

«Астраханский техникум легкой промышленности»



Урок производственного обучения «Украшение мучных кондитерских изделий»

Специальность: «Кондитер»

Мастер производственного обучения
Антонова М.С.

Основные моменты урока

1. Организационный момент
2. Сообщение темы, целей и задач урока
3. Закрепление теоретических знаний по технологии по приготовления отделочных полуфабрикатов
4. Показ приёмов оформления изделий
5. Выполнение практических заданий
6. Демонстрация лучших работ
7. Заключительное слово мастера

Цель урока:

1. Научить учащихся приёмам и методам приготовления украшений из мастики, марципана, крема, глазури.
2. Закрепить знания по приготовлению различных сочетаний ингредиентов.
3. Ознакомить учащихся с инструментальными приспособлениями, используемыми при изготовлении украшений.

Задача урока

овладение навыками и приемами
изготовления украшений для отделки
мучных кондитерских изделий и умения
применять их в производстве



Актуальность урока:

необходимость приобретения навыков
и развития творческих способностей
с целью быть более
востребованными в условиях высокой
конкуренции на современном рынке
труда

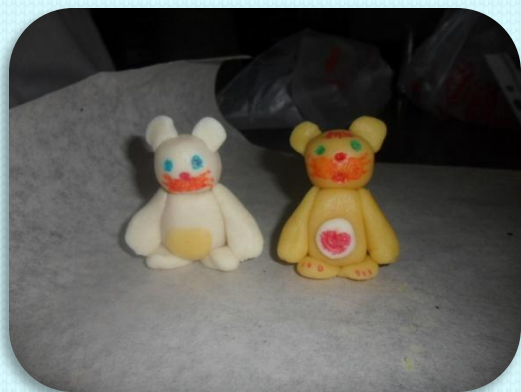
Кондитерский инструментарий



Демонстрация слайдов видов отделки



Способы лепки украшений из марципана



Отделка боковой поверхности торта:

Кремом



Посыпкой



Выдавливание крема





Роспись глазированных изделий ф ломастерами
(инновационные технологии
в кондитерской
промышленности)



Отделочные разноцветные посыпки





Выставка лучших работ



Чтобы достичь подлинного мастерства и создать украшения нужны и умения и знания. Учитесь этому искусству и удивляйте своих родных.

Мастерства вам и
творческих
успехов

