

Tanulási eredmények bevezetése a tanítási, tanulási folyamatba.

Pék

A három hetes szakmai tanulmányút tapasztalatait,élményeit intézményen belül kollégáinkkal, tanulóinkkal beszámolóok,egészségnap és projektek keretében, valamint az iskolánk honlapján osztottuk meg.



A megszerzett tudás, készségek és kompetenciák a hazai követelményrendszerbe, a tanítás-tanulás folyamatába történő átültetésén folyamatosan dolgozunk.

Kiemeltük azokat a módszertani elemeket, amelyekkel az elméleti és gyakorlati munka színvonala emelhető, a tanulók szakmai ,technikai és digitális tudása bővíthető. Fókuszba helyeztük az egészséges táplálkozást biztosító nyersanyagok,a belőlük készíthető sütőipari termékek ismeretét, elkészítésük technológiai hátterét,a kreatív munkavégzés elősegítését, valamint a multikulturális értékek megismertetését.

Szakmai innovációk bevezetésének lépései a tanítási,tanulási folyamatba :

1. egészséges sütőipari nyersanyagok bevezetése a termék előállításba

A bedolgozásra kerülő nyersanyagok listáját bővítettük az alábbi őrleményekkel: rizsliszt, kukoricaliszt, bio búza-,rozsliszt, teljes kiőrlésű búza-,rozsliszt, zabliszt,búza-rozskorpa, búzacóra, továbbá gyümölcs aszalványokkal, gabona magvakkal : kesudió,fenyőmag

2. tanüzemünk termékínálatának bővítése: - tradicionális portugál sütőipari termékekkel (pastel de nata,serradura, bolo rei,croissant,bolos de arroz,portugál rozskenyér,portugál kukoricás kenyér,bagett)

- egészséges nyersanyagok felhasználásával készült saját termékválaszték kialakításával(cél: rosttartalom növelése,gluténmentes termékek előállítása)

3. termékválaszték bővítéséhez szükséges technológiai,technikai háttér kidolgozása

Tradicionalis portugál receptkülönlegességek:

Portugál Pastel de nata

10-12arab sütemény anyagösszetétele:

4. Leveles tészta: 50 dkg
5. Tej: 3 dl
6. Porcukor: 14 dkg
7. Tojás sárga: 6 darab
8. Tejszín: 5 dl
9. Vanília kivonat: 1 kávéskanál
10. Kukorica keményítő-vagy BL55 finomliszt: 1 dkg
11. Konyhasó: 2 g
12. Fahéj: 5 g (felületre)



Serradura –Portugál desszert

Összetétel: 4 pohár desszert elkészítéséhez

- 250 ml zacskós tejszín (OKÉ)
- sűrített tej 6-7 evőkanál (kb. fél tubusnyi)
- vanília esszencia ½ teáskanálnyi (dr. Oetker)
- tejszín habfix 1 csomag
- vaníliás keksz 180-200 g
(Győri vagy Detki édes tere-fere darált)
- kesudió - natur 5-6 szem
(sózott- pörkölt nem megfelelő)



Portugál Bolo Rei (Királytorta)

1 darab torta anyagösszetétele:

- BL55 finomliszt: 50 dkg
- Élesztő-friss: 2,5 dkg
- Margarin: 15 dkg
- Tej: 2 dl
- Barnacukor: 15 dkg
- Tojás: 3 sárgája
- Konyhasó: 1 dkg
- Kandírozott gyümölcsök: 5-5 dkg
- Dió: 5 dkg
- Mazsola: 5 dkg
- Gyümölcskocsonya por : 1 csomag



Portugál rozskenyér

1 darab 500 g-os kenyér anyagösszetétele:

Kukoricaliszt: 25 dkg
Teljes kiőrlésű rozsliszt: 10 dkg
BL55 finomliszt: 10 dkg
Élesztő-friss: 1 dkg
Ivóvíz: 22 dkg
Szórás : rozsliszt



Portugál kukoricás bagett

2 darab 250 g-os bagett anyagösszetétele:

BL55 finomliszt: 25 dkg
Kukoricaliszt: 22,5 dkg
Élesztő-friss: 2 dkg
Tengeri só: 5 g
Méz: 2 evőkanál
Olívaolaj: 30 g
Ivóvíz: 2,5 dl
Tej: 1,5 dl
Kukoricadara -szórás 2 dkg



Portugál - Bolo de arroz

- 12 db termék anyagszükséglete:
- BL55 finomliszt: 30 dkg
 - Rizsliszt: 15 dkg
 - Cukor: 30 dkg
 - Vaj, vagy margarin: 15 dkg
 - Tojás: 6 db
 - Tej: 4 dl
 - Citromlé : ízlés szerint (70 g)
 - 30x5 cm-es sütőpapír duplán összehajtva, összetűzve

Sütés vége előtt 5 perccel a termék tetejét cukorral kell megszórni.



Németh Istvánné

szakoktató