

Директор:
/Лиляна Стоянова/

Утвърден със заповед №РД

Конспект

Учебна практика по специалността– 11 клас, СФО

2022 / 2023 уч. год.

Професия : „ Хлебар-сладкар “

Специалност : „Производство на хляб и хлебни изделия “

1. Структура и организация на предприятията за хлебопроизводство.
2. Санитарно-хигиенни изисквания при производството на хляб.
3. Лична хигиена на персонала.
4. Приемане на основни и допълнителни суровини и материали.
5. Подготовка и дозиране на суровините.
6. Замесване и съзряване на тестото.
7. Термична обработка на тестото.
8. Дефекти и болести по хляба.
9. Производство на основни видове хляб.
10. Производство на специални и диетични видове хляб.
11. Технология за производство на ръжен хляб.
12. Производство на кифли и козунаци.
13. Производство на баници..
14. Производство на тутманик.
15. Технология за производство милинки и масленки.
16. Технология за производство на пържени хлебни изделия.
17. Производство на солети и сухари..
18. Качествена характеристика на готовите изделия..