

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

**Мастер –класс
Тема: «Сырники с бананом в формочках»**

Автор-составитель:

Лихацкая С.В.,

педагог дополнительного образования

Направление: «Лаборатория вкуса»

Дата проведения: 08.06.2020

Альметьевск 2020

Дата проведения: 08.06.2020

Возраст обучающихся: 9-18 лет

Тема: «Сырники с бананом в формочках».

Цель: закрепление навыков приготовления различных блюд.

Формат проведения: дистанционный.

Задачи:

- Формировать представление о здоровом питании, о полезных свойствах продуктов.
- Познакомить с вариативным приготовлением сырников.

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 нетрадиционного способа приготовления сырников.
- Самостоятельная практическая работа.

Продукты и оборудование:

- Творог – 180 г.;
- Яйцо куриное – 1 шт.;
- Сахар – 1,5 ст.л.;
- Мука – 2 ст.л.;
- Банан – 1 шт.;
- Разрыхлитель теста – 0,5 ч.л.;
- Миска, вилка для смешивания ингредиентов, ложка;
- Формочки из силикона.

План занятия:

1. Введение в тему. Беседа о творческом подходе к кулинарии и нетрадиционном способе приготовления сырников.
2. Подготовка необходимых ингредиентов.
3. Показ приготовления сырников в формочках.
4. Самостоятельная практическая работа
6. Рефлексия.

Ход занятия: https://www.youtube.com/watch?v=5-6j_vWyio0

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=5-6j_vWyio0