

**ПРЕЗЕНТАЦИЮ РАЗРАБОТАЛА УЧИТЕЛЬ
ТЕХНОЛОГИИ**

**МБОУ «СОШ» с. Пыёлдино
Маринкевич Тамара Геннадьевна**







«Кулинария»

Тема: «Технология приготовления сладостей, десертов, напитков»



План:

- 1. Что относится к сладостям, десертам, напиткам?
- 2. Какие продукты используются для их приготовления?
- 3. Инструменты и приспособления.
- 3. Техника безопасности.
- 4. Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.

Кондитерские изделия (сла́сти, **сла́дости**, сладкие блюда) — высококалорийные и легкоусваиваемые пищевые продукты с большим содержанием сахара, отличающиеся приятным вкусом и ароматом.



Десёрт (от фр. *dessert*) — завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в конце обеда или ужина, обычно — сладкие деликатесы (не фрукты).



Напитки





Рефлексия

14

Я могу.....

Я запомнил.....

Я затрудняюсь.....

Мне не удалось.....

Домашнее задание

1. Составьте технологическую последовательность приготовления вашего любимого домашнего десерта или напитка.
2. Найдите информацию о **коми национальных сладких блюдах**.

- <https://yandex.ru/images/search?text=морсы>
- <https://yandex.ru/images/search?text=молочный%20коктейль>
- <https://yandex.ru/images/search?text=цукаты%20фото>
- <https://yandex.ru/images/search?text=десерт>