

Конспект
По “Технология на специалността“ – практика
Професия код 541030 Хлебар - сладкар
Специалност код 5410302 Производство на сладкарски изделия
За 11 клас

Технология на сладкарските изделия

1. Полуфабрикати в сладкарското производство Сладкарски основи от: обикновено банично тесто – точени кори.
2. От разтегателно щруделово тесто
3. От рядко /палачинково/ тесто
4. От медено тесто
5. От парено тесто за пържени изделия
6. От парено тесто за печене
7. От многолистно тесто
8. От кроасан тесто
9. От бъркано маслено /кексово/ тесто
10. От бъркано маслено /бисквитно/ тесто
11. От ронливо маслено и линзерово тесто
12. От леко белтъчно тесто
13. От тежко белтъчно тесто
14. От пандишпаново тесто – блатове /обикновен и шоколадово оцветен/
15. От пандишпаново тесто – блатове /ядков и маслен/
16. От пандишпаново тесто – платки /обикновени и шоколадово оцветен/
17. От пандишпаново тесто – платки /ядкови и маслени/
18. Основи от индианово тесто
19. Основи от бишкотено тесто

Добив на готова продукция

1. Окачествяване на готовата продукция – органолептична оценка

Технология на различни асортименти хляб

1. Производство на основните типове хляб – „Стара Загора”, „Добруджа”, Софийски”
2. Производство на ръжен и ръжено-пшеничен хляб

Технология на хлебни изделия

1. Производство на изделия от кифлено тесто – кифли от обикновено, млечно и козуначено тесто със и без пълнеж
2. Производство на козунаци и рула
3. Производство на банични изделия – видове баници
4. Производство на банични изделия – бюрек и тутманик
5. Производство на маслени изделия – масленки и милинки
6. Производство на соленки - видове

Използвана литература:

- Учебник по „Технология на кулинарната продукция”
- Сборник рецепти за заведенията за обществено хранене
- „Ръководство за практически занятия по технология на сладкарските изделия” – Г. Сомов, Л. Илиев, М. Кузева

Критерии за оценяване	50 точки	Точки за ученика
1 Организация на работата. Подготовка на работното място.	10	
2 Спазване на технологията на ястията	15	
3 Качество на ястията	5	
4 Време за изпълнение	5	
5 Оформяне на порцията	5	
6 Лична хигиена и хигиена на работното място	5	
7 Спазване на изискванията на ЗБУТ, ПО и опазване на околната среда	5	
Сбор на точките:	50	

Оценка: 6 x брой точки на ученика