**Министерство образования Московской области**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области**

**«Подольский колледж имени А.В. Никулина»**

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА**

**Тема: Сладкие блюда и напитки**

Дисциплина Кулинария

Профессия 16675 Повар

Преподаватель: Никонова Лариса Владимировна

Москва 2024

**Одобрена**

Предметной цикловой комиссией

Протокол № \_\_ от \_\_\_\_\_\_\_ 2024г.

Председатель ПЦК

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Кирюшкин Е.Н./

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

Методическая разработка по подготовке и проведению открытого учебного урока по теме «Сладкие блюда и напитки»

Составитель: мастер производственного обучения

Никонова Лариса Владимировна\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

## Данная методическая разработка предназначена для проведения урока по дисциплине Кулинария с обучающимися по профессии 16675 Повар по теме: «Сладкие блюда и напитки». В методической разработке изложена технология приготовления, оформления, подачи сладких блюд. При проведении урока используются различные формы и методы обучения, что дает возможность охватить большой объём изучаемой темы: презентации, сообщения обучающихся (доклады), работа со Сборником рецептур, раздаточный материал, творческая работа обучающихся по закреплению и изучению темы, составление синквейна и кластера.

Подольский колледж имени А.В. Никулина» 2024

**Оглавление**

Введение

1. Основная часть
2. Повторение пройденного материала
3. Изучение нового материала
4. Технологическая карта урока
5. Оценочный лист

Приложение

Список используемой литературы

[**Введение**](#_top)

Профессия повара является одной из самых востребованных профессий в сфере обслуживания. В отличие от большинства сервисных профессий, поварское искусство изучается не только поварами. Практически каждый человек обладает какими-то навыками в этой области, поскольку приготовление пищи является одной из самый насущных человеческих забот.

Кулинария – это искусство приготовления пищи. Сборники рецептур начали составлять с незапамятных времен. Научный подход к процессу приготовления пищи был необходим, так как этого требовала развивающаяся индустрия общественного питания. Потребовались и профессионально подготовленные кадры поваров. Но по-настоящему основы рационального и здорового питания были заложены позднее. Однако, потребность в том, чтобы общественное питание было качественным, безопасным и контролируемым, была продиктована временем.

Технология приготовления пищи тесно связана с товароведением пищевых продуктов и пищевой санитарией, физиологией питания, санитарии и гигиены, потому что без знания санитарных правил хранения и обработки продуктов и реализации готовой продукции нельзя обеспечить профилактику пищевых отравлений и инфекций.

В технологии приготовления пищи, наряду с внедрением новой техники и механизмов, научным построением технологических процессов, огромное значение имеет искусство оформления блюд, придания им вкуса, так как эстетическая потребность человека получать удовольствие от вида, запаха и всего процесса еды так же важна, как и качественное ее приготовление. В большой степени усвоение пищи зависит от того, какие чувства вызывает она у человека.

Кроме того, важным является знание оборудования и способов его эксплуатации, так как его правильное использование не только сокращает ручной труд и увеличивает производительность труда, но и улучшает качество выпускаемой продукции.

Актуальность выбора темы «Сладкие блюда и напитки» заключается в первую очередь в том, чтобы дать понять обучающимся насколько велико значение сладких блюд в жизни человека. В каком количестве и как часто употреблять в пищу сладкие блюда и как они могут повлиять на здоровье человека, если употреблять их неправильно. Перед обучающимися ставится задача не только изучения технологии приготовления сладких блюд, но и их значение в жизни человека.

**Тема №\_ Сладкие блюда и напитки**

**Цель урока:** Создание ситуации успеха на уроке для мотивации обучающихся на предмет изучения нового материала с использованием разных методов и технологий обучения.

**Задачи:**

Обучающие:

ознакомить со значением сладких блюд в питании человека, с ассортиментом и классификацией сладких блюд, способами их приготовления, с правильной подготовкой продуктов, необходимых для приготовления сладких блюд

Развивающие:

способствовать развитию познавательного интереса к дисциплине, творческих способностей, самостоятельности обучающихся, умения анализировать, сравнивать, обобщать и систематизировать;

способствовать развитию образного мышления, воображения, художественного вкуса, фантазии;

Воспитательные:

привитие основ рационального питания;

способствовать воспитанию эстетического вкуса, чувства сплоченности, взаимопомощи, ответственности, аккуратности.

