



BAKERS MANUFACTURING
ACADEMY



Bread Manufacturing Process

COURSE SYLLABUS - ADVANCED COURSE

COURSE SPONSOR



ALL RIGHTS RESERVED & COPY WRITTEN BY: AMERICAN BAKERS ASSOCIATION
601 PENNSYLVANIA AVE., NW, SUITE 230 | WASHINGTON, DC 20004
PHONE: (202) 789-0300 | WWW.AMERICANBAKERS.ORG

RESOURCES



BREAD MANUFACTURING PROCESSING

Cost: ABA Members: \$250 | Non-Member: \$500

The course is a fully digitized course offered through the academy portal that focuses on each step of the manufacturing process, from scaling through the packaging of the finished product. The course is divided into two sections comprised of 20 modules.

The Course follows the manufacturing process flow:

- ✓ Explain the purpose of each step of the manufacturing process.
- ✓ Describe dough and finished product characteristics of over-or under
- ✓ Performing each step in the manufacturing process.
- ✓ Identify corrections for over-or under-performing each step in the manufacturing process.
- ✓ Identify critical quality production controls for each step in the manufacturing process.
- ✓ Identify common equipment used for each step in the manufacturing process.
- ✓ Explain each unique step of each dough system.
- ✓ Identify acceptable benchmark ranges for each dough system (unique ingredients, time, temperature, equipment, pH/TTA, etc.).
- ✓ Explain common adjustments for each dough system.
- ✓ Identify the advantages and disadvantages of each dough system
- ✓ Compare and contrast the dough systems.
- ✓ Describe how dough temperature (and age) affects the manufacturing process.
- ✓ Identify common adjustments to each manufacturing process step.

FEATURES

- Fully digitized through the Academy Portal
- Duration: 8 hours, up to six-weeks to finish.
- Available languages: English & Spanish
- Final Test: 80% Final GPA to receive certificate.



WHO SHOULD ENROLL

- For those who want to manage or supervise and bakery shift, department, or facility

Module Chapters:

Manufacturing Process – Part 1:

1. Manufacturing Introduction
2. Ingredient Scaling
3. Mixing
4. Fermentation
5. Dough Systems: Sponge and Dough
6. Dough Systems: Liquid Fermentation
7. Dough Systems Straight Dough
8. Dough Systems: No Time Dough
9. Dough Systems: Continuous Mix
10. Dough Systems: Compare Dough Systems

Manufacturing Process – Part 2:

11. Dividing
12. Rounding
13. Intermediate Proof
14. Sheeting and Moulding
15. Panning
16. Proofing
17. Topping and Splitting
18. Baking
19. Depanning and Cooling
20. Packaging

Production Categories: Bread

Review - Fermentation Rate



Revisión - Fermento líquido



OVERVIEW



The lesson builds the knowledge of the function of ingredients from the benchtop and puts it to work on the production floor. This course focuses on the steps to manufacture pan bread, using a sponge and dough system, the most common dough system for white pan bread.

The course comprises scaling ingredients, mixing, and fermentation, covering information common for all dough systems and highlighting differences with other dough systems.

The course then branches into each dough system learning the mixing and fermentation specifics. The dough systems are listed from most to least commonly used for large-scale production. Additional learning objectives include liquid fermentation and continuous mix, which are simplified to illustrate the primary process.

COURSE OBJECTIVES:

In addition to specific content for each step, at the highest level upon completion of this course, you will be able to:

1. Explain the purpose of each step of the manufacturing process.
2. Describe dough and finished product characteristics of over-or under- performing each step in the manufacturing process.
3. Identify corrections for over-or under- performing each step in the manufacturing process.
4. Identify critical quality production controls for each step in the manufacturing process.
5. Identify common equipment used for each step in the manufacturing process.
6. Explain each unique step of each dough system.
7. Identify acceptable benchmark ranges for each dough system (unique ingredients, time, temperature, equipment, pH/TTA, etc.).
8. Explain common adjustments for each dough system.
9. Identify the advantages and disadvantages of each dough system.
10. Compare and contrast the dough systems.
11. Describe how dough temperature (and age) affects the manufacturing process.
12. Identify common adjustments to each manufacturing process step.

