

Тема: ???



Приготовление и оформление кондитерского изделия из песочного теста «Berry Dessert»





ЦЕЛИ ЗАНЯТИЯ:

Обучения: создавать условия для

-развития умения организовывать рабочее место с учетом технологии приготовления песочного теста, соблюдать правила т/б и правила личной гигиены

- освоения алгоритма технологического процесса приготовления ягодного десерта из песочного теста;

-освоения практических умений по приготовлению песочного теста и эстетическому оформлению ягодного десерта.

- Воспитания:

- способствовать формированию устойчивых профессиональных интересов, понимания ценностных основ профессиональной деятельности, умения работать в команде, отвечать на вопросы, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами, используя вербальные и невербальные средства общения, аргументированно излагать профессиональную и личностную позицию;

-содействовать формированию у обучающихся способности работать в коллективе, принимать решения и нести за них ответственность, оценивать и корректировать свою деятельность, быть инициативными и профессионально ответственными.

- Развития:

- содействовать развитию профессиональных способностей, направленных на успешное выполнение профессиональных действий по выбору необходимого производственного инвентаря и оборудования; умений по приготовлению и оформлению кондитерского изделия;

- создавать условия для развития специфических способов и приёмов сочетания продуктов, способов отделки и оформления десерта «Berry Dessert»;

- способствовать развитию выразительности образов и творческого подхода к оформлению десерта «Berry Dessert», оригинальной его подачи и презентации;

- обеспечить условия для активизации познавательной деятельности обучающихся с применением современных способов передачи учебной информации на основе использования справочной литературы и компьютерных технологий.

Выберите картинки с продуктами необходимые для приготовления песочного теста?



Какой вид разрыхлителя используют для приготовления песочного теста?



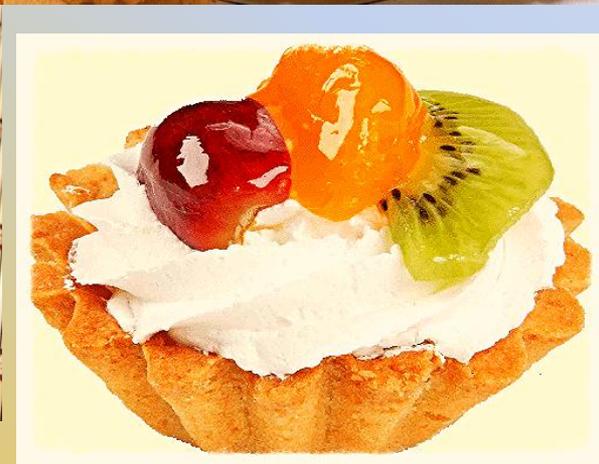
Какой способ разрыхления применяют при приготовлении песочного теста?

Муку какой силы используют для приготовления песочного теста? Почему?



Почему песочное тесто рекомендуется быстро замешивать?

Какие изделия можно приготовить из песочного теста?



В чём заключается принцип формования тарталеток?

