

POLSKI ZWIĄZEK PRODUCENTW ROŚLIN ZBOŻOWYCH zaprasza na szkolenie:

„Właściwości i dobór zbóż na mąkę wraz z innowacyjną technologią wypieku chleba i bułek GRAHAMEK”

Szkolenie finansowane ze środków Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych

DZIEŃ PIERWSZY 17.11.2011

Bydgoszcz ul. Startowa 2, Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego

9 00 – 10 00 Rejestracja uczestników szkolenia

10 00 –10 30 Powitanie uczestników, wprowadzenie tematu „PIECZYWO NA KWASIE”

prof. dr hab. inż. Kazimierz Sadkiewicz

10 30 –11 00 „Czynniki produkcji ziarna chlebowego o wysokiej jakości technologicznej”

dr hab. inż. prof. UTP Dariusz Jaskulski

11 00 –11 30 „Dobór odmian pszenicy, żyta i pszenżyta dla celów wypiekowych - parametry jakości z wykorzystaniem metody wielocechowej”

prof. dr hab. inż. Grażyna Harasimowicz-Hermann

11 30 –12 00 Przerwa na kawę

12 00 – 12 30 „Technologia prowadzenia ciast oraz wypieku pieczywa Graham”

prof. dr hab. inż. Janusz Hermann

12 00 – 15 00 Ćwiczenia w laboratorium

Badania jakości mąk razowych

Badania kwasowości ogólnej między produktów

Przygotowanie receptury na chleb i bułki graham

15 00 – 15 45 Obiad

16 00 – 19 00 Zajęcia praktyczne w Akademii Kulinarnej

dr inż. Józef Sadkiewicz

19 00 Kolacja i zakwaterowanie w hotelu

DZIEŃ DRUGI 18.11.2011

Bydgoszcz ul. Startowa 2, Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego

8 00 – 8 30 Śniadanie

9 00 – 9 30 Wprowadzenie do produkcji pieczywa graham

prof. dr hab. inż. Kazimierz Sadkiewicz

9 30 – 10 30 Przygotowanie receptury na pieczywo graham

10 30 – 11 00 Przerwa na kawę

11 00 – 14 00 Próbne wypieki w skali technicznej pieczywa

Badanie pieczywa z wypieków

Próba wystawiania atestów na żądanie

14 00 – 15 00 Omówienie wyników i wręczenie certyfikatów.