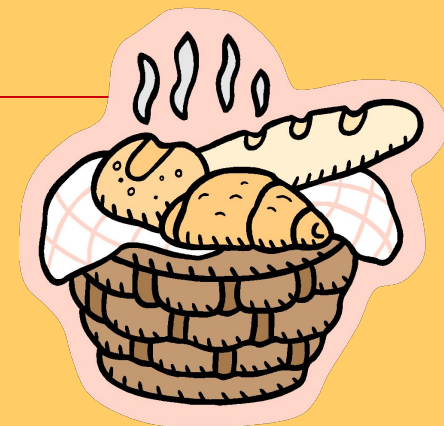


Занятие теоритического обучения



Тема занятия:

«Товароведная характеристика хлеба, хлебобулочных изделий.»»

Преподаватель:

Костюк Р.Н.

ГБОУ СПО(ССУЗ) «ЧГКПИТ»

г. Челябинск



План урока:

1. Классификация хлеба, хлебобулочных изделий;
2. Ассортимент хлеба, хлебобулочных изделий;
3. Требования к качеству хлеба, хлебобулочных изделий;
4. Условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных изделий.

Ассортимент хлеба

- По виду и сорту муки хлебные изделия могут быть ржаные (обойной, обдирной, сеяной муки), ржано–пшеничные (из смеси ржаной и пшеничной муки) и пшеничные (из муки высшего, первого, второго сортов и обойной);*
- По рецептуре различают хлебные изделия простые, выпекаемые из муки, воды, соли и дрожжей; улучшенные, приготовляемые с добавлением сахара, жиров, яиц, молока, пряностей; сдобные – содержащие большое количество сахара и жира;*
- По способу выпечки хлеб бывает формовой и подовый (выпекаемый на поду);*

Социальные сорта хлеба



Белый 1 сорт,
масса 0,6 кг



Роцинский,
(с пищевыми отрубями)
масса 0,55 кг



Станичный
(формовой),
масса 0,6 кг



Уральский Новый
(подовый),
масса 0,6 кг



Чусовской
(подовый),
масса 0,6 кг

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОРТА ХЛЕБА



Баварский
(подовый, с тмином),
масса 0,5 кг



Бородинский,
масса 0,4 кг



Изюминка
(с изюмом и кориандром),
масса 0,35 кг



Солодовый с изюмом
(с пищевыми отрубями, изюмом),
масса 0,3 кг



Добрынинский
(с ржаными отрубями
и тмином),
масса 0,5 кг



4 Злака
(с семенами подсолнечника,
тыквы, кунжута, льна и
овсяными хлопьями),
масса 0,3 кг



Елена
(витаминизированный с железом),
масса 0,38 кг



Раменский,
масса 0,45 кг

Показатели качества хлебобулочных изделий

Показатель	Характеристика
1. Внешний вид а) форма б) поверхность	Правильная, соответствующая данному сорту; Гладкая, без крупных трещин, прорывов, пузырей;
2. Состояние корки	Толщина-3-4мм. Цвет пшеничного хлеба от золотисто-жёлтого до светло-коричневого; Ржаного- от коричневого до тёмно-коричневого;
3. Состояние мякиша А) пористость	Хорошо пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный, без комков и следов непромеса. После легкого надавливания мякиш должен принимать первоначальную форму; <hr/> Равномерная, без пустот;
4. Вкус, запах	Должны соответствовать данному виду



Задание №1

**Составьте
классификацию
хлебобулочных изделий
пользуясь
предоставленными
вариантами слов**

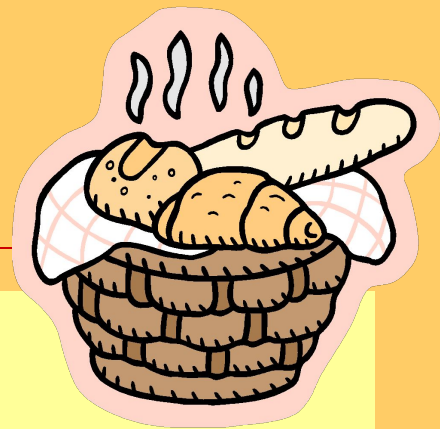


Задание №2



***Выберите и назовите
хлебобулочные изделия, которые
изготовлены только из
пшеничной муки***

Задание №3



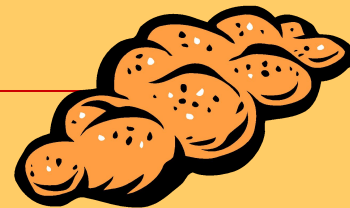
Перечислите показатели качества (используя ГОСТ) хлебобулочных изделий, данные занесите в таблицу.

