

Управление образования администрации Нижнесергинского района  
Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования  
Центр «Радуга»

**Конспект  
мастер-класса на тему:  
«Готовим ВМЕСТЕ с мамой»**

Подготовила:  
Соколкина Марина Сергеевна,  
педагог дополнительного образования  
МАУДО Центр «Радуга»

г. Михайловск  
2024г.

**Аннотация:**

Мастер - класс для родителей на тему: «Готовим ВМЕСТЕ с мамой» в учебной группе «Юный кулинар» подготовлен и проведен ко Дню Матери 29.11.2024г. Родители познакомились с образовательной деятельностью в группе, выполняли задания вместе с детьми в ходе занятия, посмотрели готовые работы обучающихся. А дети порадовались общению с мамами и поздравили мам с праздником. Конспект занятия будет полезен педагогам дополнительного образования.

**Паспорт занятия**

Наименование учебной группы	«Юный кулинар»
Название дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы	Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа социально-гуманитарной направленности «Юный кулинар»
Возраст обучающихся	8-11 лет
Тема мастер-класса	«Готовим ВМЕСТЕ с мамой»
Тип занятия	Мастер- класс совместно с родителями
Цель занятия	Развитие личностно-ориентированного взаимодействия родителей и обучающихся; развитие способов сотрудничества семьи и Центра.
Задачи	<i>Обучающие задачи:</i> - закрепить у обучающихся навыки и умения поварского мастерства; - познакомить родителей с образовательной деятельностью в учебной группе «Юный кулинар». <i>Развивающие задачи</i> - способствовать сплочению и развитию детского коллектива посредством совместной деятельности с родителями; - создать условия для творческих форм взаимоотношения с родителями, включающих настрой на совместную работу; - способствовать развитию навыка самоконтроля во время приготовления блюда. <i>Воспитательные задачи</i>

	- воспитывать у обучающихся чувство любви и уважения к родителям, семье; - формировать у детей уважение к семейным традициям.
Формы организации учебного процесса	Групповая, индивидуальная
Применяемые технологии	Личностно-ориентированное обучение Здоровьесберегающая технология
Методы обучения	Словесный (беседа), практический, наглядный.
Методическое и материально-техническое обеспечение	Стол и стулья по количеству детей и родителей. Фартуки, косынки. Разделочная доска, нож, миска. Продукты: отварное куриное филе, пекинскую капусту, маринованные огурцы, томаты, соль и натуральный йогурт.

### Ход занятия:

#### 1. Приветствие.

Здравствуйте уважаемые дети, мамочки и гости. Мы с вами собрались сегодня на мастер-класс, который называется «Готовим вместе с мамой».

Перед нами стоят такие задачи:

1. Мамы познакомятся с образовательной деятельностью в нашей группе.
2. Дети с удовольствием расскажут, что они знают, покажут, что умеют делать.
3. И для мам, и для детей будет приятной и полезной совместная деятельность в парах.

Все вы знаете, что 2024 год у нас объявлен Годом Семьи.

Семья – это важнейшая ценность в жизни.

Когда отмечают День «Семьи, Любви и Верности»? (8 июля)

- Что для вас значит Семья? Одним словом. Семья-это...(ответы детей)
- Семья – это родители и дети, дом, труд, забота, терпение и любовь.....

Вся семья вместе – так и душа на месте.

#### 2. Я подобрала для вас пословицы связанные с семьей и с едой. Если вам знакома пословица, договаривайте ее.

В прилежном доме густо, а в ленивом доме –.....(пусто).

Густая каша семьи .....(не разгонит).

Семейный горшок ..... (всегда кипит).

Человек без семьи, что .....(дерево без плодов).

В большой семье .... (клювом не щелкают).

Горшок на всю семью ....(большой).

Десятая вода ....(на киселе).

Яблоко от яблони ... (недалеко падает).

Семья – печка. Как холодно – .... (все к ней собираются).

В родной семье и каша ... (гуще). Смысл пословицы: в окружении близких людей жить радостнее, чем в разлуке, беды переносятся легче, и даже обычная еда кажется вкуснее. В родной семье человека всегда сытно накормят, не обделят.

