

ДПТНЗ “ Чернігівський центр професійно-технічної освіти ”

Оформлення презентація до дипломної роботи.

# ***Презентація до дипломної роботи.***

Тема:

“ Виробництво Бородинського хліба ”



Підготувала учениця групи 15-112ТТР

Усик Вікторія

ДПТНЗ “ Чернігівський центр професійно-технічної освіти ”

## Мета роботи:

- Розкриття професійної значимості теми дипломної роботи “ Виробництво Бородинського хліба “.
- Узагальнення та удосконалення знань зі складання технологічного процесу хліба Бородинського.
- Роз'яснення практичного значення навчального матеріалу з теми дипломної роботи для майбутньої професійної діяльності.





# Бородинський хліб

Затверджена рецептура на хліб Бородинський за ГОСТ 2077-84

**Хліб Бородинський готують на заварці із суміші борошна житнього обойного, пшеничного другого сорту і ферментованого солоду формовим, масою 0,5кг.**

Найменування сировини	Кількість сировини, кг
Борошно житнє обойне	80,0
Борошно пшеничне другого сорту	15,0
Дріжджі хлібопекарські пресовані	0,1
Сіль кухонна харчова	1,0
Цукор-пісок	6,0
Солод житній ферментований	5,0
Патока	4,0
Коріандр	0,5
Разом	111,6



## Підготовка основної сировини.

- Борошно  1. Просіювання, видалення металевих домішок  
зважування;
- Сіль  2. Приготування розчину солі
- Дріжджі  3. Приготування дріжджової суспензії
- Вода  4. Фільтрування

## Підготовка додаткової сировини.

• **Цукор-пісок**



1. Приготування цукрового розчину

• **Солод житній ферментований**



2. Просіювання, видалення металевих домішок зважування;

