Муниципальное бюджетное образовательное учреждение дополнительного образования «Детский технопарк «Кванториум-Дом пионеров» г.Альметьевска Республики Татарстан

Мастер –класс Тема: «Корзиночки без теста»

Автор-составитель:

Лихацкая С.В.,

педагог дополнительного образования

Направление: «Лаборатория вкуса»

Дата проведения: 17.08.2020

Тема: «Корзиночки без теста». **Дата проведения:** 17.08.2020г. **Возраст обучающихся:** 9-18 лет

Формат проведения: дистанционный.

Цель:

• Закрепление навыков приготовления различных блюд.

Задачи:

- Формировать представление о здоровом питании, о полезных свойствах продуктов.
- Развивать кулинарные навыки, полученные в процессе учебного года. $Личностные \ VVД$:
 - умение ставить цели, планировать предстоящую работу;
 - совершенствование умений через нестандартное мышление.

Метапредметные УУД:

- оценка собственных достижений;
- умение ориентироваться в своей системе знаний;
- составление алгоритмов выполнения задания.

Методы проведения занятия:

- Показ приготовления десерта.
- Самостоятельная практическая работа.

Продукты и оборудование на 6 шт.:

- Геркулес долгой варки 110 г.;
- Банан − 1 шт.;
- Творог 5% 200 г;
- Сметана или йогурт -4 ст.л.;
- Ягоды или варенье -6 ч.л;
- Миска для смешивания продуктов;
- Вилка, ложка;
- Формочки из силикона.

План занятия:

- 1. Введение в тему. Информация о пользе пищевого мака для организма человека.
- 2. Подготовка необходимых ингредиентов.
- 3. Показ приготовления десерта.
- 4. Самостоятельная практическая работа
- 6. Рефлексия.

Ход занятия:

https://www.youtube.com/watch?v=TeWOWhaeL9U Рефлексия (закрепление материала, проверка усвоения)

- Что нового вы узнали для себя?
- Какие действия с продуктами вам были интересны? Какие действия вызвали затруднения?

Интернет ресурсы:

- https://www.youtube.com/watch?v=TeWOWhaeL9U