Поурочний план з предмету

« Технологія хлібопекарського виробництва» -103 години.

№ теми та уроку.	Назва теми та уроку.	Кіль-кість годин.
1/1	**Вступ.** Структура предмета. Знайомство з кваліфікаційною характеристикою.	**1**
2	**Технологічні схеми виробництва хлібобулочних виробів.**	**4**
2/2	Загальна характеристика технологічного процесу.	1
2/3	Характеристика основних технологічних процесів.	1
2/4	Ознайомлення з рецептурами х/п виробів.	1
2/5	Види борошна та н/ф в хлібопекарській промисловості.	1
3	**Підготовка сировини**.	**4**
3/6	Приймання та зберігання сировини.	1
3/7	Класифікація сировини.	1
3/8	Підготовка основної сировини її дозування.	1
3/9	Підготовка додаткової сировини її дозування.	1
4	**Технологія приготування тіста для хлібобулочних та борошняних кондитерських виробів.**	**24**
4/10	Приготування пшеничного тіста. Приготування тіста, як важлива стадія технологічного процесу виробництва хліба	1
4/11	Безопарний (однофазний спосіб приготування тіста) звичайним періодом бродіння.	1
4/12	Безопарний (однофазний спосіб приготування тіста) прискореним періодом бродіння.	1
4/13	Приготування рідких дріжджів, характеристика рідких дріжджів .	1
4/14	Апаратурне оформлення порційного та безперервного приготування рідких дріжджів.	1
4/15	Показники якості рідких дріжджів.	1
4/16	Приготування рідких заквасок, характеристика заквасок.	1
4/17	Рідкі пшеничні закваски: мезофільні та концентровані молочнокислі закваски.	1
4/18	Опарний спосіб приготування тіста.	1
4/19	Особливості приготування опари ,їх види.	1
4/20	Приготування тіста на рідкій опарі.	1
4/21	Приготування тіста на густій та великій густій опарі.	1

4/22	Особливості приготування житнього тіста.	1
4/23	Приготування житнього тіста на рідких закваскаx.	1
4/24	Приготування житнього тіста на густих закваскаx.	1
4/25	Структура тіста . Роль складових частин пшеничного борошна в утворенні тіста.	1
4/26	Вплив додаткової сировини на процес тісто утворення.	1
4/27	Вплив технологічних параметрів на якість тіста.	1
4/28	Новітні технології в приготуванні тіста.	1
4/29-30	**<u>Лабораторно-практична робота № 1</u>** Органолептичний контроль якості напівфабрикатів.	2
4/31-32	**<u>Лабораторно-практична робота № 2</u>** Визначення фізико-хімічних показників якості напівфабрикатів	2
4/33	Тематичне оцінювання.	1
5	**Оброблення тіста.**	**2**
5/34	Ручна обробка тіста для виробів простого асортименту.	1
5/35	Основні правила обробки, необхідний інвентар. Вимоги безпеки праці при обробленні тіста вручну.	1
6	**Технологія приготування тіста та формування тістових заготовок для кондитерських виробів**	**4**
6/36	Технологія приготування пісочного тіста.	1
6/37	Технологія приготування прісного здобного тіста.	1
6/38	Технологія приготування пісочного десертного тіста.	1
6/39	Формування різних видів виробів із пісочного, прісного здобного і пісочного десертного тіста.	1
7	**Технологія випікання хлібобулочних та борошняно-кондитерських виробів.**	**23**
7/40	Основи технологічного процесу випікання хлібобулочних та борошняних виробів.	1
7/41	Змазування тістових заготовок перед випіканням. Види сировини для змащування хлібобулочних виробів.	1
7/42	Теплофізичні основи випікання.	1

	Прогрівання хліба-тіста в процесі випікання. Способи передачі тепла в пекарній камері.	
7/43	Вологообмін тіста-хліба з газовим середовищем пекарної камери, внутрішнє переміщення вологи в згортці з тіста, зміна температури зовнішніх та внутрішніх шарів у хлібі-тісті.	1
7/44	Мікробіологічні процеси в тісті в процесі випікання.	1
7/45	Біохімічні та колоїдні процеси, які виникають у тісті-хлібі при випіканні.	1
7/46	Утворення забарвлення верхньої шкоринки.	1
7/47	Способи розкладання виробів на поду, листах, методи визначення готовності тістових заготовок до випікання.	1
7/48	Параметри температурного і парового режиму випікання.	1
7/49	Тривалість, температура, паровий режим випікання хлібобулочних виробів. Контроль за тривалістю, температурою, паровим режимом випікання виробів.	1
7/50	Способи регулювання тривалості випікання. Зволоження пекарної камери.	1
7/51	Особливості випікання череневих і формових виробів із пшеничного тіста та булочних виробів	1
7/52	Особливості випікання череневих і формових виробів із житнього борошна.	1
7/53	Особливості випікання виробів із пісочного тіста, прісного здобного тіста, пісочного десертного тіста.	1
7/54	Характеристика різних стадій випікання.	1
7/55	Параметри, середовище пекарної камери в різних зонах печі.	1
7/56	Режим випікання в залежності від виду виробів, стану тіста і інших факторів.	1
7/57	Методи визначення готовності випечених виробів.	1
7/58	Упікання хліба, його залежність від різних факторів. Заходи щодо зниження упікання.	1
7/59-61	**<u>Лабораторно-практична робота № 3</u>** Регулювання режимів випікання і фактичного виходу виробів.	3
7/62	Тематичне оцінювання.	1
8	**Випікання бубличних, сухарних виробів**	**8**

