ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО СЕЛСКО СТОПАНСТВО - ГР. НОВА ЗАГОРА

Конспект

по **Технология на специалността - РПП**

за **IX** клас

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

1. Пшенично брашно. Хлебопекарни свойства на брашното. Сила и цвят на брашното.
2. Промени в хлебопекарните свойства на брашното при съхраняване.
3. Хлебна мая. Готварска сол. Вода за замесване
4. Мазнини, яйца и яйчни продукти, мляко и млечни продукти.
5. Подготовка на брашното. Подготовка на маята.
6. Подготовка на водата, яйцата, готварската сол и мазнините за замесване.
7. Характеристика на тестото.
8. Агрегатни фази на тестото.
9. Фактори, влияещи върху образуване на тестото.
10. Същност на процеса съзряване. Фактори, влияещи върху съзряването на тестото.
11. Еднофазно, двуфазно и многофазно замесване на тестото.
12. Интензивно замесване.
13. Сравнителна характеристика на различните начини на замесване..
14. Механичен и химичен начин за разбухване на тестото.
15. Разделяне и окръгляване на тестото.
16. Междинна ферментация.
17. Формиране на тестото.
18. Окончателна ферментация и съоръжения за нея.
19. Подготовка на тестото за термична обработка.
20. Термична обработка. Загуби при изпичане. Режим на изпичане.
21. Други методи на термична обработка - варене и сушене.
22. Същност на процеса стареене. Влияние на условията на съхранение върху стареенето.
23. Изисквания към амбалажа. Изисквания към транспортните средства.
24. Суровинен състав и технология за производство на хляб тип ,,Стара Загора”
25. Суровинен състав и технология за производство на хляб тип ,,Добруджа”
26. Суровинен състав и технология за производство на хляб тип ,,Софийски”

Препоръчителна литература:

1. Караджов, Г. и др**.** *Технология на хляба, хлебните и сладкарски изделия. Матком, 2007*