**PIEKARZ - Wyposażenie zakładów piekarskich 2 kl**

**Dzień dobry**

Działy:

1. Lekcja organizacyjna:

- zapoznanie się z programem nauczania,

- sposoby sprawdzania osiągnięć edukacyjnych ucznia.

2. Maszyny i urządzenia do przygotowywania surowców i sporządzanie półproduktów piekarskich.

3. Maszyny, urządzenia i sprzęt do obróbki ciasta.

4. Piece piekarskie.

Formy aktywności podlegające ocenie:

- bieżąca praca na lekcji,

- odpowiedzi ustne,

- zadania domowe,

- referaty,

- prowadzenie zeszytu,

- sprawdzian wiadomości.

Wymagam prowadzenia zeszytu przedmiotowego.

Wszystkie prace pisemne i zadania proszę wysyłać na adres: turnus2@bcebielsko.pl

Książka - Produkcja piekarsko - ciastkarska cz. 1 i 2 Zygmunt Ambroziak

**TEMAT: Przygotowanie surowców do produkcji - mąka.**

Przygotowanie mąki polega na:

- przesiewaniu mąki,

- oczyszczaniu z zanieczyszczeń,

- doprowadzeniu do właściwej temperatury,

- dozowaniu mąki.

Cele przesiewania mąki to spulchnianie i napowietrzanie co polepsza chłonność wody podczas mieszenia, poprawia warunki fermentacji półproduktów oraz poprawia wydajność i jakość pieczywa.

Oczyszczanie mąki przy użyciu magnetycznych lub elektro-magnetycznych wychwytaczy.

Podgrzewanie i schładzanie mąki stosuje się, gdy temperatura odbiega od wymaganego poziomu 18° - 25°C.

**TEMAT: Rodzaje przesiewaczy:**

- przesiewacze z sitami cylindrycznymi i stożkowymi (obracające się i nieruchome)

- z sitami płaskimi

- z zasypem workowym - podają mąkę bezpośrednio do dzieży

**TEMAT: Dozowniki mąki**

Proszę o przepisanie do zeszytu notatki wraz ze schematami.

Proszę także o wysłanie przerysowanych schematów wraz ich opisem do 4.11.20r do godziny 20.00, rysunki będą podlegały ocenie.

W razie jakichkolwiek pytań proszę o kontakt mailowy.

Pozdrawiam

Jadwiga Bałchan



