

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

**Мастер –класс**

**Тема: «Ягодное суфле»**

Автор-составитель:

Лихацкая С.В.,

педагог дополнительного образования

Направление: «Лаборатория вкуса»

Дата проведения: 20.07.2020г.

**Тема:** «Ягодное суфле».

**Дата проведения:** 20.07.2020

**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 ягодного десерта.
- Самостоятельная практическая работа.

**Продукты и оборудование:**

- Ягоды по вкусу – 100 г.;
- Сметана 15% или натуральный йогурт -200г.;
- Желатин – 10 г.;
- Молоко – 100 мл;
- Мед -1 ст.л или сахар -2 ст.л. ;
- Кастрюля или ковш;
- Блендер;
- Посуда для готового десерта.

**План занятия:**

1. Введение в тему. Предложение приготовить легкий десерт из ягод, который приятно есть в жару.
2. Подготовка необходимых ингредиентов.
3. Показ приготовления десерта.
4. Самостоятельная практическая работа
6. Рефлексия.

**Ход занятия:**

<https://www.youtube.com/watch?v=xCsqPCr0y9k>

**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=xCsqPCr0y9k>