

Мастер - класс для родителей и детей "Маленький кулинар"

Цель: привлечение родителей (законных представителей) к образовательной деятельности, создание доверительных отношений.

Задачи:

- 1.Продолжать знакомить детей и родителей с группой и персоналом;
- 2.Вовлечь родителей и детей в совместную деятельность;
3. Познакомить с историей возникновения вафель;
- 4.Познакомить с продуктами и инструментами необходимыми для их изготовления;
5. Воспитание трудолюбия, аккуратность, умение доводить начатое дело до конца;
- 6.Создать радостную и доброжелательную атмосферу при общении детей родителей и воспитателей.
7. Знакомство с техникой безопасности при работе с вафельницей;

Форма проведения: мастер-класс.

Участники мероприятия: воспитатель – дети – родители.

Предварительная подготовка:

Работа со справочно-методической литературой

Работа с родителями

Подготовка необходимого оборудования и материала для изготовления вафель.

Беседа с детьми о том, как они провели новогодние каникулы

Просмотр презентации «Кондитерская фабрика»

Оборудование и материалы: продукты для изготовления вафель, вафельница, салфетки, фартуки, головные уборы, посуда

Ход проведения мастер- класса.

В январе месяце, после новогодних каникул, дети в группе стали делиться своими впечатлениями от новогодних каникул, рассказывали, о том, кто и что готовил вкусного с родителями. И у нас пришла идея пригласить желающих мамочек поделиться своим кулинарным искусством.

Мама, одного их ребенка решила поделиться с нами своим умением печь вафли, а так же рассказать детям о происхождении вафель, о появлении первой вафельницы.

«История возникновения вафель»

Своей древней историей происхождения вафли могут по праву гордиться. Она началась так давно, что уже никто не может достоверно сказать, кто и когда миру явил рецепт приготовления этого изумительного лакомства. Второе рождение и пик популярности вафель пришел вместе с изобретением Корнелиуса Свартхаута. Он подарил нам вафельницу, которая пользовалась огромной популярностью среди домохозяек. Изобретение вафельницы можно отнести к 1869 годом, и в свое время стало незаменимым помощником для всех женщин. Его конструкция очень проста и незатейлива. Она представляет собой две соединенные металлические части. Раньше, эту конструкция разогревали на углях, теперь же любители домашней кухни и десертов пользуются электрической вафельницей. В Америке даже есть праздник, посвященный этому несравненному лакомству, в котором главное блюдо любого стола вафли.

Долгое время рецепт вафель не разглашали, а передавали по наследству и тщательно хранили.

Название вафель произошло от немецкого "соты". Согласитесь, что внешне это лакомство именно их и напоминает. На сегодняшний день, можно найти десятки всевозможных рецептов по приготовлению вафель.

Производство вафель в России началось в 1957 году. Цехи, в которых производили лакомства, были модернизированы по последнему слову, и во многом превосходили свои иностранные аналоги. Только вдумайтесь, всего за год русские кондитеры смогли изготовить шесть тысяч тонн вафель, которые использовались под фасовки мороженого и под сгущенку. На прилавках можно было встретить вафельные торты, которые пользовались большой популярностью у населения.

Для приготовления вафель используется электроприбор – вафельница. А значит необходимо знать «Безопасные условия при работе с электроприборами», детям рассказали, что готовить они могут только вместе с взрослыми.

После приготовления вафель дети пригласили сотрудников детского сада и угостили их.

Ожидаемые результаты:

Снятие психологического напряжения у детей и родителей, появление уверенности и чувства защищенности при общении с новыми взрослыми. Зарождение доверительных отношений между участниками педагогического процесса.

Желание готовить угощение вместе с родителями.