

**Мастер – класс** проведённый в 5- 6 «с» классе обучающимися 9 класса.

Руководитель: Борова М.А. – учитель СБО

**Тема: Приготовление трубочек из лаваша с картофелем.**

**Цели : коррекционно – образовательная:** ознакомить обучающихся с видами закусок, технологией их приготовления и оформления; формировать умения и навыки по приготовлению быстрых и вкусных блюд из лаваша. ; **коррекционно – развивающая:** развивать умение планировать свою работу, осуществлять коррекцию речевой, зрительной деятельности; использовать полученные знания на практике, рационально использовать время; **коррекционно – воспитательная:** воспитывать трудолюбие, бережливость, аккуратность; **здоровьесберегающая** – осуществлять профилактику нарушения осанки, развивать мелкую моторику.

**Ход:**

**1.Организационный момент.** Вступительное слово учителя.

Учитель: Всем, всем добрый день! Мы отбросим нашу лень. Будем мы учиться. Будем все трудиться.

**2.Реклама приготовленного блюда старшекласниками.**

Сегодня вы научитесь делать очень вкусное и полезное блюдо, которое не требует дорогостоящих продуктов, не требует большого затрата времени. Мы будем делать трубочки из лаваша, которые легко приготовить на завтрак, на перекус.А научат вас делать это блюдо ребята 9 класса. Вы приготовились к занятию? Как? (вымыли с мылом руки и насухо вытерли их полотенцем; одели фартуки и косынки)Посмотрите на картинки. Из этих продуктов мы будем готовить еду. Перечислите их.

**3. Игра «Собери продукты для трубочек из лаваша»** Для приготовления бблюда нам нужны продукты. Старшекласники приготовили корзину с продуктами. Давайте поиграем. Как вы думаете, какие продукты нам понадобятся для приготовления этого блюда (В корзине лаваш, масло,майонез,молоко, картофель, свёкла, яйца, морковь, яблоко, лук,) Возьмите только те, которые нужно, остальные продукты оставьте в корзине.(дети выбирают продукты).

**4. Сообщение новых знаний.**

Закуска «Трубочки из лаваша» готовится за 30 минут. И со стола она исчезает очень быстро! Нравится всем любителям похрустеть чем – то горяченьким и вкусным, как взрослым, так и детям.

Основные ингредиенты — тонкий лаваш и картофельно - сырная начинка. Я использовала российский сыр. Вы можете взять твердый сыр, смешанный с картофельным пюре в пропорции 1:1 (то есть по 100 г каждого). Не любите укроп? Тогда используйте вместо него зеленый лук — он добавит начинке и аромата, и вкуса.

А если вы предпочитаете более хрустящие закуски, то дополнительно обжарьте трубочки на сковороде с растительным маслом. Сверните лаваш в рулетики, край смажьте белком (чтобы не распадались) и жарьте в масле, пока лаваш не станет хрустящим. Получится отменная закуска на перекус или на завтрак.

1. Начинаем с приготовления начинки. У нас уже готов отваренный картофель. Его надо растолочь в пюре, добавив масло. Для «связки» кладем в начинку одно небольшое куриное яйцо. Сыр измельчаем на крупной терке. Для аромата добавляем рубленый укроп и петрушку, а также зубчик чеснока, пропущенный через пресс. Перемешиваем, чтобы зелень и чеснок распределились равномерно. Если сыр слабосоленый, то добавляем немного соли по вкусу. В итоге должна получиться однородная вкусная начинка.
2. Тонкий армянский лаваш разрезаем на квадраты шириной примерно 10-12 сантиметров.
3. На каждый квадратик лаваша выкладываем немного начинки. Сворачиваем в рулет.
4. Получившиеся трубочки из лаваша обжариваем на сковороде в разогретом растительном масле со всех сторон до золотистого цвета.
5. Подавать трубочки из лаваша лучше всего сразу после приготовления, пока горячие. Приятного аппетита!

**5. Практическая работа.** Повторяются правила санитарии и гигиены, правила техники безопасности.

Девятиклассники помогают младшим школьникам выполнить задания правильно..

## **6.Итог**

Какие продукты питания необходимы для приготовления блюда?  
Как приготовить трубочки из лаваша?