



СПГБПОУ «КПТ»

Тема квалификационной работы
- Приготовление **МКИ**

Студентки 3 курса
группы № 126
Сухоплечевой Виктории

Цель работы :

Показать сформированность профессиональных компетенций по профессиональным модулям

ПМ. 02 «Приготовление теста» ПМ. 03 «Разделка теста» ПМ. 04 «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий».

Задачи:

Описать технологию приготовления изделия.

Применить рассмотренную технологию при выполнении практической части выпускной квалификационной работы в учебном цехе в колледже , приготовив изделие .

Сделать презентацию

Ленинградское печенье



Сырье для мки



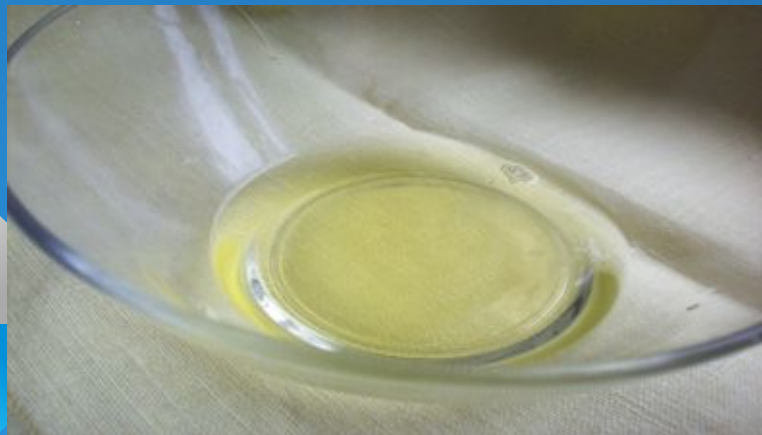
Мука пшеничная в.с.

Яйцо куриное 1с.

Сахар-песок

Технология приготовления ленинградского печенья

Ингредиенты, которые нам
понадобятся



Взбиваем желтки до жёстких пиков

готовые белки



Добавляем ваниль и просеянную муку

Замес 15 секунд в ручную



Отсадить маленькие круглые
лепешки на смазанный лист,
посыпать сахаром
Противень поставить в тёплое
место, до образование корочки.

Выпекать при температуре
180-200 градусов 3-6 минут



3.4 Требование к качеству ленинградского печенья

Внешний вид - Форма круглая. Обсыпана сахаром

Консистенция - Структура - рассыпчатая

Цвет- кремовый, светло-жёлтый

Вкус – сладкий

Запах – приятный с ароматом ванили.

Ленинградское печенье



Инвентарь

миксер



кастрюля



СИТО



скалка



МИСКА



вЕСЫ



КИСТОЧКА



Печь, расстойка



Введение

Я, Сухоплечева Виктория проходила производственную практику на " Невских берегах" по адресу Санкт-Петербург, В. О., наб. Макарова , д. 32

Проходя производственную практику на предприятии «Невских берега» ,я получила профессиональные навыки и освоила профессиональные компетенции: научилась готовить разные виды теста, разделывать, формовать , выпекать, отделять и декорировать кондитерские изделия, выполнять заказы .





оборудование
которое
используется на
производстве

Ассортимент продукции:

Я так же делала разные виды тортов:

- желейные
- кремовые
- из мастики



Ассортимент продукции

На производстве я готовла пирожные
из разных выпечных полуфабрикатов



спасибо за просмотр