Итак, мы с ребятами на занятиях узнали, что кулинария – наука о питании и способах приготовления пищи. Готовили разные блюда.

### **3. Фронтальный опрос для детей**

- Расскажите, какие продукты полезные, а какие вредные?

( полезные продукты - овощи, рыба, фрукты, вредные продукты - все, что относится к фастфуду)

- Что можно приготовить из дрожжевого теста? (выпечку: пироги)

- Что можно приготовить из бездрожжевого или пресного теста? (вареники, пельмени, чебуреки)

- Можно ли приготовить блины из песочного теста? (нельзя)

-Что готовят из бисквитного теста? (торты, пирожные, рулеты)

- Что такое рецепт? (Это руководство по приготовлению кулинарного изделия. Рецепт содержит информацию о необходимых пищевых продуктах (ингредиентах), их пропорциях и инструкциях по смешиванию и обработке. Рецепты передаются из уст в уста, а также публикуются в кулинарных книгах и на специализированных сайтах)

Большинство старых рецептов были небольшими, это был список продуктов с краткими примечаниями приготовления. Детальные инструкции не считались необходимыми, потому что было и так понятно, что тот, кто готовил пищу, сам все знал.

Современный рецепт – это, как всем известно, набор из нескольких инструкций, которые объясняют, как приготовить или сделать что-то, особенно кулинарное блюдо.

Каждый день в мире кулинарии рождаются новые блюда. Можно воспользоваться чужими трудами и съесть то, что приготовили другие люди, а можно сделать это самому. Часто причиной того, что мы не готовим дома, называют отсутствие времени.

**4. Я предлагаю сегодня детям и мамам приготовить блюдо только из полезных продуктов. Это блюдо можно использовать на завтрак, обед и ужин, как перекус или сделать его блюдом выходного дня. Готовится быстро. А называется блюдо «семейный ролл».**

Наше блюдо мы будем готовить из готового, купленного в магазине лаваша.

Для начинки будем использовать продукты: отварное куриное филе, пекинскую капусту, маринованные огурцы, томаты, соль и натуральный йогурт.

Прежде чем приступить к приготовлению ролла, мы посмотрим на технологическую карту, которая является планом деятельности, отражающая последовательность работы.

### Приготовление «ролла»

#### Технологическая карта

Наименование продукта	Количество продукта	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
Лаваш	1 шт	Разложить на столе	Силиконовый коврик
Пекинская капуста	100 г	Нашинковать мелко, посолить	Разделочная доска, нож, миска
Куриное филе	150 г	Нарезать соломкой	Разделочная доска, нож, миска
Огурец	0,5 шт	Нарезать соломкой	Разделочная доска, нож и миска
Помидор	0,5 шт	Нарезать дольками	Разделочная доска, нож и миска
Йогурт натуральный	0,5 б	Намазать лаваш	Ложка

1 колонка – наименование продукта

2 колонка – количество продукта

3 колонка - последовательность приготовления

4 колонка – посуда и инвентарь.

**Перед тем, как приступить к работе ответьте мне на вопросы.**

Овощи для ролла мы нарезаем тонкой соломкой. Почему? (чтобы равномерно распределить их внутри лаваша и обеспечить мягкость при жевании. Крупные куски будут не удобны в еде).

Майонез или соус мы заменяем на натуральный йогурт. Почему? (потому что он полезен)

## **5. Подготовка к практической работе**

Ребята, давайте повторим правила поведения и ТБ при кулинарной работе.

1. Надеть рабочую форму (Фартук и косынка)

Дети надевают фартуки, косынки.

2. Что нужно сделать, прежде чем приступить к приготовлению еды? (Вымыть руки)

Правильно - вымыть руки.

Есть такие вирусы,

Вирусы-вредилусы.

Попадут ребёнку в рот-

Заболит от них живот.

Вот какие вирусы,

Вирусы-вредилусы!

3. Продукты резать ножом только на разделочной доске.

4. Нож передавать, держа его за лезвие.

5. Во время работы нельзя ходить по кабинету с инструментами в руках.

6. По окончании работы убрать рабочее место.