Задание №4



**Определите сроки реализации
хлебобулочных изделий
представленных в буклете: Хлеб
белый 1 сорт, Хлеб
«Станичный», хлеб
«Раменский», хлеб «Уральский
НОВЫЙ»**

Классификация хлебобулочных изделий



по способу выпечки по виду муки по рецептуре

формовой

пшеничный

простой

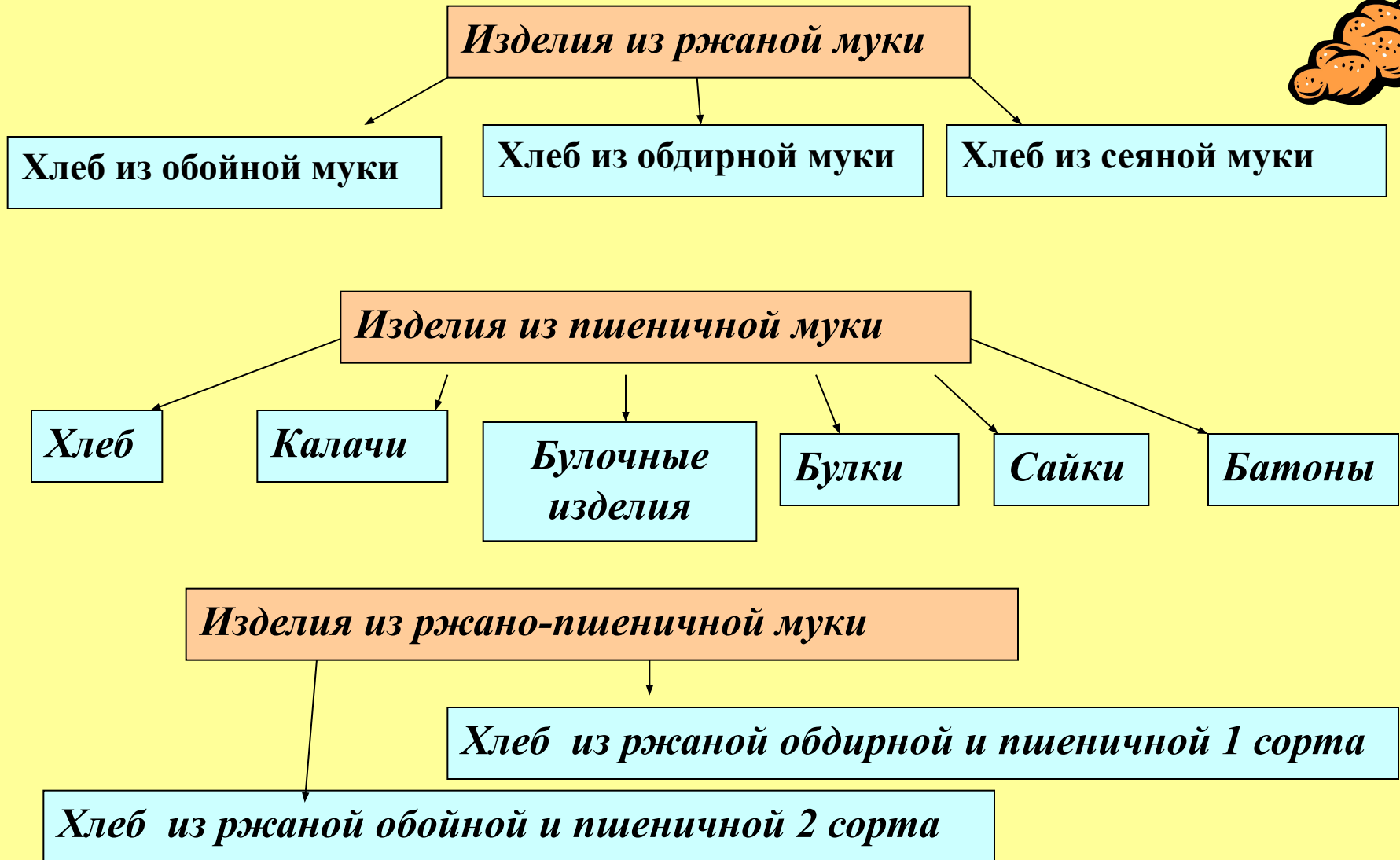
подовый

ржаной

улучшенный
сдобный

ржано-пшеничный.

Ассортимент хлеба, хлебобулочных изделий



Показатели качества хлебобулочных изделий

Показатель	Характеристика
1. Внешний вид а) форма б) поверхность	
2. Состояние корки	
3. Состояние мякиша А) пористость	
4. Вкус, запах	

Условия и сроки хранения хлебобулочных изделий



Хранят хлебобулочные изделия в чистых, сухих помещениях при температуре 10 С, относительной влажности 75%

Ржаной хлеб из сеяной муки-36ч.

Пшеничный хлеб-24ч.

Остальные виды хлеба-36ч.

Булочные изделия массой 0,2кг.-16ч.

Булочные изделия массой более 0,2 кг-24ч.