COURSE STRUCTURE/APPROACH:

1. The course is comprised of 20 modules. The course begins through an independent study by reading the syllabus and accessing both part one and part two of the educational lesson materials. Each interactive module has built-in knowledge checks to test your understanding throughout the course.
2. Each module has a final knowledge assessment to gauge your understanding of knowledge checks throughout the course. The resulting score does not count towards the final grade. This score gives students a sense of how they've grasped, applied, or otherwise made sense of the educational materials presented. By passing within the threshold score, students can accurately measure the effectiveness and impact of training and ability to pass the final test.
3. Following the educational materials, students must complete an exit survey and a final test. Students must take the final test with a GPA of 80% or higher within three (3) attempts to receive a graduation certificate. If you do not successfully pass the final test after three (3) attempts, you may contact our Education Department team (academy@ameicanbakers.org) for information on how to obtain an additional attempt. (Registration fees may apply.)
4. Plan to complete the lessons in order. Some activities will not be accessible until you have completed a required activity before it.



BAKERS MANUFACTURING
ACADEMY



Proceso de Manufactura de Pan

PROGRAMA DEL CURSO - CURSO AVANZADO

PATROCINADOR
DEL CURSO



TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS Y COPIA ESCRITA POR: AMERICAN BAKERS ASSOCIATION
601 PENNSYLVANIA AVE., NW, SUITE 230 | WASHINGTON, DC 20004
TELÉFONO: (202) 789-0300 | WWW.AMERICANBAKERS.ORG



Proceso de Manufactura de Pan

Costo: Miembros de ABA: \$ 250 | No miembro: \$ 500

El curso es un curso totalmente digitalizado que se ofrece a través del portal de la academia que se centra en cada paso del proceso de fabricación, desde la ampliación hasta el envasado del producto terminado. El curso se divide en dos secciones compuestas por 20 módulos.

El Curso sigue el flujo del proceso de fabricación:

- ✓ Explicar el propósito de cada paso del proceso de fabricación.
- ✓ Describir las características de la masa y el producto terminado de más o menos
- ✓ Realizar cada paso en el proceso de fabricación.
- ✓ Identificar las correcciones por rendimiento superior o inferior en cada paso del proceso de fabricación.
- ✓ Identificar los controles críticos de producción de calidad para cada paso en el proceso de fabricación.
- ✓ Identificar los equipos comunes utilizados para cada paso en el proceso de fabricación.
- ✓ Explique cada paso único de cada sistema de masa.
- ✓ Identifique rangos de referencia aceptables para cada sistema de masa (ingredientes únicos, tiempo, temperatura, equipo, pH/TTA, etc.).
- ✓ Explique los ajustes comunes para cada sistema de masa.
- ✓ Identificar las ventajas y desventajas de cada sistema de masa
- ✓ Comparar y contrastar los sistemas de masa.
- ✓ Describa cómo la temperatura de la masa (y la edad) afecta el proceso de fabricación.
- ✓ Identificar ajustes comunes a cada paso del proceso de fabricación.

CARACTERÍSTICAS

- Totalmente digitalizado a través del Portal de la Academia
- Duración: 8 horas, hasta seis semanas para terminar.
- Idiomas disponibles: Inglés y Español
- Prueba final: 80% GPA final para recibir el certificado.



