



СПГБПОУ «КПТ»

Тема квалификационной работы  
- Приготовление **МКИ**

Студентки 3 курса  
группы № 126  
Сухопличевой 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



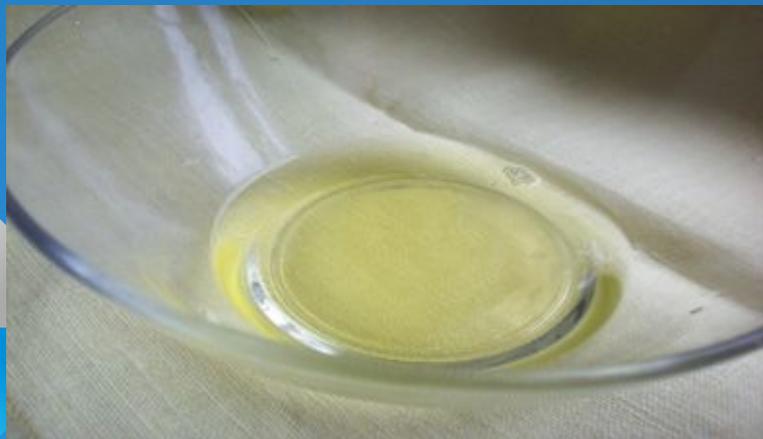
Мука пшеничная в.с.

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