

## התמחות מגדנאות 3430

פרק	תת פרק	תת פרק	תת פרק	
מבוא למלונאות	היסטוריה של האירוח			
	התפתחות בתי המלון	מפונדק הדרכים ועד לבית מלון כיום	הגדרה- מלון עסק מסחרי בין לקוח- האורח ובין בעל העסק- המלונאי	
	סוגי מלונות והשירותים המסופקים	מלון נופש	מיקום	
			סוגי אירוח	
			שירות	
			מתקני בידור	
		קהל יעד		
		מיקום		
		סוג השירות		
	קהל יעד			
	מלון ספא	מלון כנסים		
		מלון עסקים		
		מלון מעבר		
		מלון דירות		
		מלון נופש מסחרי		
מוטל				
ניהול – רשת מלונות	יתרונות , חסרונות, שיטות ניהול			
	שיטה אירופאית			
	שיטה אמריקאית			
מבנה ארגוני של מלון	מהו תפריט קבוע?, כללים חשובים, יתרונות, חסרונות, ללקוח, היכן מוגש התפריט	מיניו פיקס- תפריט קבוע		
	מהו? היכן מוגש ההבדל בינו לתפריט קבוע יתרונות וחסרונות ללקוח	מיניו אלקארט		
	מהו? כללים, היכן? יתרונות וחסרונות	תפריט מחזורי		
תברואה	א'- הקדמה			
	ב' - הרעלת מזון מהי?	שני סוגים א. הרעלות מזון	א. סימנים: ב. מה עושים? דרכי טיפול, הודעה למשרד הבריאות	
	ג'. יסודות במיקרוביולוגיה	הגדרה	חיידקים : סלמונלה,	

חיידקי אי-קולי (צואה)	מיקרואורגניזמים: תולעים, אמבות, חיידקים, שמרים, עובשים, פטריות	תברואה המשך
לסטירה.		
מקור החיידק, סימנים, טיפול		
מקור, תופעות לוואי, טיפול.		
	היכן נמצאים החיידקים	תנאים לחיים וצמיחה
סוגי מזונות וחשיבותם	מזון	
השפעות החום על התרבות, חיים ותמותה של חיידקים	לחות	
	חמצן	
	חום	
	PH	
ארבעה שלבים הסבר	עקומת שלבי ההתרבות	התרבות חיידקים
	האדם כמקור להעברת מחלות	העברת מחלות
	בעלי חיים: חתולים, זבובים, מכרסמים	
	העברת מחלות מבעלי חיים לאדם	
רכישת מזון	עקרונות לטיפול במזון	נהלי עבודה במטבח
מניעת חדירת חיידקים		
מניעת התרבות חיידקים		
	חלוקת המטבח וחדרי האוכל	
	המלחה, החמצה, ייבוש	שיטות שימור מזון
	שימור בסוכר	
פסטור חלב	פסטור	שיטות להשמדת חיידקים
פסטור ביצים		
הבדלים בין פסטור ועיקור והשימוש בכל אחת מהשיטות	עיקור	
	השמדה ע"י חומרים כימיים	
	ייבוש	כלים כמעבירי מחלות מאדם לאדם
	קרשי חיתוך	
	כפות עץ	
	שולחנות עבודה.	
		סיכום – כללי יסוד לשמירה מפני הרעלות מזון

		v מהי בטיחות	בטיחות וגהות
	תאונות אינן קורות הן נגרמות	v מפגע בטיחותי	
		v תאונה- והסיבות לתאונות	
סיבות : הדרכה לקויה/ העדר הדרכה של, עייפות , חוסר זהירות, עבודה שלא על פי כללי הבטיחות .		v בטיחות בחשמל	
		v בטיחות בגז	
		v כלים מכניים	
		v אש	
	כללי בטיחות	v גהות	
	חומרי ניקוי שימוש בחומרים כימיים		
	תקנון עבודה בסדנה	v ככלי בטיחות במטבח המוסדי	
ע"פ ההלכה	כשרות בשר, עופות, דגים, ביצים,	v מושגים כללים בכשרות במטבח המוסדי	כשרות
	הפרדה : חלבי, בשרי, פרווה		
	שבת ומועד במטבח		
	הפסוק בתורה	v הפרשת חלה	
	מצוה הקשורה בארץ ישראל .		
כמות הבצק ממנו מפרישים, כיצד הגיעו למשקל .	הלכות חלה		
כמה מפרישים .			
בצקים פטורים			
הברכה ומה עושים עם הבצק המופרש?			
יזמות בתחום המזון		v מהי יזמות,	יזמות עסקית
		v תכונות היזם,	
		v תכנית עסקית וחשיבות הכנתה,	
		v רישיונות שונים לעסקי מזון,	
		v שיווק, פרסום	
		v הצלחה וכישלון של עסק הסעדה	
		v תמחור, ועוד	