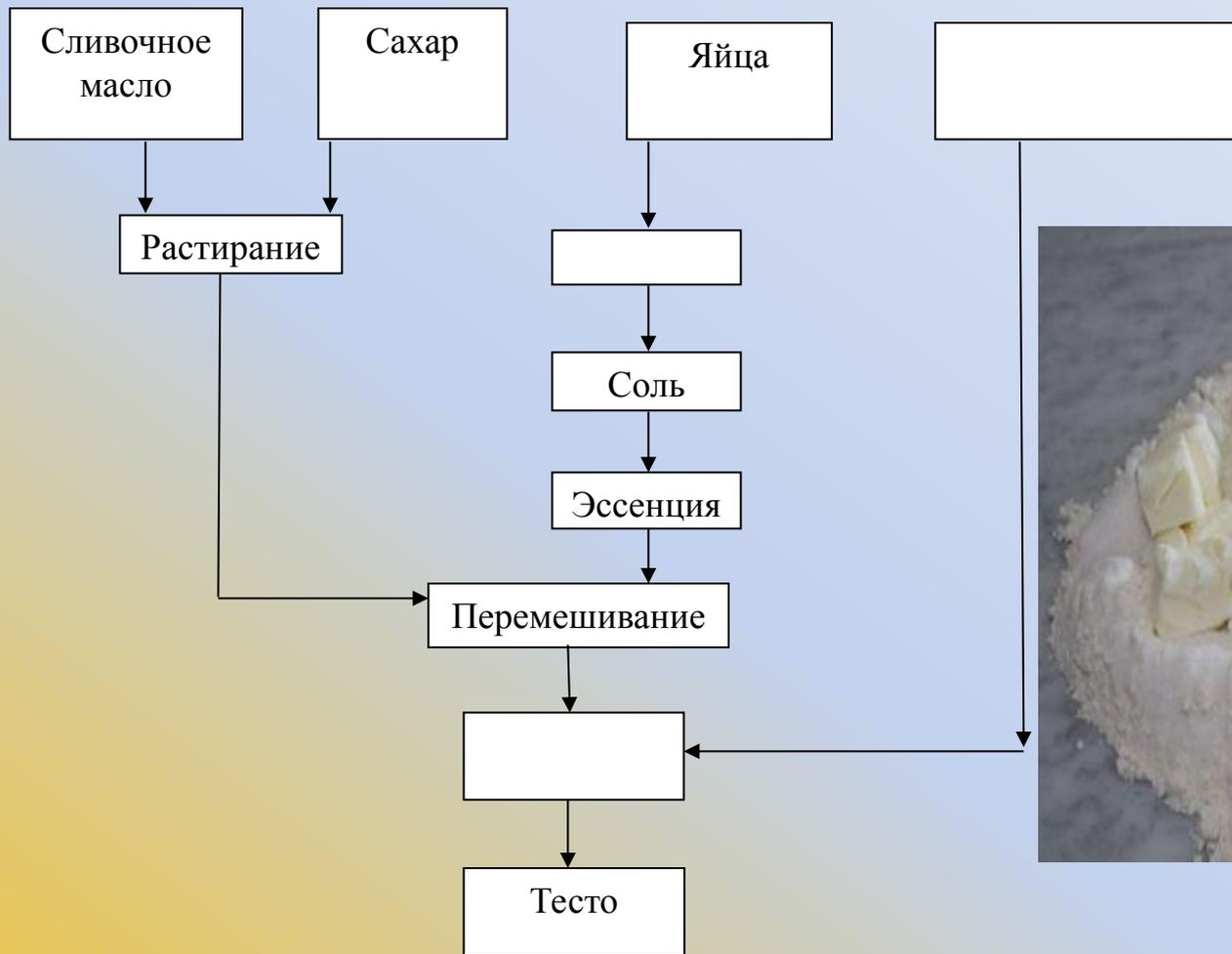




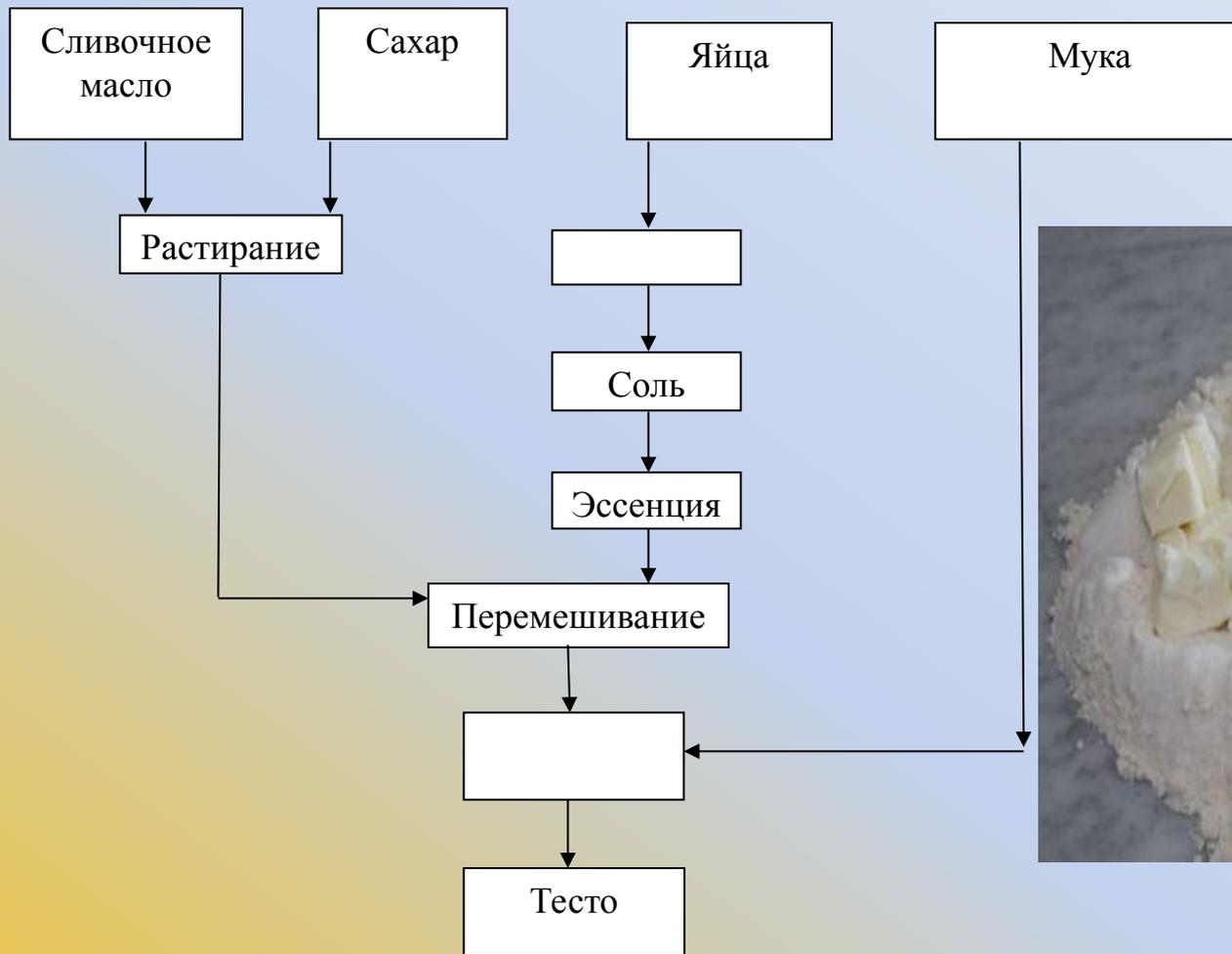
**Необходимо ли применять
смазывание инвентаря
жиром, почему?**