**Тип урока**: комбинированный

**Форма организации учебной работы**: фронтальная, групповая работа, индивидуальная.

**Методы организации учебно-познавательной деятельности**: словесный, наглядно-демонстрационный, дифференцированный, частично-поисковый, здоровьесберегающие и информационно-коммуникационные технологии.

**Средства обучения (наглядные):** опорный конспект, технологические схемы, технологические карты, учебники, презентация, раздаточный материал.

**Межпредметные связи:** основы физиологии питания, санитарии и гигиены, оборудование предприятий общественного питания, учебная практика.

**Литература и иные информационные ресурсы:**

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А., Татарская, Л.Л. Кулинария / учебник; - М.: Академия, 2008.
2. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / справочник; - М.: Академия, 2016.

Информационные ресурсы:

hpp//www.kulina.ru

hpp//www.povarenok.ru

**Структура урока:**

1. Организационный момент- 1 мин.
2. Обоснование темы и формирование цели урока– 2 мин.
3. Опрос обучающихся – 10 мин.
4. Организация деятельности по изучению нового материала – 25 мин
5. Анализ результатов урока – 2 мин.
6. Рефлексия – 3 мин.
7. Задание на дом – 1 мин

Ознакомление с оценочным листом (Приложение 5).

***Ход урока:***

1. **Организационная часть**

* Проверка явки и готовности обучающихся к уроку;
* Сообщение темы (на проекторном экране представлена презентация слайд № 1)

1. **Обоснование темы и формирование цели урока**

Постановка цели на урок совместно с обучающимися.

Преподаватель нацеливает обучающихся на работу по намеченному плану (слайд №3) посредством опорного конспекта, индивидуальной работы и работой в команде.

Результаты индивидуальной и командной работы обучающихся будут оценены в конце урока по рейтинговой таблице, которая выдается на руки обучающимся.

Мониторинг создания ситуации успеха на уроке будет отслежен по итоговым отметкам обучающихся, полученным в конце урока.

Проверка ранее изученного материала проводится фронтально в устной форме и индивидуально в письменной.

1. **Первичное усвоение материала** по теме: ««Сладкие блюда и напитки» проводится с использованием самостоятельной, творческой работы обучающихся с использованием опорного конспекта, технологических карт, раздаточного материала.

Обучающиеся записывают тему и план урока в тетради.

1. Проверка ранее изученного материала проводится фронтально в устной форме и индивидуально в письменной.

Преподаватель задаёт вопросы по ранее изученной теме:

1. Дайте характеристику крахмалу.

*(Крахмал продукт переработки растительного сырья: картофеля, кукурузы.*

1. Для чего и какого блюда будем использовать крахмал, обоснуйте? *(Картофельный крахмал используют для приготовления фруктово-ягодных киселей, кукурузный (маисовый) – для молочных киселей, т.к. не даёт синеватого оттенка.)*
2. Составить правильно последовательность операций при приготовлении киселей.

*(Ягоды клубники протирают и получают ягодное пюре и мезгу, готовят отвар из мезги, процеживают и варят сироп из отвара, вводят подготовленный крахмал и проваривают 1 - 2 минуты, добавляют пюре из клубники, охлаждают до 60-70оС, порционируют и защипывают сахаром.)*

1. Ягоды клубники протирают и получают ягодное пюре и мезгу.
2. Готовят отвар из мезги.
3. Вводят подготовленный крахмал.
4. Процеживают и варят сироп из отвара
5. Охлаждают
6. Добавляют пюре из клубники.

Ответ: 1, 2, 4, 3, 6, 5

1. Какую посуду используют для подачи компотов, киселей?

*(Компоты, кисели можно подавать в стаканах, чашках.)*

1. Что необходимо предпринять, чтобы на поверхности киселя не образовалась плёнка?

*(Кисели защипывают сахаром, сахарной пудрой).*

1. Изучение нового материала**: вступительное слово преподавателя** (использование мультимедиа в разделе презентация, рассказ, беседа, выступление обучающихся с опережающим заданием, работа с учебником, составление синквейна, кластера, обсуждение).

**Преподаватель:** Сладкие блюда и напитки – традиционное дополнение любого меню. Их ассортимент весьма разнообразен. Почему уже они так популярны, а главное, еще и полезны? Об этом вы узнаете сегодня на уроке.