8/63	Поточно-механізовані лінії для виробництва бубличних виробів	1
8/64	Натирання і відлежування тіста. Формування тістових кілець.	1
8/65	Вистоювання тістових заготовок, ошпарювання виробів.	1
8/66	Випікання та пакування виробів. Вимоги до якості готових виробів. Основні дефекти виробів і їх причини.	1
8/67	Приготування сухарного хліба. Формування і вистоювання заготовок на плити.	1
8/68	Випікання і витримка плит, нарізання плит. Розкладання на листи.	1
8/69	Висушування сухарів. Процеси які проходять при висушуванні. Охолодження, пакування і зберігання сухарів.	1
8/70	Тематичне оцінювання.	1
9	**Визначення готовності хлібобулочних виробів. Правила відбракування готової продукції після випікання**	**8**
9/71	Способи визначення їх готовності.	1
9/72	Вимоги до якості готових виробів за органолептичними показниками.	1
9/73	Сортування випечених виробів і відбракування виробів нестандартної якості.	1
9/74	Державні стандарти на готову продукцію.	1
9/75-76	**<u>Лабораторно-практична робота № 4</u>** Визначення якості готових хлібобулочних виробів органолептичним способом.	2
9/77-78	**<u>Лабораторно-практична робота № 5</u>** Ознайомлення з стандартом на готові вироби.	2

10	**Технологія підготовки лотків, вагонеток, транспортерів та способи укладання виробів. Зберігання та транспортування готової продукції.**	**7**
10/79	Умови і терміни зберігання готових виробів на підприємстві	1
10/80	Механізація роботи у хлібосховищі й експедиції. Санітарні вимоги до приміщень хлібосховища й експедиції.	1
10/81	Охолодження та усихання готових виробів.	1
10/82	Зміни смаку та аромату хліба при зберіганні.	1
10/83	Пакувальні матеріали, види та призначення.	1
10/84	Умови транспортування та транспорт готової продукції.	1
10/85	Тематичне оцінювання.	1
11	**Вихід виробів.**	**3**
11/86	Поняття про вихід хліба і норму виходу хліба. Нормування виходу.	1
11/87	Коректування норми виходу з урахуванням фактичної вологості борошна.	1
11/88	**<u>Лабораторно-практична робота № 6</u>** Розрахунок фактичного виходу хліба. Розрахунок середньо-вагового борошна і коректування норми виходу. Розрахунок економії або перевитрати борошна.	1
12	**Вироби, смажені у фритюрі**	**3**
12/89	Вироби, які смажать у жирі (пиріжки, пампухи, біляші та ін.). Особливості приготування тіста для смажених виробів.	1
12/90	Формування і смаження пончиків на автоматах для приготування пончиків.	1
12/91	Жири, які використовуються для смаження. Зміни, які відбуваються з жиром при смаженні.	1
13	**Види та причини браку хлібобулочних виробів при випіканні та зберіганні.**	**8**
13/92	Види та причини браку хлібобулочних виробів.	1
13/93	Дефекти хлібних виробів викликані порушенням технологічного режиму виробництві на стадії випікання.	1
13/94	Дефекти хлібних виробів викликані порушенням технологічного режиму виробництві на стадії зберігання.	1

13/95	Заходи щодо попередження дефектів хлібобулочних виробів.	1
13/96-97	**Лабораторно-практична робота №7.** Визначення дефектів хлібних виробів викликані порушенням технологічного режиму випікання.	2
13/98-99	**Лабораторно-практична робота №8.** Визначення дефектів хлібних виробів викликані порушенням технологічного режиму зберігання.	2
14	***Державні стандарти на готову продукцію***	**4**
14/100	Характеристика державних стандартів. Принципи побудови стандартів.	1
14/101	Відповідальність підприємства за випуск продукції, що не відповідає вимогам стандартів.	1
14/102	ППА	1
14/103	ППА	1