

Муниципальное дошкольное образовательное
учреждение детский сад «Теремок» г. Николаевска
Волгоградской области

Мастер-класс

Автор работы:
Сивко Наталья Николаевна

г. Николаевск 2018г



Тема: «Муляж торта «Волшебство кондитера».

Мастер – класс рассчитан для педагогов и родителей.

Назначение: Данная работа может являться для сюрпризных моментов, атрибутом к сюжетно–ролевым играм, поделкой для выставки, подарком, украшением группы в детском саду

Цель: Развитие художественно-творческих способностей.

Задачи:

- научить изготавливать объёмные цветы;
- развивать фантазию и творческие способности;
- развитие мелкой моторики рук;
- развитие творческого мышления.

Вам потребуется: водо- дисперсионная краска, кисточка, колер 2-х цветов –бежевый и коричневый, контейнеры для смешивания краски, упаковка от торта, бумажные салфетки, ножницы, клей, карандаши.

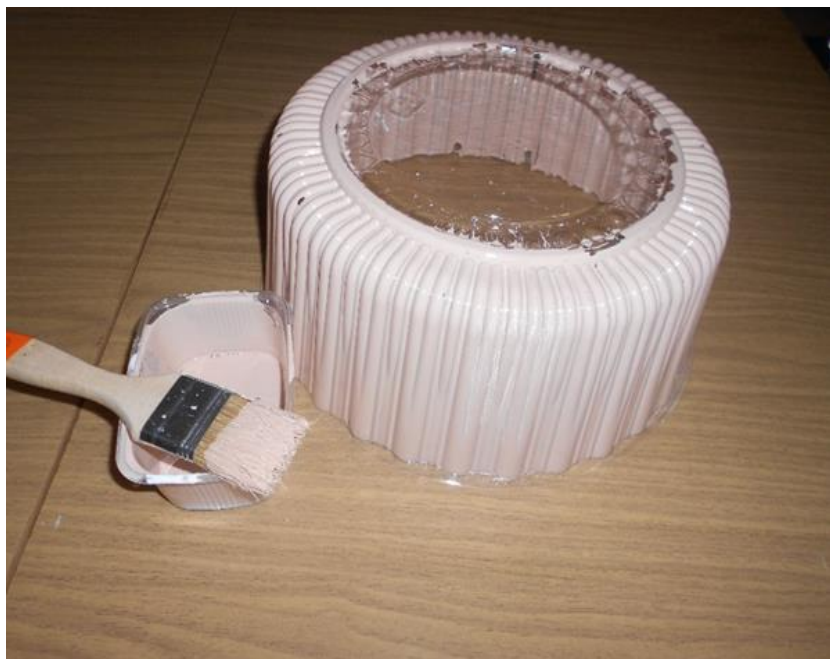
Вот такой красивый торт у меня получился. Жаль, что не съедобный.



Для начала нужно заготовить все необходимое для этого увлекательного творческого процесса. Чтобы смастерить «*тортик*» вам понадобится набор совершенно не сложных инструментов: пластиковая упаковка для торта, водо-дисперсионная краска, кисточка, колер 2-х цветов-бежевый и коричневый, контейнеры для смешивания краски.

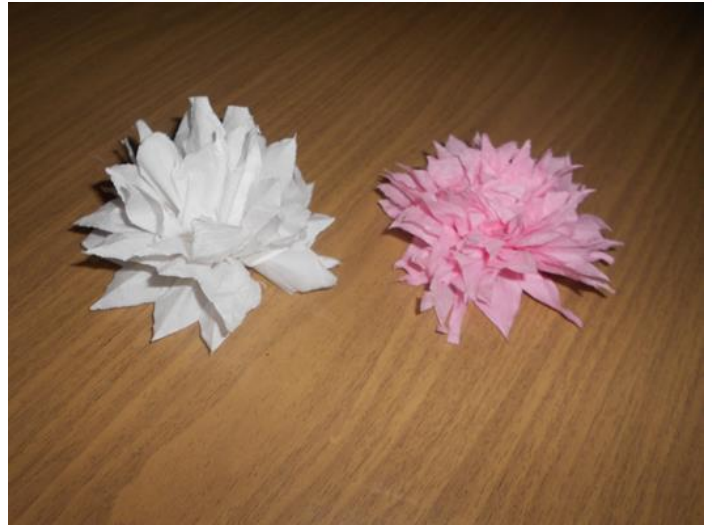


Для основы своего «*торта*» я взяла пластиковую упаковку для *торта* и покрасила её в бежевый цвет. (смешав воду - дисперсионную краску и бежевый колер). Делаем «шоколадные» подтёки на нашем «*торте*». Для этого я смешала краску с коричневым колером. Шоколадная глазурь выглядит ну очень элегантно и лаконично, а главное эстетично.

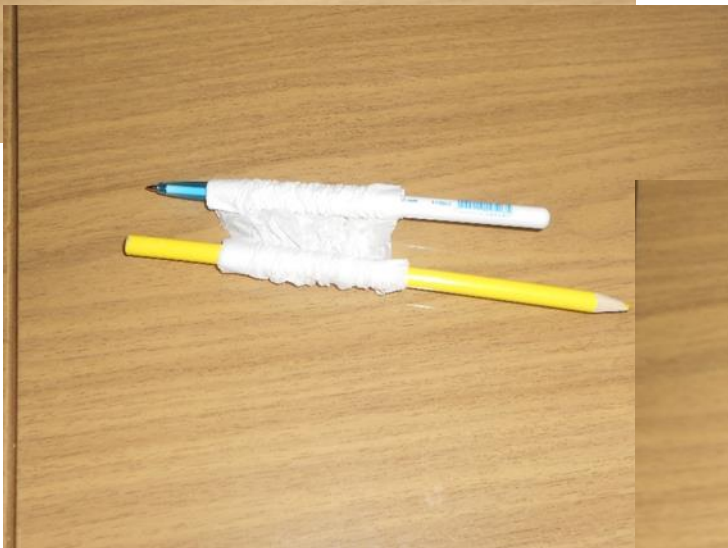


Теперь делаем цветы для украшения. Я их сделала из салфеток. Берем салфетку разрезаем на 4 части и складываем «гармошкой». Делим на пополам и закрепляем ниткой. Расправляем лепестки. Получается такой цветок.





Берём 2-ю часть салфетки, накручиваем на карандаш фиксируем клеем, сдвигаем с двух сторон к середине, снимаем с карандаша. Это лепестки для цветка.



Берём 4-ю часть салфетки, накручиваем на карандаш фиксируем клеем, сдвигаем к середине, снимаем с карандаша. Это листочки для цветка.



Украшаем наш торт. Приклеиваем цветы с помощью клея. Добавляем украшения сбоку. Торт готов.



Такой торт станет самым лучшим решением для поздравления и прекрасно подойдет к любому мероприятию. Он порадует, а также приятно удивит любого, а ещё подарит множество приятных эмоций при получении небольших сюрпризов. Подарит праздничные впечатления и оставит приятные воспоминания.

Сюрпризный момент.



А вот и наша первая именинница – Варвара.







с

**Спасибо
за
внимание**

