

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ПРЯНИЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

На базе Краевого государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Лесозаводский индустриальный колледж»



в рамках декадника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания прошел открытый урок-конкурс по теме: «Приготовление и оформление пряничных изделий». Урок проводила преподаватель спец. дисциплин Пономаренко Е. М.

Профессия кондитера – одна из самых старинных. Чтобы в полной мере овладеть тонкостями кондитерского ремесла, следует обладать следующими качествами: развитым обонянием и тонкими вкусовыми ощущениями; развитым воображением; ловкостью рук и умением быстро переключаться между разными видами работы; физической выносливостью.



В обязанности современного кондитера входят умение готовить разные виды теста, различные начинки, виды кремов по заданным рецептурам. Помимо этого, он должен профессионально производить и украшать готовую продукцию, готовить высококачественные и разнообразные по виду, вкусу и аромату кондитерские изделия.



Наибольшую часть работ кондитер выполняет исключительно вручную с помощью специальных инструментов, поэтому данную профессию нередко приравнивают к профессии скульптора и художника одновременно.

Профессия кондитер была и будет востребована во все времена, так как любовь людей к сладкому вовсе не зависит от экономического состояния в стране.



Студенты группы ТП-4 проверили свои знания и умения в приготовлении сложных пряничных изделий.



Ими была выполнена работа: расчет рецептур, приготовление пряничного теста, выпечка полуфабриката, приготовление отделочных полуфабрикатов, сборка пряничной композиции.

Ребята продемонстрировали свое искусство в создании сладких шедевров из пряничного теста. Выступая в роли доброго сказочного волшебника, они создали пряничную деревню, каждый из них старался выполнить свою работу с более высокими результатами.

Победителями и призерами конкурса стали: Черных Оксана; Медведева Полина; Веселко Юлия; Федорова Катерина.

