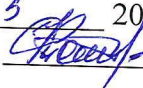


**Министерство образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«НОВОСИБИРСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИТАНИЯ»**

Рассмотрено на заседании
цикловой комиссии
технологических дисциплин
«28» 05 2018 г.
Председатель:  Т.А. Фомичева

**Учебно-тематический план
семинара-практикума «Технология приготовления хлеба, хлебобулочных и мучных
кулинарных изделий»**

Наименование тем	Обязательные аудиторные занятия (час.)
Приготовление сдобного теста безопасным способом на примере «Халы израильской» и метод плетения четырехрядной косы.	7
Приготовление хлеба пшеничного формового безопасным способом с добавлением гречневой муки. Метод витой косы в форме.	
Приготовление ржаной закваски для хлеба ржано-пшеничного.	
Приготовление хлеба ржано-пшеничного на закваске подового с формованием двух видов изделия с декорированием мукой цельнозерновой.	7
Приготовление хлеба пшеничного ускоренным способом	
Приготовление хлеба ржано-пшеничного подового ускоренным способом с декорированием тмином	
Приготовление лепешки «Фокачча» с маслинами	6
Приготовление французского пирога с грибами	20
Итого	