

11 березня - 30 квітня 2021р.

СЕРТИФІКАТ

ШКОЛИ КРАФТОВИХ ТА КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБНИКІВ

Світлана Горідько *Тарас Шок*

і засвідчує проходження двомісячного курсу ШКОЛИ КРАФТОВИХ ТА КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБНИКІВ, на базі школи сиру Simply Cheese за підтримки американського народу, наданій через Агентство США з міжнародного розвитку (USAID) у рамках Програми USAID з аграрного і сільського розвитку (AGPRO), яка виконується компанією Chemopolis International.

ШКОЛА КРАФТОВИХ ТА КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБНИКІВ включала у себе такі модулі:

1. Особливості технології при виробництві крафтових бакалійних плодово-овочевих продуктів. Технологія виробництва варення, повидла, конфітуру, соусів та маринованих фруктів/овочів.
2. Виробництво натурального хлібу на заквасці. Інгредієнти, робота із тістом. Здобна випічка на заквасці.
3. Особливості кондитерської справи. Технології та рецептури тортів та тістечок
4. Технологія крафтового виробництва сирів та молочної продукції. Особливості роботи із молоком, технологія виробництва продуктів із молока.
5. Роз'яснення і організація роботи харчового підприємства. Роз'яснення суті системи ХАССП та покрокова інструкція процесу впровадження системи на виробництві.
6. Аналіз фінанку крафтової продукції та розбір каналів збуту. Важливість маркетингової стратегії.

Дядечко Тетяна
засновниця та очолює викладач
школи сиру Simply Cheese

Світлана Горідько
Вікторія Мостовенко
Денис Жашкевич