Сладкими блюдами и напитками непременно заканчиваются обеды, они являются украшением праздничного стола. Они приятны на вкус, очень питательны, вызывают чувство насыщения, усиливают деятельность пищеварительных желез и способствуют улучшению пищеварения. Для приготовления сладких блюд и напитков используют фрукты, ягоды и продукты их переработки, сахар, шоколад, какао, кофе, чай, сливки, орехи, крахмал и другие продукты. Сладкие блюда являются источником легкоусвояемых углеводов — сахаров. Однако за счёт сахаров должна покрываться только третья часть всей потребности человека в углеводах, а остальная часть — за счёт крахмала. При большом содержании в пище очищенных углеводов в организме образуются жиры, поэтому блюда этой группы не могут быть основными в рационе и подаются на десерт. Не следует забывать, что сахар тормозит выделение желудочного сока, поэтому желательно, чтобы сладкие блюда подавались через небольшой интервал времени после основных блюд. На уроке наша с вами задача изучить ассортимент, технологию приготовления, показатели качества желированных блюд. Рассмотреть способы оформления и подачи блюд.

**Золотое правило**

Для сохранения витаминов, содержащихся в ягодах и фруктах, при приготовлении сладких блюд надо соблюдать следующие условия:

* Инструменты и приспособления для первичной обработки ягод и фруктов и приготовления из них сока должны быть из неокисляющихся материалов (нержавеющей стали, пластмассы)
* Для приготовления и хранения блюд из фруктов и ягод надо использовать эмалированную, стеклянную или керамическую посуду.
* При тепловой обработке ягоды и фрукты следует закладывать в кипящую воду (или сироп)
* Приготавливая желированные сладкие блюда, надо предварительно отжать из свежих фруктов или ягод сок, заварить его и по окончании варки влить в кисель или мусс.

Дается сравнительная характеристика сладких блюд по способу приготовления

Мусс, самбук, кремы

Кисели, желе

взбиваются

не взбиваются

***Выступление обучающегося Бакланова Алексея с презентацией «Характеристика желе».***

Желе - это фруктовый или молочный продукт, полученный при помощи добавления одного из трех кондитерских загустителей - агар-агара, пектина или желатина.

Виды желе

*По загустителю:*

- С желатином;  
- С агар-агаром;  
- С пектином.

Самый популярный вид желе - на основе желатина. Желатин добывают из костей и хрящей животных, поэтому если вы вегетарианец или держите пост, то этот вид желе вам не подойдет.  Важно знать, что желатин ни в коем случае нельзя кипятить, и уже при температуре выше 75°С он начинает терять свои свойства, вследствие чего масса не стабилизируется.

Также необходимо четко соблюдать рецептуру - переизбыток желатина даст неприятный привкус.

Желе на агар-агара или пектине подходит для вегетарианцев, ведь это растительные загустители: агар-агар получают из красных и бурых водорослей, а пектин - из фруктов. Для того чтобы они проявили свою силу, их необходимо проварить.

Преподаватель продолжает излагать новый материал, используя презентацию.

***Желе из плодов или ягод свежих***

Из перебранных и промытых ягод отжимают сок и хранят его на холоде. Оставшуюся мезгу заливают горячей водой и варят 5-8 мин. Отвар процеживают, добавляют сахар, нагревают до кипения, удаляют с поверхности сиропа пену, затем добавляют подготовленный желатин, размешивая его до полного растворения, вновь доводят до кипения, процеживают.

В подготовленный сироп с желатином добавляют ягодный сок, разливают в порционные формочки и оставляют на холоде при температуре от 0 до 8 С в течение 1,5-2 ч для застывания.

Перед отпуском формочку с желе (на 2/3 объема) погружают на несколько секунд в горячую воду, слегка встряхивают и выкладывают желе в креманку или вазочку. Схема приготовления желе плодово-ягодного (Приложение 1). Преподавателем демонстрируется готовое блюда «Желе».

**Органолептические показатели.**

Внешний вид - форма, соответствует форме, в которой готовили желе.

Цвет – соответствует используемому продукту, может быть прозрачным или непрозрачным.

Вкус и запах – в меру сладкий, привкус и аромат продуктов, входящих в рецептуру.

Консистенция - однородная слегка упругая, студнеобразная.

Дефект – горький привкус.

**Хранение**

Срок хранения желе, приготовленного в домашних условиях, -  около 3-4 дней.

Хранить необходимо в закрытых емкостях в холодильнике. Для закрепления материала составим **синквейн,** проанализируем изученный материал, отберем наиболее важное, существенное и кратко их сформулируем. Обучающиеся получают карточки задания (Приложение 5) и приступают к выполнению задания попарно.