שימושים , כללי זהירות בשימוש	כלי עבודה אישיים	v הכרת כלי העבודה ומרכזיים	מבנה הקונדיטוריה	
	תנור קונוקטומט ,			
	מרדדת מלוש			
	מעבד מזון			
	מיקסרים גדולים ואישיים,			
סוגי תנורים הבדלים , שימושים , כללי זהירות .	שוק פריז			
תכנית עבודה עם מתכון				
קריאת מתכונים מספרים והאתרי אינטרנט ובדיקת הצלחתם				
				v תפקידי הקונדיטור
				v תכונות
	קריאה והבנת מתכון,	כללי אפייה -לפני האפייה , בזמן האפייה ובתום האפייה		
	החלפת חומרים יבשים			
	שימוש במסמיכים :			
	קורנפלור , ג'לטין, חלמוני			

#### תורת החומרים

פרק	תת פרק	תת פרק	תת פרק	
סוכרים ודומיהם	קני סוכר	הגדרה-		
	סלק סוכר	היסטוריה		
	מהן פחמימות , חשיבותן , מדד גליקמי של פחמימות פשוטות	הרכב כימי	סוכרוז – דו סוכר	
			פחמימה פשוטה	
	תהליך יצורו וזיקוקו	סוכר לבן	סוגי סוכר וההבדלים ביניהם	
		סוכר מסקובדו		
		סוכר חום		
		סוכר דמררה		
		מולסה, סוכר דקלים		
		סירופ זהוב		
		סוכר קפה		
	סוגי סוכר אינורטי	סוכר אינורטי		
	מתק, דבש, הכנת סוכר אינורטי בקונדיטוריה			
		כיצד ומתי מתרחשת	השחמת מיארד	
		מרכיבים, שימושים ,	סירופ גלוקוזה	
		בריקס	סירופ סוכר	
			תפקידי הסוכר באפייה	

סוכרת	סטיביה, סורביטול, מלטיטול, איזומלט ועוד	תחליפי סוכר	סוכרים ודומיהם המשך	
תכונות של כול אחד, שימושים בתעשייה, רמת מתיקות יחסית לסוכרוז	תחליפים מלכותיים:	ממתיקים		
	סכרין, סוכרזית, אספרטיים, ציקלמט			
מתכון	שיטות הכנה, טמפ' של גווי קרמל, כללי זהירות	קרמל		
		צורות שיווק		
עמילן גלוטן	פחמימה מורכבת עשירה בחלבונים	· היסטוריה	קמח	
		· הרכב,		
		· מבנה גרעין החיטה		
		מבנה גרעין החיטה		
		ערכים תזונתיים		
	תפקידים במאפים שונים	עמילן		· תפקידים
	חשיבותו למבנה המאפה	גלוטן		
		קמח לבן רגיל		· סוגי קמחים,
		קמח לחם		
קמח קשה				
קמח שיפון				
קמח מלא				
קמח כוסמין				
קמחים ללא גלוטן				
יחס ההחלפה בין החומרים והסיבות להבדלים.	קורנפלור	· החלפת קמחים בחומרים אחרים,		
	קקאו	· דרכי שימוש בבצקים שונים,		
	קמח קוקוס	· התיישנות עוגות ומאפים		
	פרג			
	אגוזים טחונים			
	קמח שקדים			
	סיבות			
	חידוש			
חשיבות שילוב סיבים בתזונה ושימוש בקמחים מלאים	פחמימות מורכבות	· קשר תזונתי – פחמימות מורכבות,		
	סוגי פחמימות מורכבות	· רגישות לגלוטן_צליאק)		
	סיבים תזונתיים			
	מדד גלקימי			

