



программа по курсу

"ПЕКАРЬ"

- 1. Пекарь (суть и особенности работы, требования к внешнему виду)**
- 2. Безопасность на предприятии общественного питания**
- 3. Оснащение оборудованием и инвентарем**
- 4. Нормативно Технологическая Документация регламентирующая производство**
- 5. Санитарные нормы и правила предъявляемые к работе**
- 6. Подготовка сырья и пуск сырья в производство**
 - 6.1. Современные технологии хлебопечения от замеса до выпечки
 - 6.2. Химический состав и энергетическая ценность хлебобулочных изделий
 - 6.3. Ассортимент хлебобулочных изделий
 - 6.4. Этапы технологического процесса хлебобулочных изделий
 - 6.5. Техника формирования хлеба вручную
- 7. Чтение технологически карт**
- 8. Дрожжевое тесто опарным и без опарным способом.**
 - 8.1. Приготовление хлеба на выброженных дрожжевых полуфабрикатах
 - 8.2. Разведение и сохранение заквасочных культур
 - 8.3. Пшеничный хлеб на заквасках
 - 8.4. Ржаной хлеб на заквасках
 - 8.5. Ржано-пшеничный хлеб
 - 8.6. Хлеб долгого брожения
 - 8.7. Хлеб с использованием нетрадиционного сырья
 - 8.8. Безопарное тесто
 - 8.9. Диетический хлеб
- 9. Мелкоштучные выпечные изделия и начинки к ним**
- 10. Рецептуры и отделка хлеба:**
 - 10.1. Приготовление хлеба на выброженных дрожжевых полуфабрикатах

- 10.2. Разведение и сохранение заквасочных культур
- 10.3. Пшеничный хлеб на заквасках
- 10.4. Ржаной хлеб на заквасках
- 10.5. Ржано-пшеничный хлеб
- 10.6. Хлеб долгого брожения
- 10.7. Хлеб с использованием нетрадиционного сырья
- 10.8. Безопарное тесто
- 10.9. Хлеб других стран мира

11. Пироги открытые и закрытые и сытные и сладкие

12. Основы приготовления начинок всех видов

13. Терминология хлебопечения.

14. Зачет

Учиться у нас престижно!