**Правила составления синквейна.**

Синквейн (от [фр.](https://nsportal.ru/shkola/raznoe/library/2015/01/30/pravila-sostavleniya-sinkveyna) *cinquains*, [англ.](https://nsportal.ru/shkola/raznoe/library/2015/01/30/pravila-sostavleniya-sinkveyna) *cinquain*)  пятистрочная [стихотворная](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fru.wikipedia.org%2Fwiki%2F%25D0%25A1%25D1%2582%25D0%25B8%25D1%2585%25D0%25BE%25D1%2582%25D0%25B2%25D0%25BE%25D1%2580%25D0%25B5%25D0%25BD%25D0%25B8%25D0%25B5&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNFhtKbK8Tbzbxu8VfmiuOCxtA0jww) форма.

Синквейн – это прием технологии развития критического мышления. Синквейны – это и стихи, и средство творческого самовыражения, и способ улучшения эмоционального состояния на уроке, а также прием проверки усвоенных знаний по теме.

1 строка. Тема -1 слово (имя существительное)

2 строка. Описание темы- 2 слова (имя прилагательное)

3 строка. Описание действия-3 слова (глагол).

4строка. Отношение к теме-фраза из 4х слов (предложение, цитата, отношение автора синквейна к описываемому предмету или объекту).

5 строка. Суть темы -1 слово (синоним).

Написать синквейн по сладкому блюду «Желе».

Преподаватель вместе с обучающимися проверяют правильность составления синквейна и делают выводы.

Следующий этап нашей работы – изучение технологии приготовления муссов.***С докладом «История появления муссов» Выступает Кипкаев Никита***

**Преподаватель:**

**Технология приготовления ягодного мусса**

Ягодный мусс – полезный и вкусный низкокалорийный десерт, который придется по вкусу всей семье и не доставит хлопот на кухне. Приготовленный с добавлением желатина, из свежих или замороженных ягод, мусс обладает насыщенным натуральным ягодным вкусом и ароматом, получается ярким и красочным на вид. По своей природе ягодный мусс на желатине очень близок к желе. Мусс так же предельно прост в приготовлении и состоит из четырех базовых компонентов. Разница между этими двумя десертами состоит в самом методе приготовления.

**Мусс клюквенный**

Основу для мусса (сироп с желатином), приготовленную так же, как для желе, охлаждают до 30-400С и взбивают до тех пор, пока смесь не превратится в пышную массу. Затем быстро, не давая полностью застыть (при температуре 30-350С), мусс разливают в формы и охлаждают. перед отпуском форму с муссом на 2/3 объема опускают на несколько секунд в теплую воду. Мусс нарезают на порции, выкладывают в креманку или вазочку и поливают соусом клюквенным, или сиропом плодовым, или ягодным натуральным из расчета по 20 г на порцию.Схема приготовления мусса (Приложение 1).

Преподаватель демонстрирует готовое блюдо «Мусс». Дает ему органолептическую оценку.

**Органолептические показатели**

Внешний вид - форма квадратная или треугольная с волнистыми краями.

Цвет – соответствует используемому продукту (белый, желтоватый, розовый).

Вкус и запах – в меру сладкий, слегка кисловатый привкус, аромат продуктов, входящих в рецептуру.

Консистенция - мелкопористая, нежная, однородная, слегка упругая.

Дефект – слой желе в нижней части при застывании.

Для закрепления нового материала обучающимся предлагается поработать со сборником рецептур и кулинарных изделий.

**Преподаватель:** сейчас поработаем с учебной литературой. Вам необходимо дать сравнительный анализ муссам по набору продуктов согласно рецептурам «Сравнительная характеристика мусса клюквенного и лимонного» Рецептура № 444 Мусс клюквенный, Рецептура № 445. Мусс лимонный (Приложение 5)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукты | Мусс клюквенный | Мусс лимонный |
| Клюква | + | - |
| Сахар | + | + |
| Желатин | + | + |
| Лимоны | - | + |
| Вода | + | + |

***Перед изучением технологии приготовления самбука предлагается выступить с докладом обучающегося Постникова Владислава. «История возникновения самбука».***

**Преподаватель**

**Самбук яблочный**

Яблоки (без семенного гнезда) или сливы после удаления косточек укладывают на противень, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном шкафу; затем их охлаждают и протирают. В полученное пюре добавляют сахар, яичный белок и взбивают на холоде до образования пышной массы.