**Каковы температура и
время выпекания
песочных изделий?**

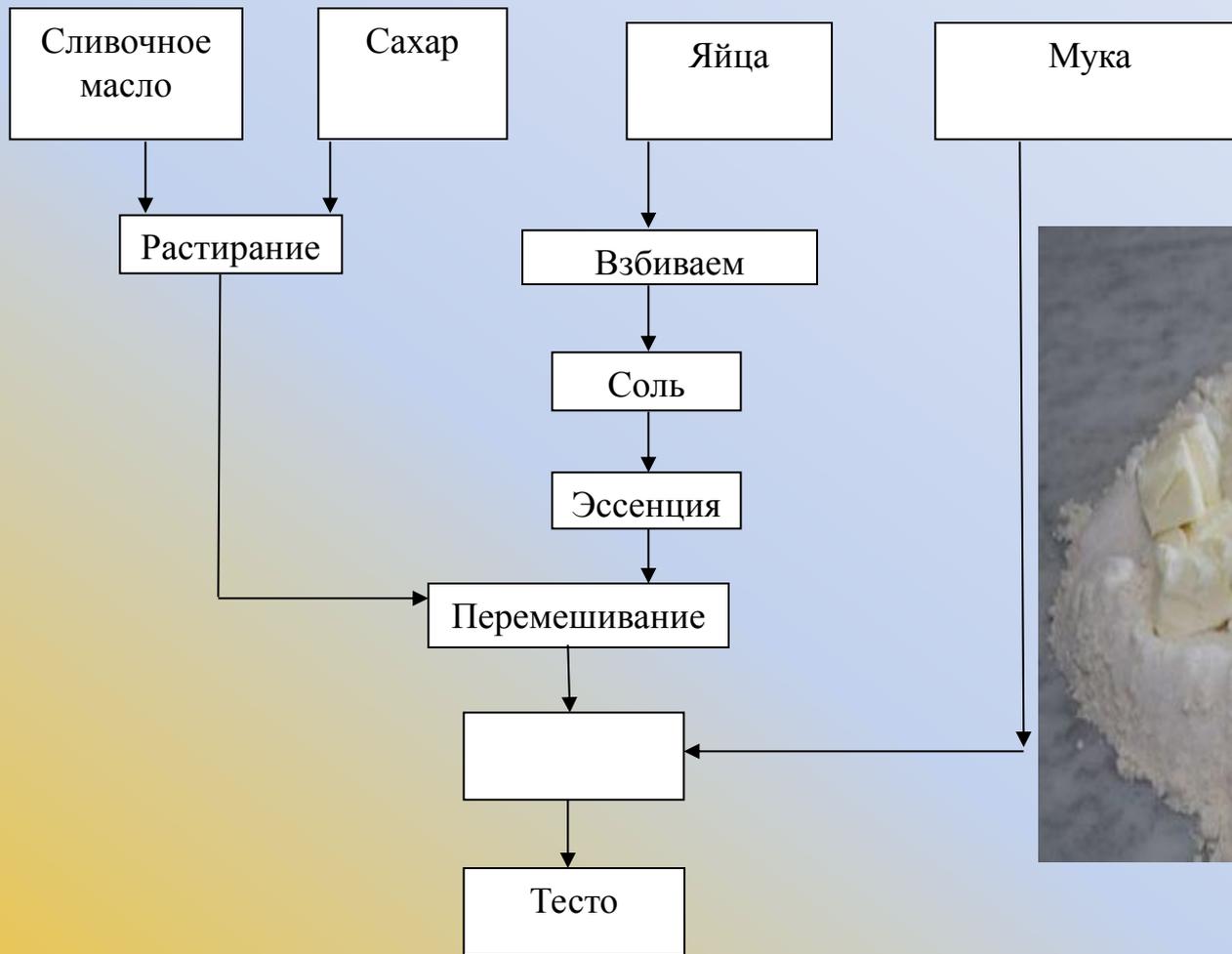




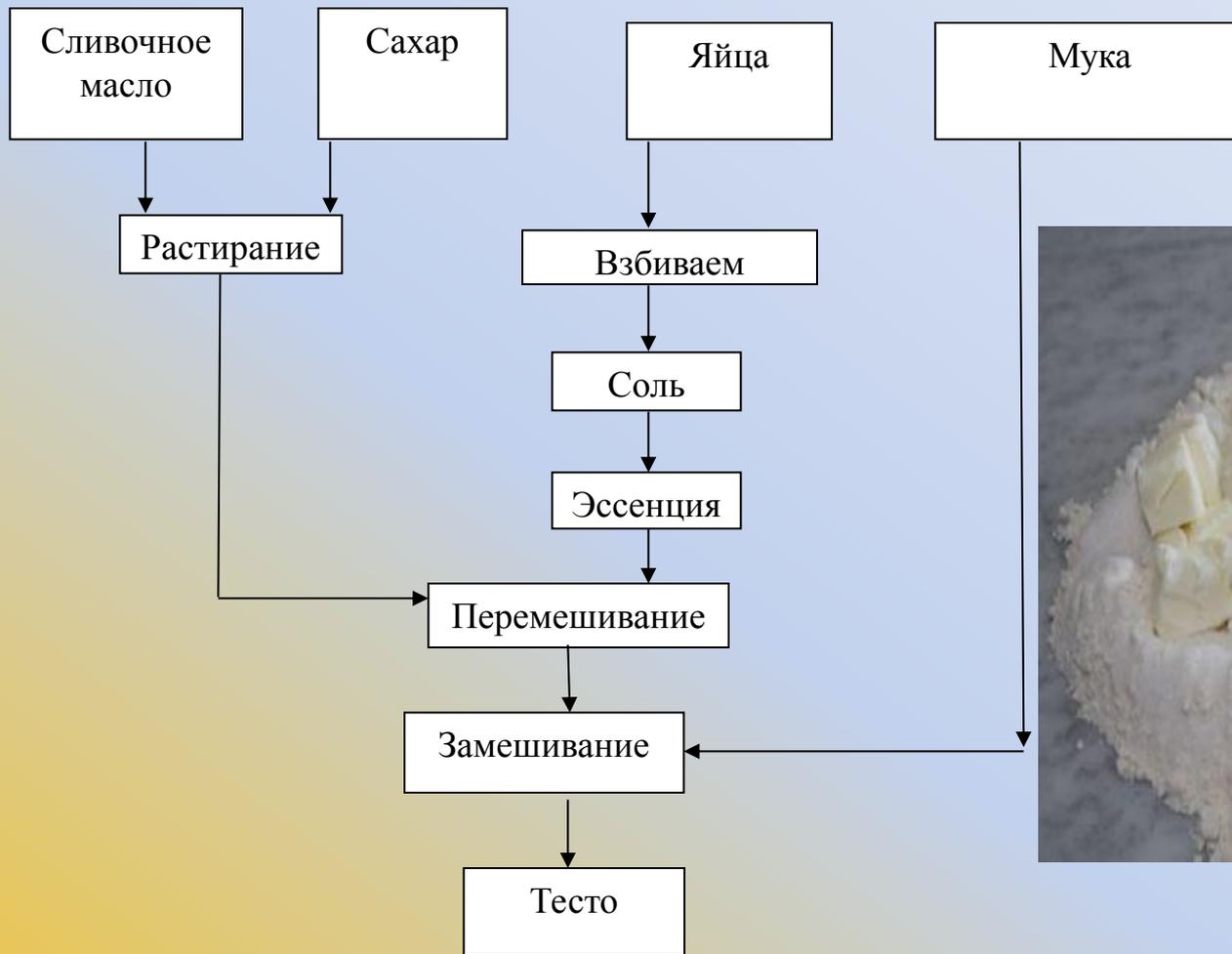
Технологическая схема
Приготовление песочного теста



Технологическая схема
Приготовление песочного теста



Технологическая схема
Приготовление песочного теста



Технологическая схема
Приготовление песочного теста

Алгоритм выполнения операций по приготовлению десерта «Тарталетки с ягодами с муссом из белого шоколада и мятой»

1. Подготовка сырья (5 мин.)

2. Взбивание массы (5 мин - сливочное масло, сахар, меланж, разрыхлители, соль, эссенция)

3. Замес теста (5 мин.)

4. Раскатка пласта теста (1 мин.)

5. Формование тестовых заготовок в формы (3 мин.)

6. Выпечка полуфабрикатов (10 мин.)

7. Подготовка мусса из белого шоколада (2 мин.)

8. Подготовка ягод, мяты (1 мин.)

9. Оформление тарталеток (7 мин.)

10. Реализация

Приятного аппетита!

