



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад компенсирующего вида № 466



Мастер-класс «ГОТОВИМ вафли»

Группа № 4 «Сказка» для детей с ТНР

Авторы: учитель-логопед: Мазаева Н.В., воспитатели: Метелева М.А., Парафейник О.А.

Екатеринбург, 2023

Актуальность:

В современном мире важным направлением социального развития детей можно считать приобщение их к миру взрослых посредством занятий кулинарией.

Цели и задачи проекта:

Цель: Формирование навыков кулинарного мастерства (умение творить, приносить пользу, использовать знания в творчестве)

Образовательные:

- Закрепить и расширить знания о продуктах, их разновидностях и полезных свойствах.
- Сформировать практические умения и навыки (сервировать стол, смешивать ингредиенты, замешивать тесто).
- Расширять представления о здоровом питании.

Воспитательные:

- Воспитывать желание проявлять настойчивость, целеустремленность, взаимопомощь.
- Воспитывать аккуратность, любовь к труду, желание доставлять радость себе и другим.
- Воспитывать культурно – гигиенические навыки;
- Воспитывать желание сотрудничать, договариваться в ходе совместной деятельности.

Коррекционно-развивающие:

- Способствовать развитию мелкой моторики, произвольного внимания, памяти, креативного мышления.
- Обогащать и активизировать словарный запас, развивать навыки связного высказывания.
- Создать условия для самостоятельного поиска сведений о профессии повар и кулинар.
- Развивать мыслительную активность, умение наблюдать, анализировать, делать выводы.

-Развивать умение правильно пользоваться бытовыми электроприборами, соблюдая правила безопасности жизнедеятельности.

Участники проекта: дети старшей группы № 4, учитель-логопед, воспитатели.

Срок реализации проекта: 23.01.-29.01.2023

Тип проекта: информационный, исследовательский, творческий.

План мероприятий по реализации проекта:

Разработка и выполнение проекта.

I этап – подготовительный.

Определение цели и задач проекта, подбор материала, необходимого для реализации цели проекта, прогнозирование результата, разработка конспектов занятий.

II этап – основной.

Совместно с детьми приготовить «Вафли»

- Познакомиться с составом теста и способами его приготовления вафель;
- Познакомиться с инструментами и приспособлениями, необходимыми для приготовления мучных изделий;
- Познакомить с продуктами, применяемыми для приготовления теста;
- Научиться готовить вафли.

III этап – заключительный.

-Дегустация приготовленного блюда.

-Рефлексия

Учимся скатывать вафли в трубочку.



Вафли – особая разновидность печенья, тонкие пластинки с оттиском ячеистой структуры. Вафли выпекаются из жидкого взбитого теста в специальных формах – вафельницах.

Для приготовления вафель используется электроприбор – вафельница. А значит необходимо знать *«Безопасные условия при работе с электроприборами»*

- Перед включением проверить исправность шнура питания.
- Устанавливать прибор на огнеупорную подставку.
- При включении прибора штепсельную вилку вводите в гнездо розетки до отказа.
- Не допускайте включения вилки, держась за шнур.
- Соблюдайте максимальную осторожность работая с нагретой поверхностью прибора.

Знакомство с электроприборами. Техника безопасности.



Замешиваем тесто

Ингредиенты

- количество
- мука
- 200 г
- яйца
- 3 шт.
- молоко
- 1 стакан
- масло сливочное
- 3 ст. ложки
- Соль, сахар
- По вкусу
- Разрыхлитель
- 1 ч. ложка

Последовательность приготовления жидкого теста

- Яйца взбить с сахаром.





- Смешать яичную смесь, масло и муку.



- Должно получиться тесто консистенции сметаны.
- Все взбивать миксером на небольшой скорости до однородности.



- Вафельницу хорошо нагреть, смазать растительным маслом. Если вафельница не нагрелась или не смазана маслом, то получается вот такой результат:



- На нижнюю полуформу налить 3-4 столовых ложки теста.



- Через 1-3 минуты открыть вафельницу, аккуратно снять вафлю и сразу же свернуть ее трубочкой (сворачивать нужно, пока она еще горячая, т.к. когда вафля остынет ее не удастся свернуть - будет очень ломкой).



Дегустация приготовленного блюда.



Конечный результат



Подведение итога. Рефлексия.