Подготовленный желатин ставят на водяной мармит, помешивая, дают ему полностью раствориться и процеживают, затем вливают тонкой струйкой во взбитую массу при непрерывном и быстром помешивании венчиком.

Массу разливают в формы и охлаждают. Отпускают самбук так же, как мусс. Схема приготовления самбука яблочного (Приложение 2)

**Органолептические показатели**

Внешний вид - форма квадратная или треугольная с волнистыми краями.

Цвет – соответствует используемому продукту (оранжевый, желтоватый, розовый).

Вкус и запах – в меру сладкий, слегка кисловатый привкус, аромат абрикос, яблок, слив.

Консистенция - однородная, пышная масса, мелкопористая, слегка упругая.

**Крем ванильный из сметаны**

Для приготовления крема ванильного из сметаны необходимы следующие продукты: сметана 36 – ной% жирности, сахар, молоко, яйца, желатин, ванилин, вода. Для яично-молочной смеси яйца растирают с сахаром, добавляют небольшой струйкой кипяченое молоко и нагревают до 70…80 град., после этого при помешивании вводят подготовленный, доведенный до кипения желатин. Охлажденную сметану взбивают до образования густой пышной массы и при непрерывном помешивании вливают в нее яично-молочную смесь с желатином. Крем быстро разливают в порционные формочки и охлаждают. При отпуске формочку опускают на несколько секунд в горячую воду и крем выкладывают в вазочку, поливают соусом земляничным, абрикосовым и т.д.

Схема приготовления крема ванильного из сметаны (Приложение 3)

**Закрепление новых знаний:**

Обучающиеся обобщают изученный материал, изображая ее в виде графической информации **кластера,** а именно, выделяя слова, схожие по смыслу, которые фиксируются в виде схемы с обозначением всех связей между ними.

**Правила построения кластера.**

1. В центральном овале располагают ключевое слово
2. В овалах второго уровня – понятия, раскрывающие смысл ключевого.
3. В овалах третьего уровня идет детализация понятий, упомянутых на предыдущем уровне.

Пример кластера по изученному материалу (Приложение 4)

**5.Подведение итогов:**

Анализ работы обучающихся на уроке. Выставление оценок с комментариями.

**6. Рефлексия:**

Вот и закончился наш урок.

СЕГОДНЯ НА УРОКЕ:

Мне было интересно …

Я приобрела …

Я поняла, что …

Я смогла …

Мне захотелось …

Урок дал мне для жизни …

**7. Сообщение домашнего задания: Рецептура 441.** Приготовление желе из ягод. Определить отсутствующий продукт в технологической карточке и дописать недостающие продукты, входящие в рецептуру для приготовления желе из клюквы.

Всем спасибо за урок. Давайте поблагодарим наших гостей. До свидания. Подведение итогов. Рефлексия.

**Домашнее задание:** учебник Анфимова Н.А. «Кулинария» Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Н.Э. Харченко.

Приготовление желе из ягод поработаем с рецептурой и попробуем определить отсутствующий продукт в технологической карточке. Рецептура № 441

**Технологическая карта урока**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Структурный элемент урока (этап урока)** | **Методические особенности и краткие указания по проведению урока.** | **Примечание** |
| 1. | Организационный момент | Приветствие преподавателя, рапорт старосты о готовности обучающихся к уроку. | Слуховое восприятие |
| 2. | Обоснование темы и формирование цели урока | Сообщение темы урока.  Тема урока: Желированные блюда: желе, муссы, самбуки, кремы.   1. Характеристика желирующих продуктов. 2. Технология приготовления сладких блюд. | Слуховое и визуальное восприятие, использование мультимедиа(презентация)  Приложение 8  Индивидуальная  работа  Фронтальный индивидуальный опросы (в устной и письменной форме) Приложение 1 |
| 2.1. | Целевая установка на урок | Разъяснение цели урока. Ознакомление с оценочным листом. |
|  | Реализация мотивационного компонента с опережающим эффектом. | Выступление обучающегося с опережающим заданием - презентацией. Историческая справкао муссах и самбуках. |
|  | Актуализация опорных знаний учащихся | Повторение пройденного материала по теме:  Сладкие блюда и напитки. |
| 2.3. | Изучение нового материала, обучающийся-преподаватель | Работа с технологическими картами, учебником, использование опорного конспекта | Составление синквейна и кластера для закрепления нового материала  Приложение 2,3, 4,5,6 |
| 2.3 | Изучение нового материала, обучающийся-преподаватель | Работа со сборником рецептур, использование опорного конспекта | Сравнительный анализ муссам по набору продуктов согласно рецептурам Приложение 7 |
| 3.2 | Оценка работ обучающихся | Оценивание работ обучающихся в паре и индивидуально каждого обучающегося. | Оценочный лист |
| 3.3. | Рефлексия |  |  |
| 3.4. | Домашнее задание. | Учебник Кулинария, Т.А. Качурина стр.56-58 |  |

