

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

Мастер –класс

Тема: «Карамельный десерт»

Автор-составитель:

Лихацкая С.В.,

педагог дополнительного образования

Направление: «Лаборатория вкуса»

Дата проведения: 24.08.2020

Альметьевск 2020

Тема: «Карамельный десерт».

Дата проведения: 24.08.2020г.

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 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 десерта.
- Самостоятельная практическая работа.

Продукты и оборудование:

- Ряженка -100 мл;
- Молоко топленое – 100 мл;
- Желатин -5 г;
- Кофе растворимый -1 ч.л.;
- Сахар – 2-3 ч.л.;
- Кастрюля или ковш;
- Стаканы для десерта

План занятия:

1. Введение в тему. Информация о десерте.
2. Подготовка необходимых ингредиентов.
3. Показ приготовления десерта.
4. Самостоятельная практическая работа
6. Рефлексия.

Ход занятия:

https://www.youtube.com/watch?v=HXRz7M87_iI

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=HXRz7M87_iI

