мы лепим пирожки. При этом напеваем:

*Я пеку, пеку, пеку,*

*Деткам всем по пирожку.*

*Винни-Пуху подарю,*

*Пирожками угощу.*

Как слепили первый пирог, начинаем обсуждать его начинку.

- Посмотрите, какой пирог получился у меня. Его наполняют клубникой – клубничная начинка. А вот с другой. Я там положила ягоды черники, в нем начинка черничная. А у вас пирожки, с какими начинками получились?

Слова для игры:

Из груши – грушевая

В персик – персиковая

Мясо – мясная

Грибы – грибная.

Черника – черничная,

Малина – малиновая,

Из клубники — клубничная

Слива – сливовая (неправильно – сливочная)

Мед-медовая.

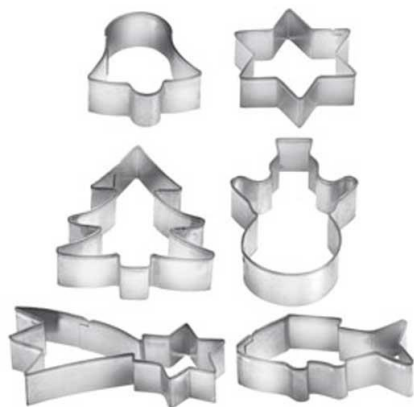
- А сейчас, ребята, мы с вами и Карлсоном попробуем испечь настоящие печенья, и украсить их. Но перед работой необходимо тщательно вымыть руки. (Педагог показывает детям готовые тесто, дает скалки)

- Взять готовое тесто для печенья и скалки.



-Для чего они необходимы? (раскатывать тесто).

-Значит, теперь мы должны раскатать тесто для нашего будущего печенья (Дети катают тесто). А сейчас берем любые понравившиеся вам формочки и выдавливаем печенье.



-У всех получается? Молодцы! Смазываем яйцом, чтобы они были красивые и румяные. Отправляем в духовой шкаф. И ждем, когда печенье будет готово. (Работу выполняют)





- А теперь достаём печенье из духовки и немного ждём, чтобы печенье остыло. Украшаем наше печенье специальными кондитерскими посыпками. И наше замечательное печенье готово!



-А теперь давайте попробуем, что у нас получилось (Ребята вместе с педагогом пробуют печенье). Давайте скажем спасибо Карлсону, за такое интересное и сладкое путешествие. Молодцы, ребята!