ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО СЕЛСКО СТОПАНСТВО - ГР. НОВА ЗАГОРА

Конспект

по **Технология на специалността - учебна практика** за **IX** клас

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

Видове брашна - хлебопекарни качества

Технологично значение и подготовка на мая, сол**,** вода**,** захар

Технологично значение и подготовка на мазнини**,** яйца**,** мляко

Характеристика на тестото

Замесване на тестото

6. Класическо, интензивно, еднофазно и двуфазно замесване на тесто

7. Същност на процеса съзряване. Фактори, влияещи върху съзряването

8. Делене, окръгляване на тестото

9. Оформяне на късовете тесто

10. Окончателна ферментация.

11. Механичен и химичен начин за разбухване на тестото

12. Подготовка на тестото за изпичане

13. Загуби при изпичането

Съхранение и амбалаж на готова продукция.

15. Изисквания към помещенията за съхранение на готовата продукция

16. Хигиенни изисквания към терена, сградите, помещенията, водоснабдяването, технологичното оборудване

17. Хигиенни изисквания към технологичният процес, опаковане, етикетиране

18. Хигиенни изисквания към транспортирането, приемането и съхранението

19. Санитарен режим. Лична хигиена на работниците

Препоръчителна литература:

1. Г. Караджов, *Технология на хляба, хлебните и сладкарските изделия, Матком 2001, 2003*

2. А. Вангелов, *Суровини и материали за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия, Матком, 1999г.*