## Группа №32, профессия «Пекарь» 2 курс.

**Лабораторно – практическое занятие № 1**

**Тема: Приготовление изделий из песочного теста: печенье нарезное (6 часов)**

***Цель*: Приобрести практический опыт приготовления и отпуска печенья нарезного**

***Задание:***

1. Правильно подготовить рабочее место **(фотофиксация)**

2. Составить технологические схемы приготовления: песочного теста и печенья нарезного **(в тетради от руки + фотофиксация)**

3. Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления печенья нарезного (на 1 кг, 3 кг, 0,5кг ) используя рецептуру и/или ТК на изделие **(в тетради от руки + фотофиксация)**

4. Приготовить и подать изделие:

**- Печенье нарезное**

5. Правильно произвести отпуск изделия **(фотофиксация)**

6. Произвести дегустацию, бракераж и органолептическую оценку качества

7. Оформить отчет **(заполнить форму)**

Примечание: масса готовых изделий 1кг

Итоги выполненной работы (записи и расчёты в тетради, технологические схемы приготовления, фотографии готовыхизделий), отправить на эл.почту преподавателя Пушиной О.А. poa@apt29.ru

**в срок до «12» апреля 2020г**., с указанием ФИО, № группы и № лабораторной работы

**Отчет**

1. Указать название изделия
2. Составить схемы приготовления песочного теста и печенья нарезного ( учебник стр.144 )
3. Произвести расчет сырья на 1кг, 3кг, 0.5кг

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | На 10 кг готовой продукции | На 1 кг готовой продукции | На 3 кг готовой продукции | На 0,5 кг готовой продукции |
| Масло сливочное или маргарин | 1800,0 |  |  |  |
| Сахар-песок | 1500,0 |  |  |  |
| Яйца | 10шт |  |  |  |
| Соль | 20,0 |  |  |  |
| Сода | 20,0 |  |  |  |
| Ванилин | 1,0 |  |  |  |
| Выход | 10000,0 |  |  |  |

1. Заполнить таблицу «Органолептический бракераж изделия»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели качества | Эталон | Самооценка (что у вас получилось) |
| Цвет | От золотистого до светло-коричневого |  |
| Вкус | Песочного теста с ароматом ванилина |  |
| Запах | Без посторонних привкусов |  |
| Консистенция | Рассыпчатая |  |
| Форма | Прямоугольная или круглая |  |
| Выход | В 1 кг примерно 90 шт |  |