Государственное учреждение Республики Коми

для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей «Детский дом № 4»

г. Усинска

Занятие

«Готовим торт»

Подготовила:

Гизатуллина Лилия Афкаловна

Усинск

2015 год

***Цель:*** Научить детей готовить сладкий десерт торт.

***Задачи:***

* Учить детей выбирать рецепт и готовить десерт; подбирать и делать украшения для торта;
* Расширить представления детей о сладостях, их истории
* Формировать представление о профессии - кондитер;
* Воспитывать умение работать в коллективе.

***Предварительная работа:***

* Рассматривание кулинарных книг и журналов;
* Экскурсия в кулинарный магазин;
* приобретение продуктов в магазине;
* наблюдение за работой повара (кондитера в детском доме);
* создание презентации по данной работе;
* изучение материала в интернете.

***Материал и оборудование:***

* Ингредиенты для выпечки и крема, украшение для торта (сладкая посыпка, цветная кокосовая стружка, мармелад);
* Рецепт, мультимедийная установка.

Ход занятия.

1. Воспитатель - Сегодня наше занятие будет проходить на кухне. А это значит, что сегодня мы снова будем учиться готовить. И выбранное на сегодня блюдо - сладкий десерт - торт.

Воспитатель - Прежде чем мы начнём готовить, давайте вспомним:

* Что такое десерт?
* Когда начали готовить их? Какие использовались ингредиенты?
* Какая страна считается родиной десертов?
* Все ли сладости можно назвать тортом? (только с кремом);

Воспитатель - А сейчас давайте посмотрим небольшую презентацию, её приготовил Владимир и возможно вы узнаете ещё что - то новое.

Просмотр презентации.

Воспитатель - а сейчас мы послушаем наших девочек, они расскажут нам о профессии -Кондитер.

Настя, Лера: «Профессия КОНДИТЕР».

Настя - Мастерство приготовления вкусных лакомств – кондитерских изделий – ценилось во все времена, а секреты изысканного вкуса тортов, конфет и других сладостей всегда хранятся в строгой тайне. Кондитер – специалист, обладающий знаниями, навыками приготовления кондитерских изделий и технологий данного процесса. Кондитер должен обладать изысканным вкусом, фантазией и иметь склонности к творчеству. Лучшие творения специалистов этого профиля по праву сравнивают с произведениями искусства.

Лера - Профессия кондитер востребована во все времена. Кондитеров иногда

сравнивают с психотерапевтами или врачевателями человеческих душ.

Несмотря на кажущуюся лёгкость и привлекательности профессии

кондитерам приходится работать в условиях повышенной влажности и

температуры, испытывать эмоциональные и физические нагрузки.

Не рекомендуется работать в кондитерском производстве людям,

страдающим аллергией или имеющим недостаточное обоняние. Однако

перед теми, кого не пугают эти сложности и трудности, открываются

привлекательные перспективы личностного и профессионального роста.

Получить профессию кондитер можно в специализированных профессиональных

учебных заведениях, после окончания которых, присваиваются разряды. Имеется

возможность продолжить образование в ВУЗе по специальности «технолог кондитерского производства». Кроме государственной системы образования, в России функционируют частные образовательные заведения, проводятся мастер – классы и обучающие семинары для кондитеров.

Лера + Настя – К современному кондитеру предъявляются требования:

* Должны иметь начальное или среднее профессиональное образование;
* Знать рецептуру и технологию производства мучных кондитерских изделий;
* Знать характеристику сырья, его свойство, применение, условие и сроки хранения;
* Соблюдать санитарно – гигиенические условия производства мучных кондитерских изделий, условия и сроки хранения;
* Уметь пользоваться сборником рецептур и стандартами на мучные и кондитерские изделия;
* Знать принципы работы и правила эксплуатации технологического оборудования;
* Знать и соблюдать охрану труда, пожарную и электробезопасность;
* Знать рациональную организацию труда на рабочем месте.

**2**. Воспитатель - Ну а сейчас мы тоже станем кондитерами, для начала оденем фартуки, колпаки, вымоем руки ...

Воспитатель – Никита напомнит нам технику безопасности при выпечке …

« ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ»

* Строго соблюдаться технологическая дисциплина;
* Знать правила эксплуатации электроприборов;
* Перед включением электрооборудования убедиться, что оно исправно;
* К обслуживанию печи допускаются рабочие не моложе 18 лет;
* Кнопки включения нельзя трогать мокрыми и грязными руками.

Воспитатель - И теперь приступим к работе.

*Приготовление торта:*

*1. раскатывание и выпечка - слоёного теста;*

*2.приготовление заварного крема;*

*3.вынимаем готовые коржи, оставляем крем на 10-15 мин., что бы остыл;*

*4.смазать коржи кремом;*

*5.украсить торт.*

**3**. Наш десерт готов. Получилось красиво и, наверное, очень вкусно?! Вам понравилось работать кондитерами?

Давайте накроем стол: поставим чашки, блюдца, ложки, салфетки, в центре стола красивейший десерт. Присаживаемся и угощаемся.

Всем приятного аппетита.

*И крошки от торта не осталось! Значит мы потрудились отлично и лучшее этому доказательства - чистая тарелка.*