

Задание к дополнительной общеразвивающей программе (Базовый уровень)

Группа 1. дата занятия 02.04.2020.

Тема: Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.

Цель занятия: познакомиться с различными видами теста и их отличительными особенностями.

Задачи:

- познакомиться с различными видами теста и изделиями из него;
- научиться правильно различать виды теста.

Кондитерские изделия — продукты питания как правило с большим содержанием сахара, отличающиеся высокой калорийностью и усваиваемостью. Подразделяются на группы: сахаристые, мучные кондитерские изделия, шоколад, какао.

Изделия из сдобного теста очень популярны. Мучные кондитерские изделия имеют очень хороший вкус и высокую энергетическую ценность. Сегодня вы узнаете, что входит в состав мучных кондитерских изделий. Познакомьтесь с особенностями приготовления разных видов теста. А так же что является самым сложным в процессе производства изделий из бездрожжевого теста слоёного, песочного и бисквитного.



Для выполнения задания необходимо:

- пройти по ссылке на электронный ресурс РЭШ:

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/2714/start/>

- просмотреть видео материал по теме: Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления,

- ответить на тренировочное задание.

Ваши фото – отчеты выполненных заданий присылайте на мой электронный адрес t070866@yandex.ru.

Мы постоянно на связи с вами по любым вопросам по телефону 89062992231 и в группах WhatsApp