

Конспект
По “Технология на специалността“ – практика
Професия код 541030 Хлебар - сладкар
Специалност код 5410302 Производство на сладкарски изделия
За 10 клас

Въведение

1. Структура и производствена дейност на предприятията за хляб, хлебни и сладкарски изделия

Технологично значение и подготовка на суровините

1. Брашно - технологично значение, съхранение, подготовка
2. Вода, сол - технологично значение, подготовка,
3. Мая - съхранение, окачествяване
4. Яйца и яйчни продукти - технологично значение, съхранение, подготовка
5. Захар и захарни продукти- технологично значение, съхранение
6. Мазнини - , съхранение, подготовка, употреба

Приготвяне на тестото

1. Характеристика на тестото. Рецептура.
2. Замесване на тесто - процеси и фактори влияещи при образуването на тестото
3. Класическо замесване на тесто - особености, фактори, съоръжения
4. Интензивно замесване на тесто - особености, фактори, съоръжения
5. Готовност на образуваното тесто

Съзряване на тестото

1. Съзряване на маяно тесто - фактори, процеси, промени
2. Съзряване на главно тесто - фактори, процеси, промени
3. Определяне готовност на съзряно тесто - органолептични и физикохимични показатели

Способи за приготвяне на тестото

1. Еднофазно замесване на тесто – особености
2. Еднофазно замесване на теста с различна консистенция и тестомесачни машини
3. Двухфазно приготвяне на тесто – особености
4. Класическо двухфазно замесване на тесто. Приготвяне на главно и маяно тесто.
5. Интензивно двухфазно приготвяне на тесто – особености
6. Многофазно приготвяне на тесто. Замесване на ръжено тесто.
7. Приготвяне на тесто с тестомесачни машини с периодично действие.
8. Замесване на тесто с тестомесачни машини с непрекъснато действие и тестомесачни агрегати.

Формиране на тестото

1. Делене на тестото - същност, особености
2. Ръчно и машинно делене на тестото – съоръжения
3. Окръгляване на тестото – особености
4. Ръчно и машинно окръгляване на тестото – особености
5. Формиране на тесто - ръчно и машинно. Особености.
6. Окончателна ферментация на тестото. Режим. Съоръжения. Обслужване на пружер.
7. Формиране и ферментация на тесто

Термична обработка на тесто

1. Изпичане на тестото - особености, фактори, процеси, промени
2. Изпичане на тесто в пещи със стационарен под
3. Изпичане на тесто в лентови пещи
4. Определяне готовност на изпеченото изделие

Съхранение на готовата продукция

1. Съхранение - начини. Изисквания към складовите помещения.

Използвана литература:

- Учебник по „Технология на хлебни и сладкарски изделия”
- Сборник рецепти за заведенията за обществено хранене

Критерии за оценяване	50 точки	Точки за ученика
1 Организация на работата. Подготовка на работното място.	10	
2 Спазване на технологията на ястията	15	
3 Качество на ястията	5	
4 Време за изпълнение	5	
5 Оформяне на порцията	5	
6 Лична хигиена и хигиена на работното място	5	
7 Спазване на изискванията на ЗБУТ, ПО и опазване на околната среда	5	
Сбор на точките:	50	

Оценка: 6 x брой точки на ученика