## **6. Практическая работа.**

Ход работы:

- Отварное куриное филе нарезать соломкой
- Пекинскую капусту нашинковать, немного посолить, помять
- Солёные огурцы нарезать соломкой
- Свежий помидор нарезать дольками
- Расстелить лаваш на рабочем столе
- Смазать натуральным йогуртом
- Распределить капусту, помидор и огурец
- Нарезанное куриное филе завернуть конвертиком так, чтобы бока были закрыты.

Постарайтесь плотно свернуть ролл.

- Разогреть сковороду гриль
- Обжарить с 2-х сторон до румяной корочки

Наш «Семейный ролл» готов.

Дети вместе с мамами изготавливают роллы.

## **7. Итог. Рефлексия**

Сегодня, ребята, мы вместе с нашими мамами приготовили замечательные роллы. Благодарю наших мам за участие в мастер-классе, за хорошее настроение и эмоции.

Дегустация блюда.

А в заключение хотелось бы вам дать очень полезный рецепт для всей семьи – рецепт «семейного счастья»

Возьмем следующие *ингредиенты*:

чашечка везения

чашечка терпения

чашечка любви

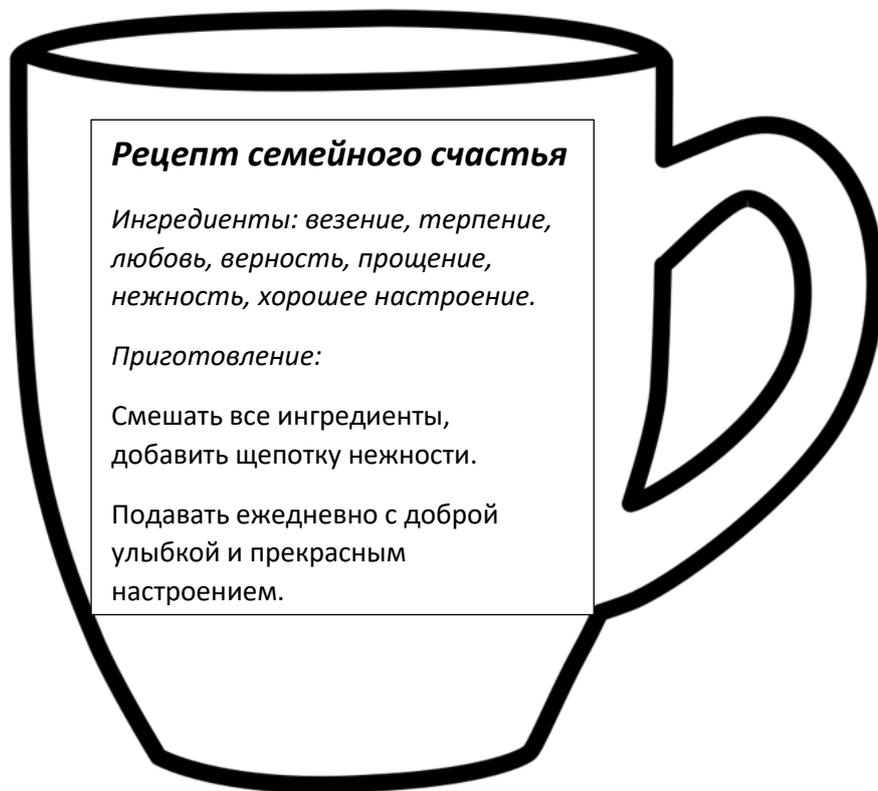
чашечка верности

чашечка прощения

*Приготовление:*

Смешать все ингредиенты, добавить щепотку нежности.

Подавать ежедневно с доброй улыбкой и прекрасным настроением (подарить мамам открытки в форме кружки с «Рецептом семейного счастья»).



WWW.ULTRACOLORINGPAGES.COM

### Используемые ресурсы

1. <https://kopilkaurokov.ru/vsemUchitelam/uroki/tiema-uroka-po-kulinarii-prosto-i-vkusno> -Тема урока по кулинарии: «Просто и вкусно » - всем учителям, уроки
2. <https://nsportal.ru/detskiy-sad/razvitie-rechi/2019/02/18/stihi-zagadki-poslovitsy-o-seme> - стихи, загадки, пословицы о семье | Карточка по развитию речи (старшая группа): | Образовательная социальная сеть