ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО СЕЛСКО СТОПАНСТВО - НОВА ЗАГОРА

К О Н С П Е К Т

по **Суровини и материали за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия – XI клас**

самостоятелна форма на обучение

Специалност: „Производство на хляб и хлебни изделия“
Професия: „Хлебар - сладкар“

1. Класификация и обща характеристика на суровините и материалите за производство на хляб и хлебни изделия.
2. Белтъчини - химична същност и значение.
3. Въглехидрати – значение, основни свойства.
4. Липиди - класификация, значение.
5. Витамини.
6. Ензими.
7. Минерални вещества.
8. Вода.
9. Класификация на зърнените храни.
10. Анатомичен строеж на зърното.
11. Видове брашна.
12. Химичен състав на пшенично брашно - въглехидрати, белтъци.
13. Хлебопекарни свойства на пшеничното брашно.
14. Цвят и едрина на брашнените частици.
15. Ръжено брашно.
16. Съхраняване на брашното. Условия за съхранение.
17. Промени, настъпващи при съхранение на брашното.
18. Хлебопроизводствени маи. Строеж на дрождите.
19. Пресувана мая.
20. Хмелова и нахутова мая.
21. Химични разбухватели.
22. Вода - технологично значение.
23. Сол - технологично значение.

24. Мазнини - видове.

25. Нишесте.

26. Захарни продукти и мед.

27. Яйца и яйчни продукти.

28. Мляко. Млечни продукти.

29. Алкалоидни, ароматни и вкусови продукти.

30. Желиращи и багрилни вещества.

31. Плодове и зеленчуци. Плодови и зеленчукови консерви.

32. Видове ядки. Съхранение.

33. Подобрители за хляб и хлебни изделия.

34. Готови смеси за сладкарството.

Литература:

1. Вангелов, *А. Суровини и материали за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия. Матком*