

Технології Х/П виробництва,пекар 2 розряд

6.12.2024

Урок № 1

Тема уроку-Структура предмета.Роль професійної майстерності робітника в забезпеченні конкурентоздатності ,знайомство з кваліфікаційною характеристикою пекаря.

Мета уроку: Ознайомитись з структурою предмета, з професією пекар.

Конспект уроку:

ПЛАН УРОКА

- 1.Структура предмета.
- 2.Кваліфікаційна характеристика пекаря другого розряду.

Епіграф уроку:



■ «Професія пекаря подібна до професії скульптора, а кращою є тим, що витворами пекарської майстерності можна не лише милуватися, а ще й насолоджуватися смакуючи»

КОНСПЕКТ УРОКА:



1.Предмет-Технологія хлібопекарського виробництва-складається з вивчення матеріалу для двох розрядів за кваліфікацією пекар-2,3.На нашому курсі ми починаємо вивчати матеріал для 2 розряду. По навчальному плану відведено 51 годину, з них 12 години лабораторних робіт. На уроках ми з вами ознайомимося з технологічними схемами виробництва х\б виробів, з підготовкою сировини до виробництва, з технологіями приготування дріжджового тіста(безопарного та опарного),з обробленням тіста, з технологією випікання виробів, навчимося визначати готовність виробів, правила відбраковування готової продукції, правила укладання виробів на транспортери, вагонетки, лотки та їх транспортування до споживача. На лабораторних

роботах навчимося готувати безопарне та опарне тісто, їх різновиди, оцінювати якість готової продукції, види браку.

2.Кваліфікаційна характеристика пекаря другого розряду:

ПОВИНЕН ЗНАТИ:Основи технологічного процесу випікання хлібобулочних та борошняно- кондитерських виробів; виробів з дріжджового тіста(опарного та з безопарного).

Тривалість випікання виробів, правила розкладання тістових заготовок на листах, касетах, формах;

Способи визначення готовності тістових заготовок до випікання та якості випечених виробів; Прийоми первинної обробки сировини, технологію приготування тіста та його обробки для виробів простого асортименту; Характеристики хлібопекарських печей і правила безпечної експлуатації обслуговуючого устаткування; Способи укладання виробів на лотки, вагонетки, транспортери, основи санітарії та особистої гігієни, поняття про мікроорганізми.

ПОВИНЕН УМІТИ: Вести процес випікання х\б та б\к виробів під керівництвом пекаря вищої кваліфікації, здійснювати підготовку сировини до виробництва; Замішувати дріжджове тісто; Формувати тістові заготовки; Укладати їх на люльки печі(черинь печі); Змащувати тістові заготовки хліба, батонів, булок; Укладати вироби на лотки, вагонетки; Відбраковувати готові вироби, Транспортувати вагонетки з готовою продукцією; Подавати порожні вагонетки для завантаження, перевіряти стан лотків, змащувати вручну форми для випікання х\б виробів.

Подивись відео

<https://www.youtube.com/watch?v=s14PGRikiSs>

<https://www.youtube.com/watch?v=L54EcXVg13U>

<https://drive.google.com/drive/my-drive>

[:https://www.google.com/search?q=%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%BE%D1%82%D0%B0+%D0%BF%D0%B5%D0%BA%D0%B0%D1%80%D1%8F+%D0%B2%D1%96%D0%B4%D0%B5%D0%BE&oq=&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUqCQgAECMYJxjqAjlJCAAQlXgnGOoCMgkIARajGCcY6glyCQgCECMYJxjqAjlJCAMQlXgnGO](https://www.google.com/search?q=%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%BE%D1%82%D0%B0+%D0%BF%D0%B5%D0%BA%D0%B0%D1%80%D1%8F+%D0%B2%D1%96%D0%B4%D0%B5%D0%BE&oq=&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUqCQgAECMYJxjqAjlJCAAQlXgnGOoCMgkIARajGCcY6glyCQgCECMYJxjqAjlJCAMQlXgnGO)

ДОМАШНЄ ЗАВДАННЯ: 1.Законспектувати Кваліфікаційну характеристику пекаря другого розряду

2.Відповісти на запитання:

1) Як залежить якість продукції від майстерності пекаря;

- 2) Яке тісто вивчаємо на другий розряд пекаря;
- 3) Навіщо пекарю треба знати мікробіологію, устаткування, гігієну. та санітарію.

Відповіді надсилайте на пошту:

ludasmirenko@ukr.net