

Директор: .....  
/Лиляна Стоянова/

Утвърден със заповед №РД

**Конспект**

**По Технология на специалността – XI клас, СФО**

**2022 / 2023 уч. год.**

**Професия : „ Хлебар-сладкар “**

**Специалност : „Производство на хляб и хлебни изделия “**

1. Хранителна стойност на хляб, хлебни и сладкарски изделия.
2. Подготовка на брашното, маята и солта.
3. Характеристика на тестото.
4. Агрегатни фази на тестото.
5. Видове замесвания.
6. Съзряване на тестото.
7. Еднофазно и двуфазно замесване на тестото.
8. Механична обработка на тестото.
9. Термична обработка на тестото.
10. Режим на изпичане на тестото.
11. Други методи за термична обработка на тестото.
12. Загуби в производственият процес.
13. Изсъхване и стареене на хляба.
14. Дефекти на хляба.
15. Картофена болест по хляба.
16. Плесенясване на готовата продукция.
17. Подобрители на качеството на хляба.
18. Технология за производство на хляб тип „Стара Загора“.
19. Технология за производство на хляб тип „Добруджа“.
20. Технология за производство на хляб тип „Софийски“.
21. Специални видове пшеничен хляб.

22. Технология за производство на ръжен хляб .
23. Диетични видове хляб.
24. Технология за производство на кифлени изделия.
25. Технология за производство на козунаци.
26. . Технология за производство на банични изделия.
27. Технология за производство на гевречни изделия.
28. Технология за производство на многолистно тесто.
29. Технология за производство милинки и масленки.
30. Технология за производство на пържени хлебни изделия.
31. Полуфабрикати от пандишпаново тесто.
32. Полуфабрикати от индианово и бишкотено тесто.
33. Сладкарски основи от многолистно маслено тесто.
34. Сладкарски основи от бъркано маслено тесто.
35. Сладкарски основи линцер.
36. Сладкарски основи от медено тесто.