

### **Мастер-класс «Солнечные блинчики»**

**Цель:** Развитие навыков ручного труда. Полный цикл приготовления блинов.

**Задачи:** - развивать интерес к кулинарии;

- поддерживать семейные и национальные традиции;
- воспитывать культуру производства и потребления пищи;
- прививать ценность «труд».

**Материалы и инструменты:** продукты согласно классическому рецепту блинов, миски, венчики, блинницы, комплекты спец.одежды (фартук, головной убор), посуда для готовых блинов и сервировки стола к чаепитию.

#### **Ход**

1. Приветствие участников мастер-класса. Приглашение к совместной деятельности.
2. Дидактическая игра «Рецепт Солнечных блинов»
3. Замешивание теста (индивидуально или подгруппами) согласно рецепту, выученному в процессе предшествующего этапа.
4. Выпечка блинов на блиннице (погружная и /или стационарная).
5. Сервировка стола.
6. Чаепитие с испеченными блинами

фото материалы: мастер-класс «Солнечные блинчики»



### **Мастер-класс «Вкусные вафли»**

**Цель:** Развитие навыков ручного труда. Приготовление вафель.

**Задачи:** - развивать интерес к кулинарии;

- поддерживать семейные и национальные традиции;
- воспитывать культуру производства и потребления пищи;
- прививать ценность «труд».

**Материалы и инструменты:** продукты согласно классическому рецепту вафель, миски, венчики, комплекты спец.одежды (фартук, головной убор), электровафельница

#### **Ход**

1. Приветствие участников мастер-класса. Приглашение к совместной деятельности.
2. Подвижная игра «Месим тесто»
3. Замешивание теста (индивидуально или подгруппами) согласно рецепту, выученному в процессе предшествующего этапа.
4. Напоминание о технике безопасности.
5. Выпечка кондитерских изделий в электровафельнице.
6. Чаепитие в группе

*Приложение*  
*фото материалы: мастер-класс «Вкусные вафли»*



### **Мастер-класс «Полезные сладости»**

**Цель:** Развитие навыков ручного труда. Приготовление конфет из сухофруктов.

**Задачи:** - развивать интерес к кулинарии;

- поддерживать семейные и национальные традиции;

- воспитывать культуру производства и потребления пищи;

- прививать ценность «труд».

**Материалы и инструменты:** сухофрукты, орехи, мед, сахарный сироп, миски, разделочные доски, ножи, одноразовые перчатки, комплекты спец.одежды (фартук, головной убор), оборудование для демонстрации (квиз).

#### **Ход**

1. Приветствие участников мастер-класса. Приглашение к совместной деятельности.
2. Квиз «Сладкая история» о традициях производства десертов и сладких лакомств.
3. Выбор и подготовка ингредиентов для конфет.
4. Нарезка ингредиентов, смешивание в индивидуальной таре.
5. Добавление по мере необходимости склеивающей основы (мед/сироп)
6. Формование конфет (в руках)
7. Упаковка готовых изделий в слюду, полиэтилен. / организация дегустации.



*Приложение*  
*фото материалы: мастер-класс «Полезные сладости»*

