

Odpowiedz na pytanie:

1. Wymień surowce wykorzystywane do pieczenia wyrobów piekarskich
2. Opisz właściwości glutenu
3. Jaja i ich przetwory – rola w przemyśle piekarskim

Metody oceny jakości surowców piekarskich.

Warunki magazynowania surowców i dodatków do żywności.

III Materiały pomocnicze stosowane w produkcji piekarskiej – charakterystyka

1. Opakowania – funkcja i przydatność opakowań w produkcji wyrobów piekarskich, zagrożenia dla środowiska wynikające z zastosowań opakowań
2. Środki czystości i dezynfekcji – instrukcje stosowania środków do mycia i środków dezynfekcyjnych – zastosowanie

IV Klasyfikacja wyrobów piekarskich (moduł 1 / 2)

1. Klasyfikacja pieczywa na grupy: pszenne, żytnie (jasne i ciemne), mieszane, dietetyczne i specjalne
2. Cechy organoleptyczne pieczywa
3. Wartość odżywcza
4. Asortyment wyrobów pszennych, żytnich i mieszanych
5. Rola pieczywa dietetycznego

Odpowiedz na pytanie:

1. Opisz warunki przechowywania surowców w twoim zakładzie szkoleniowym
2. Jaka temperatura obowiązuje w chłodziarce przechowującej drożdże
3. Opisz niekorzystne działanie soli w produkcji ciasta (Moduł 3 str 7)
4. Przepisz tabelkę do zeszytu

Tabela III-1

**Klasyfikacja pieczywa [4]**

| Grupa                                  | Podgrupa                     | Rodzaj (przykłady)   |
|--|------------------------------|--|
| Pieczywo żytnie                        | ciemne                       | chleb razowy   |
|  | jasne                        | chleb pytlowy, chleb staropolski                               |
| Pieczywo mieszane                      | ciemne                       | chleb sitkowy  |
|  | jasne                        | chleb zwykły, chleb zakopiański                                |
|  | dietetyczne                  | chleb niskosodowy żytnio-pszenny                               |
| Pieczywo pszenne                       | ciemne                       | chleb graham   |
|  | jasne zwykłe <sup>1)</sup>   | bułki kieleckie, bagietki francuskie                           |
|  | jasne wyborowe <sup>2)</sup> | chleb lecytinowy, bułki małgorzatzki                           |
|  | półcukiernicze <sup>3)</sup> | rogale maślane, chały zdobne                                   |
| Pieczywo i wyroby piekarskie pozostałe | dietetyczne                  | chleb skrobiowy bezglutenowy, chleb dietetyczny wysokobiałkowy |
|  | trwałe                       | chleb konserwowy, pieczywo chrupkie                            |
|  | bułka tarta                  |  |
|  | inne                         |  |

U w a g a. Pieczywo pszenne zawierające dodatki, głównie cukier i tłuszcz łącznie, w przeliczeniu na masę mąki, w ilości:  
<sup>1)</sup> do 3%,  
<sup>2)</sup> 3÷15% (w tym mleko i inne surowce),  
<sup>3)</sup> powyżej 15% (w tym jaja, mleko i inne surowce).

Rozwiązania proszę przesłać na maila, w temacie proszę napisać „**IMIĘ NAZWISKO**, dla Czesławy Tomali”, bardzo proszę przesłać rozwiązania w **JEDNEJ** wiadomości email.

Pozdrawiam,  
Tomala Czesława