

Witam uczniów klasy II piekarz.
Przedmiot: Technologie produkcji piekarskiej

Proszę opracować do zeszytu podane tematy (z pomocą Internetu). Termin przesłania prac do 9 XI.

1. Charakterystyka surowców piekarskich (Moduł III)
 - charakterystyka zbóż – budowa ziarna zbożowego
 - znaczenie elementów budowy ziarna w żywieniu człowieka
 - wpływ przemiału ziarna na jakość mąki

Charakterystyka mąki (Moduł III)

- skład chemiczny – narysować tabelkę
- wyciąg i typy mąki – definicje
- podział mąk pszennych i żytnich
- charakterystyka węglowodanów w mące
- charakterystyka skrobi – znaczenie śluzów w mące
- charakterystyka białek mąki
- otrzymywanie i określanie jakości glutenu – (definicja)
- enzymy wsypujące w mące
- wartość wypieków mąki pszennych i żytniej
- warunki magazynowania mąki (rola silosów)

2. Inne surowce piekarskie (Moduł III)

a) woda

- rola wody w procesie tworzenia się ciasta
- wpływ jakości wody na jakość wyrobów piekarskich

b) drożdże – rodzaje, rola w produkcji wyrobów piekarskich

c) sól – rola w produkcji wyrobów piekarskich

d) tłuszcze – charakterystyka, zastosowanie w produkcji

e) środki słodzące – ich rola w produkcji

f) mleko i jego przetwory

-jaja i przetwory z jaj – (budowa i skład chemiczny jaj, zastosowanie w produkcji wyrobów piekarskich)

g) owoce i ich przetwory – zastosowanie w produkcji

h) substancje smakowo – zapachowe

3. Proszę przerysować do zeszytu:

- budowę ziarna pszenicy
- drożdże

Można korzystać z platformy kursów „Kształcenie na odległość”, instrukcja w jaki sposób ją znaleźć:

1. Udać się na adres:

<https://kno.ore.edu.pl/repozytorium-kursow.html?view=kurs&id=345%3Apodstawy-sporzadzania-ciast-piekarskich&catid=91>

2. Kliknąć w:

Podgląd kursu - po wejściu na platformę proszę kliknąć "Zaloguj się jako gość"

3. Kliknąć w guzik:

Zaloguj się jako gość

4. Tematy są podzielone na poszczególne moduły.

Przypominam uczniom:

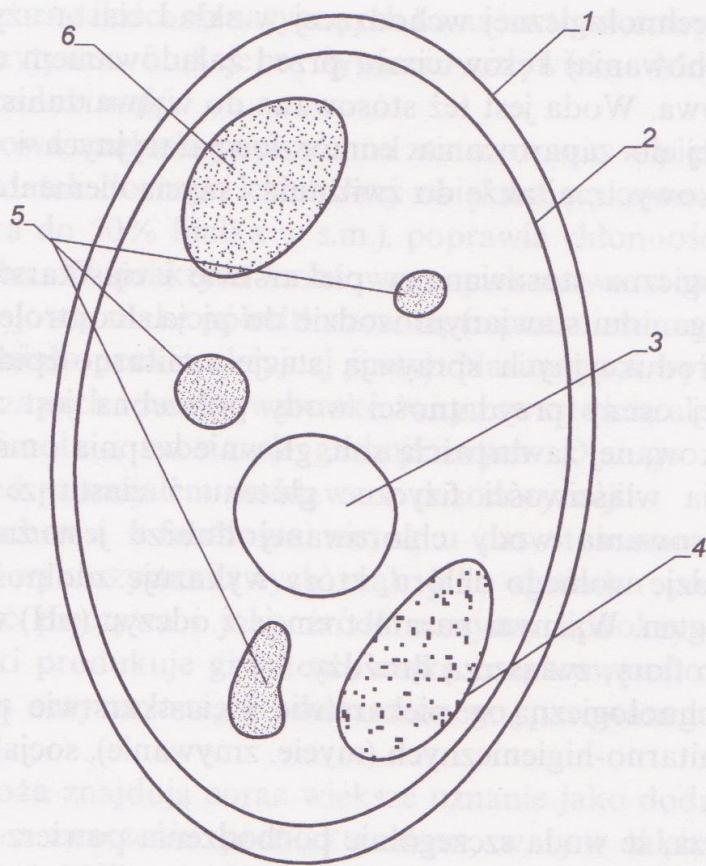
Karwowski Sebastian i Kliś Marcin o uzupełnienie tematów z klasy I.

W razie jakichkolwiek pytań proszę o kontakt telefoniczny (w godzinach 15-17): 33 445 14 79

Proszę także podać swoje telefony.

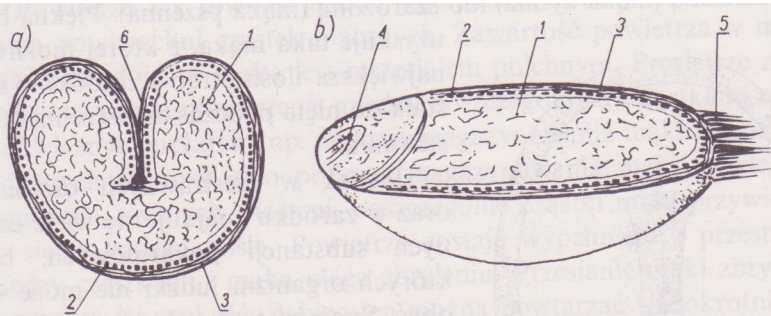
Pozdrawiam

Czesława Tomala.



Rys. V-3. Budowa komórki drożdżowej [7]

1 — błona komórkowa zewnętrzna, 2 — błona komórkowa wewnętrzna, 3 — wodniczek, 4 — jądro, 5 — tłuszcz, 6 — glikogen



Rys. 24. Przekrój ziarna zbożowego: a) poprzeczny, b) podłużny

1 — bielmo mączyste, 2 — warstwa aleuronowa, 3 — okrywa owocowo-nasienna, 4 — zarodek, 5 — bródka, 6 — bruzda