QUIÉN DEBE INSCRIBIRSE

- Para aquellos que desean administrar o supervisar el turno, departamento o instalación de panadería

Capítulos del módulo:

Proceso de fabricación – Parte 1:

1. Introducción a la fabricación
2. Escala de ingredientes
3. Mezcla
4. Fermentación
5. Sistemas de masa: Esponja y masa
6. Sistemas de masa: fermentación líquida
7. Sistemas de masa Masa recta
8. Sistemas de masa: sin masa de tiempo
9. Sistemas de masa: mezcla continua
10. Sistemas de masa: compare los sistemas de masa

Proceso de fabricación – Parte 2:

11. Repartir
12. Redondeo
13. Prueba intermedia
14. Hojas y molduras
15. Panoramicación
16. Levado
17. Revestimiento y división
18. para Hornear
19. Desvanecimiento y enfriamiento
20. Empaque

Categorías de producción: Pan

Review - Fermentation Rate



Revisión - Fermento líquido



DESCRIPCIÓN GENERAL

La lección desarrolla el conocimiento de la función de los ingredientes desde el escritorio y lo pone a trabajar en la planta de producción. Este curso se centra en los pasos para fabricar pan, utilizando un sistema de esponja y masa, el sistema de masa más común para pan blanco.

El curso incluye escalado de ingredientes, mezcla y fermentación, cubriendo información común para todos los sistemas de masa y destacando las diferencias con otros sistemas de masa.

El curso luego se ramifica en cada sistema de masa aprendiendo las especificaciones de mezcla y fermentación. Los sistemas de masa se enumeran de más a menos comúnmente utilizados para la producción a gran escala. Otros objetivos de aprendizaje incluyen la fermentación líquida y la mezcla continua, que se simplifican para ilustrar el proceso primario.

OBJETIVOS DEL CURSO

Además del contenido específico para cada paso, en el nivel más alto al finalizar este curso, usted será capaz de:

1. Explicar el propósito de cada paso del proceso de fabricación.
2. Describir las características de la masa y el producto terminado de realizar en exceso o en exceso cada paso en el proceso de fabricación.
3. Identificar las correcciones por rendimiento superior o inferior en cada paso del proceso de fabricación.
4. Identificar los controles críticos de producción de calidad para cada paso en el proceso de fabricación.
5. Identificar los equipos comunes utilizados para cada paso en el proceso de fabricación.
6. Explique cada paso único de cada sistema de masa.
7. Identifique rangos de referencia aceptables para cada sistema de masa (ingredientes únicos, tiempo, temperatura, equipo, pH/TTA, etc.).
8. Explique los ajustes comunes para cada sistema de masa.
9. Identificar las ventajas y desventajas de cada sistema de masa.
10. Comparar y contrastar los sistemas de masa.
11. Describa cómo la temperatura de la masa (y la edad) afecta el proceso de fabricación.
12. Identificar ajustes comunes a cada paso del proceso de fabricación.

ESTRUCTURA/ENFOQUE DEL CURSO:

1. El curso consta de 20 módulos. El curso comienza a través de un estudio independiente mediante la lectura del plan de estudios y el acceso tanto a la primera parte como a la segunda parte de los materiales didácticos. Cada módulo interactivo tiene verificaciones de conocimiento incorporadas para probar su comprensión a lo largo del curso.
2. Cada módulo tiene una evaluación final de conocimientos para medir su comprensión de las verificaciones de conocimientos a lo largo del curso. La puntuación resultante no cuenta para la calificación final. Esta puntuación les da a los estudiantes una idea de cómo han captado, aplicado o dado sentido a los materiales educativos presentados. Al aprobar dentro del puntaje umbral, los estudiantes pueden medir con precisión la efectividad y el impacto de la capacitación y la capacidad de aprobar la prueba final.
3. Siguiendo los materiales educativos, los estudiantes deben completar una encuesta de salida y una prueba final. Los estudiantes deben tomar la prueba final con un GPA del 80% o más dentro de los tres (3) intentos para recibir un certificado de graduación. Si no aprueba con éxito la prueba final después de tres (3) intentos, puede comunicarse con nuestro equipo del Departamento de Educación (academy@americanbakers.org) para obtener información sobre cómo obtener un intento adicional. (Es posible que se apliquen cuotas de registro).
4. Planee completar las lecciones en orden. Algunas actividades no serán accesibles hasta que haya completado una actividad requerida antes.