**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ – ДЕТСКИЙ САД № 4 « ЗОЛОТОЙ ГРЕБЕШОК»**

**КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА**

**Практическая деятельность в рамках**

**проекта «Хлеб всему голова»**

**приготовление торта «Вкусненький»**

****

**Группа «Теремок»**

**Жеглова Е. С.**

**2022**

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

**Задачи:**

- Учить детей самостоятельно собирать торт из отдельных ингредиентов.

- Расширить представления детей о сладостях, их истории.

- Формировать знания и умения о безопасном обращении с электроприборами – миксер.

- Закреплять представление о профессии - кондитер; о здоровом питании.

- Воспитывать умение работать в коллективе.

**Оборудование:** фартуки, колпаки, миска глубокая, миксер, салфетки, разнос, ложки, кружки.

**Продукты:** вафельные коржи, сгущенное молоко, сливочное масло, какао порошок, грецкие орехи.

**Ход занятия:**

**Воспитатель:**Ребята сегодня мы будем с вами заниматься, чем то, интересным, а вот чем вы сможете узнать, если отгадаете загадку.

На торжестве, он  самый главный

Его всегда к десерту  подают

В нем много крема, очень сладкий,

Разрежут и  гостям всем раздают.   **ТОРТ**

Ребята, как вы помните, мы с вами в прошлом году уже готовили торт «Муравейник». Торты бывают разные, вспомните, из чего мы готовили торт, в прошлый раз (ответы детей).

Сегодня мы с вами приготовим торт из вафельных коржей. Ребята , как вы думаете из чего делают вафли? (ответы детей)

Ребята ,так как мы на этой недели говорим с вами про хлеб и различные виды муки, а также про различные изделия из муки, то поэтому сегодня мы и будем с вами готовить наш торт. Какое название будет, у нашего торта я не знаю, давайте мы придумаем его название по окончанию нашей работы.

**Воспитатель:** Ребята, а сейчас давайте, рассмотрим, из каких продуктов мы с вами будем готовить торт (ответы детей). С продуктами мы определились, но как нам приготовить крем для торта (ответы детей), а для этого нам понадобиться электроприбор – миксер. Давайте вспомним, как нужно пользовать электроприборами (ответы детей).

Воспитатель:

**Определение последовательности изготовления  торта из вафельных коржей**

- вымыть руки, надеть  фартуки и  колпаки

- приготовить крем: выложить сливочное масло, какао порошок и при помощи миксера взбить всю массу в крем

- выкладывать на разнос поочередно вафельные коржи и промазывать их кремом

- между слоями корж, с кремом посыпать грецкими орехами

- украсить торт сверху грецким орехом, придумать название для торта

- поставить торт в холодильник на 4 часа

- чаепитие

**Воспитатель:** Ну а сейчас мы с вами приступим к приготовлению нашего торта.

**Приготовление торта фото**



****

****

**Воспитатель:** Ребята вот мы с вами и приготовили наш торт, а вот названия у него так и нет, нужно его придумать (ответы детей)

Большее количество детей предложили название торта «Вкусненький», все согласны? (ответы детей)

Ребята сейчас отнесем наш торт в холодильник, что бы он пропитался и стал еще вкуснее, а что будем делать с ним потом? (ответы детей)

   Совместное чаепитие с приготовленным тортом «Вкусненький»

**Воспитатель:** Ребята вы сегодня научились готовить еще один рецепт торта, можете теперь и дома научить своих родителей и вместе с ними приготовить этот торт еще раз.

Всем приятного аппетита.