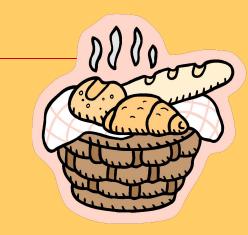
# Занятие теоритического обучения



#### Тема занятия:

«Товароведная характеристика хлеба, хлебобулочных изделий.»

Преподаватель:

Костюк Р.Н.

ГБОУ СПО(ССУЗ) «ЧГКИПиТ»

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



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



(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



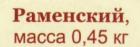
Добрынинский (с ржаными отрубями и тмином), масса 0,5 кг



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



Елена (витаминизированный с железом), масса 0.38 кг



## Показатели качества хлебобулочных изделий

изделии	
Показатель	Характеристика
1.Внешний вид	
а)форма	Правильная, соответствующая данному
б)поверхность	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	Хорошо пропеченный, не липкий, не
мякиша	влажный на ощупь, эластичный, без комков и следов непромеса. После легкого
А) пористость	надавливания мякиш должен принимать первоначальную форму;
	Равномерная, без пустот;
4. Вкус, запах	Должны соответствовать данному виду



## Составьте классификацию хлебобулочных изделий пользуясь предоставленными вариантами слов



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



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



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

### Классификация хлебобулочных изделий

## по способу по виду муки по рецептуре выпечки

формовой

подовый

пшеничный

простой

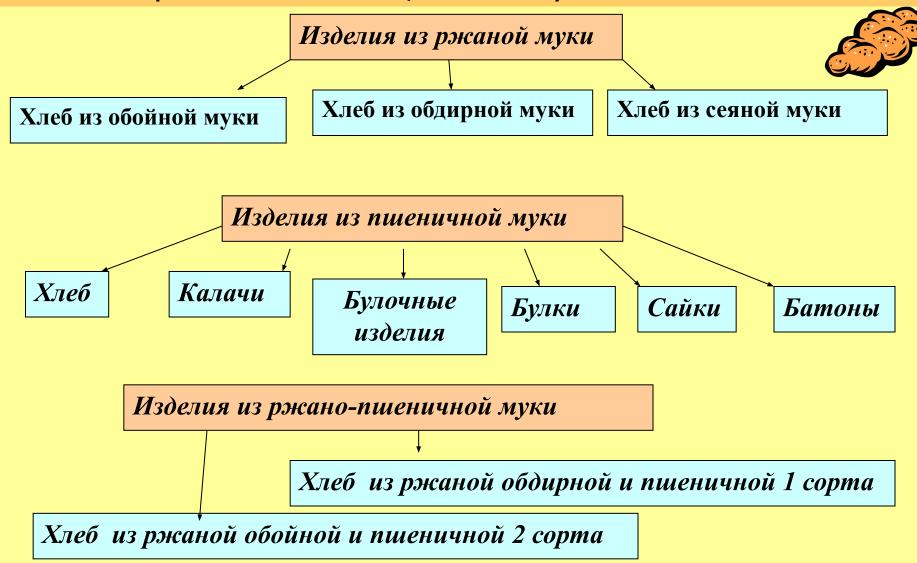
ржаной

улучшенный

сдобный

ржано-пшеничный.

#### Ассортимент хлеба, хлебобулочных изделий



## Показатели качества хлебобулочных изделий

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.