ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО СЕЛСКО СТОПАНСТВО-НОВА ЗАГОРА

Конспект

Учебна практика по специалността – XII клас

Производство на хляб и хлебни изделия

Раздел I Производство на хлебни изделия

2. Производство на изделия от кифлено тесто

3. Производство на банични изделия

4. Производство на гевреци

5. Производство на маслени изделия

6. Производство на пържени изделия

7. Производство на сухи изделия

Раздел II Производство на сладкарски изделия

8. Производство на сладкарски основи от обикновено тесто

9. Производство на сладкарски основи от пандишпаново тесто

10. Производство на сладкарски основи от индианово тесто.

11. Производство на сладкарски основи от бишкотено тесто.

12. Производство на сладкарски основи - Блатове и платки.

13. Сладкарски основи от маслено тесто - многолистно

14. Сладкарски основи от маслено тесто - линцер

15. Сладкарски основи от маслено тесто - бъркано-маслено

16. Сладкарски основи от маслено тесто - ронливо-маслено.

17. Сладкарски основи от медено, белтъчно и парено тесто.

18. Технологичен процес. Технологични параметри. Качествена характеристика. Подготовка, работен режим и безопасно обслужване на машини и съоръжения за производство на сладкарски изделия. Спазване на санитарно-хигиенните изисквания. Прилагане на изискванията за ЗБУТ при работа с машини и съоръжения.

19. Производство на кремове и сладкарски сиропи - видове и приготвяне.

20. Приготвяне и употреба. Приготвяне на полуфабрикати за художествена украса на сладкарските изделия. Глазури, желета, марципан, добуш-захар. Подготовка, работен режим и безопасно обслужване на машини и съоръжения за производство на полуфабрикати в сладкарското производство. Спазване на санитарно-хигиенните изисквания. Прилагане на изискванията за ЗБУТ при работа с машини и съоръжения.

21. Оформяне на сладкарските изделия

Раздел III Нови техники и технологии за производство на хляб хлебни и сладкарски изделия

22. Производство на хляб с различни добавки: брашна, семена, миксове. Производство на хляб с квас – стара технология с нов имидж.

23. Повишаване на хранителната стойност - белтъчна, минерална и витаминна.Подготовка, работен режим и безопасно обслужване на машини и съоръжения. Спазване на санитарно-хигиенните изисквания. Прилагане на изискванията за ЗБУТ при работа с машини и съоръжения.

24. Производство на нови асортименти от многолистно маслено, кифлено и козуначено тесто - рецептури, технологични параметри, оформяне.

25. Технология на популярни хлебни изделия от чуждестранни практики (пица, кроасан, панетоне и др.).

26. Подготовка, работен режим и безопасно обслужване на машини и съоръжения за производство на нови асортименти изделия от многолистно маслено, кифлено и козуначено тесто. Спазване на санитарно-хигиенните изисквания. Прилагане на изискванията за ЗБУТ при работа с машини и съоръжения.

27. Практическо запознаване с технологични операции за приготвяне на нови асортименти сладкарски изделия. Практическо запознаване с технологични операции за приготвяне на нови асортименти готови полуфабрикати, кремове и глазури.

28. Окачествяване на сладкарските изделия. Органолептична оценка на качеството. Изисквания към условията за съхранение. Първична отчетност при производството на сладкарски изделия.

29. Приложение на готови миксове.