		<ul style="list-style-type: none"> <li>· הרכב כימי</li> <li>· ביצים בשימוש/לא בשימוש</li> <li>· בדיקת טריות ביצים</li> </ul>	ביצים
שימושים בכל אחת מהשיטות	<ul style="list-style-type: none"> <li>ג'נואז</li> <li>הקצפת חלמונים</li> <li>הקצפת חלבונים</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· שיטות הקצפה,</li> </ul>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>· תפקידים</li> </ul>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>· קשר תזונתי</li> <li>· ביצים מפוסטרות</li> </ul>	
	חלבונים : חומצות אמינו , דנטורציה	<ul style="list-style-type: none"> <li>· מרנג:</li> <li>· א. חלבון</li> </ul>	
מרנג צרפתי- שימושים	שלושה סוגי מרנג, ההבדל , שימושים		
מרנג איטלקי			
מרנג שוויצרי			
	למטבח הביתי , המוסדי , א. ביצים	שיטות שווק	
	שומנים ובריאות , כולסטרול	הגדרה	שומנים ושומנים
	השפעות בריאותיות של שומנים רוויים ולא רוויים , שומן טרנס.	הבדלים בין שומן ושמן	
	הרכב כימי של המרגרינה	מבנה	
		שומן רווי, בלתי רווי , טרנס	
		תפקידים באפייה	
		מרגרינה / חמאה	
		סוגי מרגרינה בשוק	
	ייצור מרגרינה , הידרוגנציה.	צורות שיווק	
	אמולסיפיר	קלקול שומנים	
	הבדלי בין המרגרינות – נקודות התכה		
	חמצון שומנים , תופעות הלואי במאפים	שומן קוקוס- שומן רווי מהצומח	
	יתרונות בריאותיים		

	היסטוריה	שוקולד	
	הרכב השוקולד		
	מוצקי קקאו , חמאת קקאו		
	ייצור שוקולד		
	שלבי ייצור השוקולד		
	כיצד נקבע איכות השוקולד.		
	טמפרינג –		
	טימפרור שוקולד		
	שיטות טימפרור		
	שימושים באפייה ובקינוחים		
	סוגי גנאש		
	ציפויים		
	פרלינים		
מפעלי שוקולד מפורסמים			
	הסטוריה	מרציפן	
	סוגי מרציפן		
	מרציפן ביתי		
	שימושים		
	שימושים	קוקוס	
	חלב קוקוס		
	קרם קוקוס		
	מכאני	חומרי התפחה	
	איידי מים וגז		
	פעולת הלישה , הערבול וההקצפה		
שמרים- סוגי שמרים , שאור- הכנת שאור	אבקת אפייה , סודה לשתייה	כימי	
ביגה , סטרטר	שמרים, ביצים		
	שימושים – כמילוי, קישוט ,	פירות טריים, משומרים , פירות קפואים , מחיות פרי , פירות מזויבשים	פירות בקונדיטוריה
		תמציות, ליקרים, צבעי מאכל , תבלינים	תבלינים ונותני טעם
	כשרות (של הג'לטין )	עמילנים שונים, ג'לטין, אגר אגר	חומרי עיבוי והסמכה
		תפקידם בשיפור אורך חיי המדף של המאפים	משפרי אפייה
		סוגי משפרים	
		חומרים המקצרים תהליכים :אובלט , א. קרם פטיסייר	משפרים כימיים
		נפאז', מירור, גלזורות	משפרים טבעיים
	סוגים , שימוש, כללי זהירות	בסיס להכנת קצפת	שמנת ומוצרי חלב
	שימושים, ייצור,	שמנת מתוקה, חלב, גבינות שונות, שמנת חמוצה , חמאת חלב(רוויון), קרם פרש	