Приложение 1

**Схема приготовления желе плодово-ягодного**

**желатин плоды, ягоды вода сахар**

замачивание проваривание в сиропе варка сиропа

набухание процеживание

доведение до кипения

розлив в формы

охлаждение 1,5-2 часа

выемка из формы,

**желе плодово-ягодное**

**Схема приготовления мусса**

**желатин плоды, ягоды вода сахар**

замачивание проваривание в сиропе варка сиропа

набухание процеживание

доведение до кипения

охлаждают до Т 40…30 градусов

взбивают до пышной массы

разливают в формы

**мусс ягодный**

Приложение 2

**Схема приготовления самбука яблочного**

Желатин Вода Яблоки Сахар Яичные белки

Замачивают запекают

охлаждают

протирают

соединяют сахар и белки с пюре и взбивают

взбитая масса

разливают в формы

охлаждают

1. Яблоки запекают, охлаждают и протирают.
2. В полученное пюре добавляют сахар, яичный белок и взбивают до пышной массы.
3. Желатин растворяют в воде и вливают во взбитую массу непрерывно помешивая венчиком
4. Разливают в формы и охлаждают.

Приложение 3

**Схема приготовления крема ванильного из сметаны**

**Желатин Молоко Яйца Сахар Сметана 35%**

Замачивают кипятят растирают охлаждают до 2-30С

соединяют

нагревают на

водяной бане 70-800С

яично-молочная смесь взбивают до пышной пены

яично-молочная смесь с желатином

разливают в формочки

охлаждают

1. Яйца растирают с сахаром
2. Добавляют к ним кипяченое молоко и прогревают смесь
3. Вводят доведенный до кипения желатин
4. Охлажденную сметану взбивают до пышной пены
5. Вливают в сметану яично-молочную смесь с желатином
6. Разливают в формочки и охлаждают.

Приложение 4

**Кластер на тему «Сладкие блюда и напитки»**

Приложение 4

**Кластер на тему «Сладкие блюда и напитки»**

Приложение 5

**Составление синквейна**

1. Первая строка – одно существительное, выражающее тему синквейна.
2. Вторая строка – 2, 3 прилагательных, которые раскрывают данную тему.
3. Третья строка – 2, 3 глагола, описывающие действия, относящиеся к теме.
4. Четвертая строка – предложение, фраза, в которой человек высказывает свое отношение к теме.
5. Пятая строка – одно слово (ассоциация, синоним), характеризующее суть предмета.
6. Желатин
7. Упругий, студнеобразный, сладкий
8. Замачиваем, добавляем, охлаждаем
9. Вкусный, полезный
10. Студень

**«Сравнительная характеристика мусса клюквенного и лимонного» Рецептура № 444 Мусс клюквенный, Рецептура № 445. Мусс лимонный.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукты | Мусс клюквенный | Мусс лимонный |
| Клюква | + | - |
| Сахар | + | + |
| Желатин | + | + |
| Лимоны | - | + |
| Вода | + | + |

Приложение 5

**Составление синквейна**

* 1. Первая строка – одно существительное, выражающее тему синквейна.
  2. Вторая строка – 2, 3 прилагательных, которые раскрывают данную тему.

3.Третья строка – 2, 3 глагола, описывающие действия, относящиеся к теме.

1. Четвертая строка – предложение, фраза, в которой человек высказывает свое отношение к теме.
2. Пятая строка – одно слово (ассоциация, синоним), характеризующее суть предмета.

Вам необходимо дать сравнительный анализ муссам по набору продуктов согласно рецептурам «Сравнительная характеристика мусса клюквенного и лимонного» Рецептура № 444 Мусс клюквенный, Рецептура № 445. Мусс лимонный.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукты | Мусс клюквенный | Мусс лимонный |
| Клюква |  |  |
| Сахар |  |  |
| Желатин |  |  |
| Лимоны |  |  |
| Вода |  |  |