

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

**Мастер – класс**

**Тема: «Хачапури на сковороде»**

Автор-составитель:

Лихацкая С.В.,

педагог дополнительного образования

объединения «Лаборатория вкуса»

Дата проведения: 03.08.2020

Альметьевск 2020

**Тема:** «Хачапури на сковороде».

**Дата проведения:** 03.08.2020г.

**Формат проведения:** дистанционный.

**Возраст обучающихся:** 9-18 лет.

**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 УУД:*

- 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 национального блюда в облегченном варианте.
- Самостоятельная практическая работа.

**Продукты и оборудование на 3 лепешки:**

- Кефир – 300 мл;
- Сода – 0,5 ч.л.;
- Соль - щепотка;
- Мука – 350-400 г;
- Миска для замешивания продуктов, ложка;
- Терка, пищевая пленка;
- Сковорода, лопатка, нож.

**План занятия:**

1. Введение в тему. Информация о различных рецептах приготовления хачапури как блюда грузинской кухни.
2. Подготовка необходимых ингредиентов.
3. Показ приготовления блюда.
4. Самостоятельная практическая работа
6. Рефлексия.

**Ход занятия:**

<https://www.youtube.com/watch?v=6fJnI4WdT74>

**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=6fJnI4WdT74>