
MÜNDƏRİCAT

MODUL 1: ŞİRNİYYAT MƏMULATLARININ HAZIRLANMASI.....	7
GİRİŞ.....	8
TƏLİM NƏTİCƏSİ 1: ŞİRNİYYAT MƏMULATLARININ HAZIRLANMASI ÜÇÜN HAZIRLIQ GÖRÜR	9
1.1. Şirniyyat məhsullarının hazırlanması və istehsalı üçün tələb olunan xammalları tanıyır	9
1.2. Şokoladdan istifadə üzrə xüsusi tələbləri izah edir	21
1.3. Xammalın saxlanması və emalı üzrə tələbləri izah edir	22
1.4. Xəmirin hazırlanması üzrə fəaliyyətləri nümayiş etdirir	24
Sərbəst iş üçün tapşırıqlar	27
Praktiki tapşırıqlar və fəaliyyətlər	28
Təlim nəticələrinin qiymətləndirilməsi.....	29
TƏLİM NƏTİCƏSİ 2: ŞİRNİYYAT MƏMULATLARININ HAZIRLANMASI ÜÇÜN İNQREDİYENTLƏRİ HAZIRLAYIR.....	33
2.1. Reseptə uyğun olaraq inqrediyentləri müvafiq qaydada ölçür və həcmi hesablayır	33
2.2. Reseptə uyğun kremi müvafiq qaydada hazırlayır	35
2.3. Məhsulları şirələmək üçün şəkər şərbətini reseptə uyğun hazırlayır.....	37
2.4. Yarımfabrikatlardan reseptə uyğun bəzək üçün məhsullar hazırlayır.....	40
2.5. Müxtəlif növ inqrediyentlər əsasında reseptə uyğun içlik hazırlayır	47
Sərbəst iş üçün tapşırıqlar	55
Praktiki tapşırıqlar və fəaliyyətlər	56
Təlim nəticələrinin qiymətləndirilməsi.....	57
TƏLİM NƏTİCƏSİ 3: ŞİRNİYYAT MƏMULATLARININ İSTEHSALINI HƏYATA KEÇİRİR.....	61
3.1. Peçenye və ya piroqun bişirilmə prosesini nümayiş etdirir (əhatə olunanlar: yarpaq, yumru, limon, xırçıldayan şokolad, ekler və şabalıd)	61
3.2. Reseptə uyğun müxtəlif növ vafllər üçün xəmirin hazırlanmasını nümayiş etdirir (əhatə olunanlar: laylı, laylı-şirin və vafli qatları üçün yarımfabrikatlar).....	69
3.3. Müxtəlif növ kekslərin hazırlanması və bişirilməsi prosesini nümayiş etdirir (əhatə olunanlar: may, zebra və bahar keksi)	71
Sərbəst iş üçün tapşırıqlar	77
Praktiki tapşırıqlar və fəaliyyətlər	78
Təlim nəticələrinin qiymətləndirilməsi.....	79
TƏLİM NƏTİCƏSİ 4: TORTLARIN HAZIRLANMASINI HƏYATA KEÇİRİR	82
4.1. Tortların ümumi hazırlanma prosesinin texnoloji sxemini izah edir (əhatə olunanlar: kövrək biskvit və qat-qat xəmir)	82
4.2. Bəzəmə prosesini müvafiq qaydada həyata keçirir (əhatə olunanlar: kremdən şəkillərin çəkilməsi üsulları və texnikası, bezədən bəzəklərin hazırlanması, marsipan (badam tozu,	