	שימושים, עיצוב ופיסול	בצק סוכר אייסינג	R.F.M
		שימושים – מילוי, קישוט כתחליף לקמח,	אגוזים שונים
		הקדמה – בצקים נמתחים בצקים פריכים	בצקים
מרכיבים	שמרים רגיל	סוגי בצקים: וההבדלים ביניהם ב: אופני הכנה, אורך חיי המדף,	בצק שמרים
שימושים	שמרים עשיר	הצלחה ואי הצלחה והסיבות.	
מאפיינים	שמרים פלונדר/כרוך		
	פרסבורגר		
	שמרים בחוש		
	לחמים מלאים, בגטים, לחמי שאור.	לחמים	
מרכיבים, שימושים, מאפיינים	פריך רגיל	<ul style="list-style-type: none"> <li>• סוגי בצקים</li> <li>• מרכיבים</li> <li>• אופני הכנה: 'SABLAJ' 'KREMAJ'</li> <li>• הצלחה ואי הצלחה של בצק והסיבות</li> <li>• עידון הבצק</li> <li>• חיי מדף</li> </ul>	בצק פריך
כללים חשובים	פריך עדין		
	חצי פריך		
	פריך מלוח		
הבדלים בין הבצקים	עלים צרפתי	<ul style="list-style-type: none"> <li>• סוגים:</li> <li>• מרכיבים</li> <li>• שימושים</li> <li>• מאפיינים</li> <li>• הצלחה ואי הצלחה והסיבות</li> <li>• כללי אפייה</li> <li>• אופני הכנה</li> </ul> <p>אחסון, הקפאה, חיי מדף.</p>	בצק עלים
אופני הכנה	עלים גרמני		
	הולנדי/ בליץ		

	ג'נואז, הפרדת ביצים והקצפה בנפרד,	• סוגים	עיסות מוקצפות	
	מאפייני ושימושים בכל אחת השיטות	ג'פונז, דקואז		
	החלפת חומרים יבשים והעשרת מוצרי מאפה	• מרכיבים		
		• שימושים		
				• אופני הכנה
				• הצלחה, אי הצלחה והסיבות
				• כללי אפייה
				• מסה שומנית
				• חיי מדף-
		אחסון, הקפאה		
אופני הכנה של כל אחת מהשיטות	מסה שומנית, סוגי עיסו שומניות	• סוגים	עיסות בחושות	
		• מרכיבים		
		• שימושים		
		•		
	שימוש בסוכר אינוורטי – השפעות על עוגות בחושות	• הצלחה, אי הצלחה והסיבות		
		• כללי אפייה		
		•		
	חיי מדף- אחסון/הקפאה			
			בצק שטרודל	
		• מרכיבים	בצק רבוך	
	מאפים ייחודיים, פרופיטרול	• שימושים		
	סבלה, פרי-ברס פריז מונטאג'ן, סנט אונורה	• ככלי זהירות		
		• כללי אפייה		
		• איחסון/הקפאה	עוגות קלאסיות	
		• מילויים מתאימים		
		• סנט אונורה,		
		• זכר טורט		
		• עוגת היער השחור		
	• מלאקוב			
	עוגת דובוש, אלסקה,			
		עוגות אפיות	עוגות גבינה	
		עוגות קרות		
		מרכיבים		
		אפייה רגילה, אפייה בבן מארי		

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• מוס</li> <li>• רפרפת</li> <li>• סופלה</li> <li>• פונדנט</li> <li>• טארטים ופאים , טרטלטים</li> <li>• קינוחים קלסיים: קרם קרמל, אגס הלנה היפה</li> </ul>	קינחים
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• גנאש</li> <li>• גלאסאג'</li> <li>• פונדנט</li> <li>• אייסינג</li> </ul>	ציפויים
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• מבושלים: פרג, אגוזים, שקדים, קוקוס, ...</li> <li>• לא מבושלים: שוקולד, קינמון, פירות שונים, מילויים מלוחים</li> </ul>	מילויים
	שימושים	<ul style="list-style-type: none"> <li>• קרם שנטילי</li> <li>• קרם דיפלומט</li> <li>• קרם פטיסרי</li> <li>• קרם אנגלז</li> <li>• קרם בווריה</li> <li>• קרם מוסולין</li> <li>• קרם חמאה</li> <li>• קרם פרנז'יפן frangipan</li> </ul>	קרמים
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• וניל</li> <li>• סביון</li> <li>• שוקולד</li> <li>• פירות</li> </ul>	רטבים
		<ul style="list-style-type: none"> <li>מאפים מהמטבח היהודי</li> <li>לפי מועדים</li> <li>מאפי עדות – באירועים מיוחדים</li> </ul>	מאפים מיוחדים
			מושגים מקצועיים בשפת המקור עם תרגום והסבר כל מושג