• **Патока**



3. Проціджування

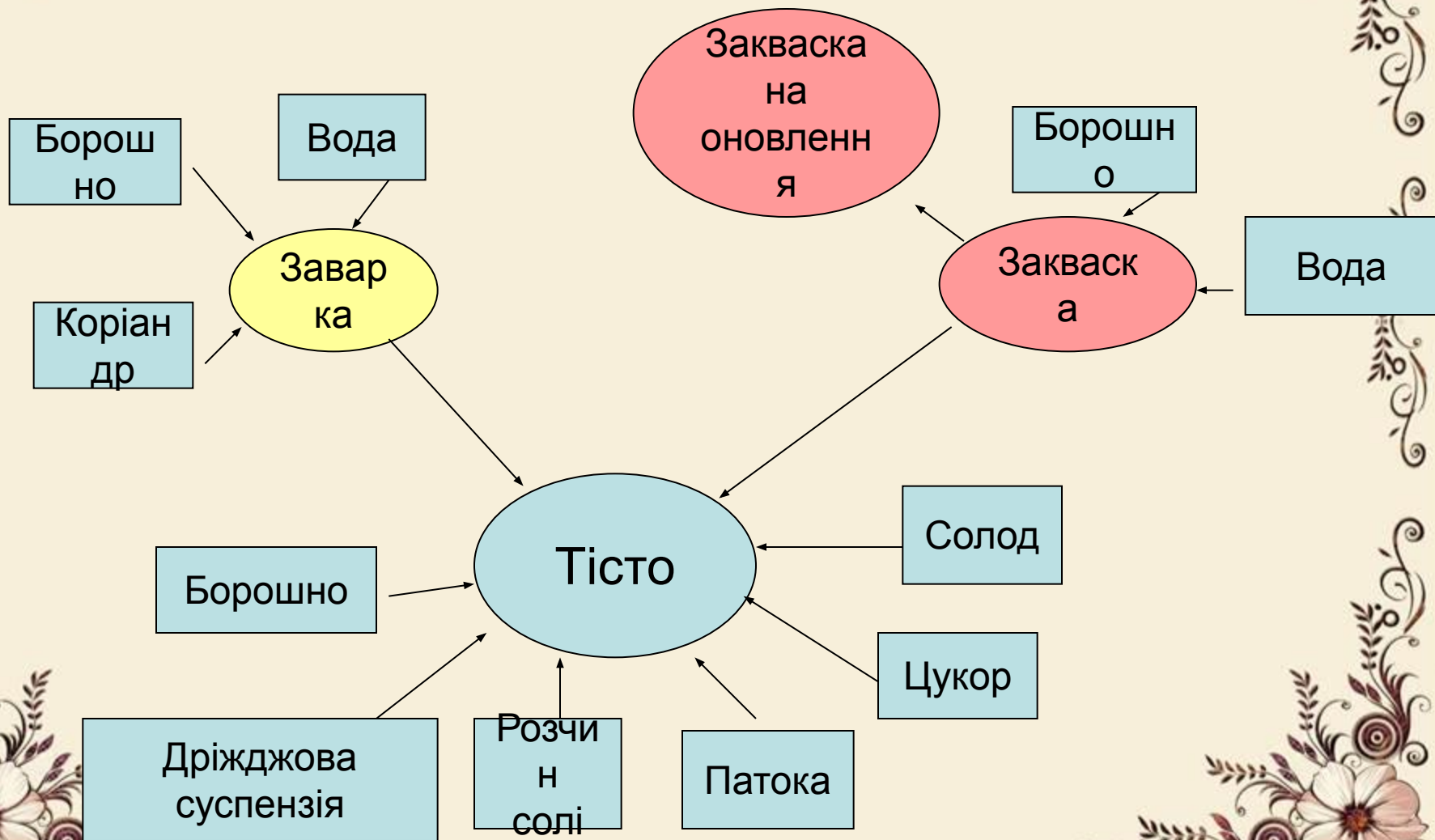
• **Коріандр**



4. Промивання



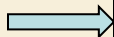
ДПТНЗ “ Чернігівський центр професійно-технічної освіти ”



## Оброблення



Ділення тіста на  
шматки  
заданої маси



Посадка в касети  
люльок  
вистоювальної шафи

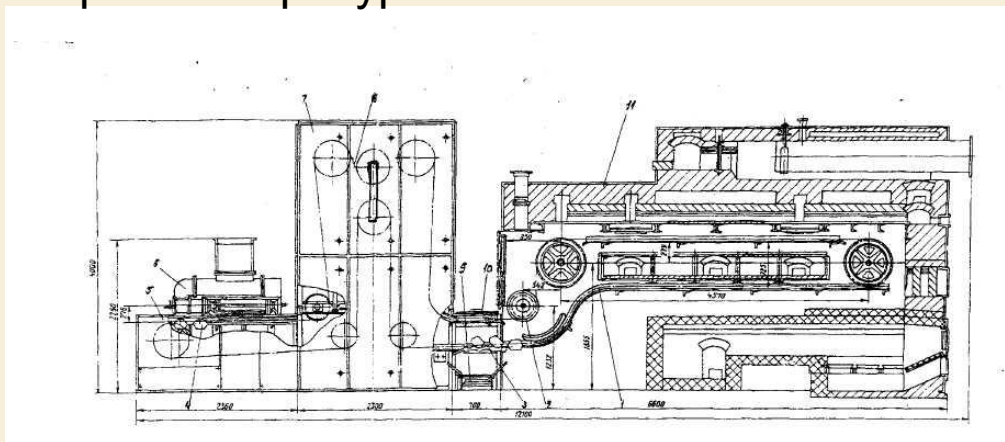


Остаточне  
вистоювання

ДПТНЗ “ Чернігівський центр професійно-технічної освіти ”

# Випікання

Тривалість випічки хліба 55-58 хв.,  
при температурі 180-220 °С



**Розрахунок продуктивності печі**

$$P/\text{год} = (N \cdot n \cdot m \cdot 60) / t_{\text{вип}} = (36 \cdot 16 \cdot 0.5 \cdot 60) / 55 = 314,2 \text{ кг/год}$$



## Зберігання

Бородинський хліб укладають  
у три бортові лотки з решітчастим дном - в один ряд.

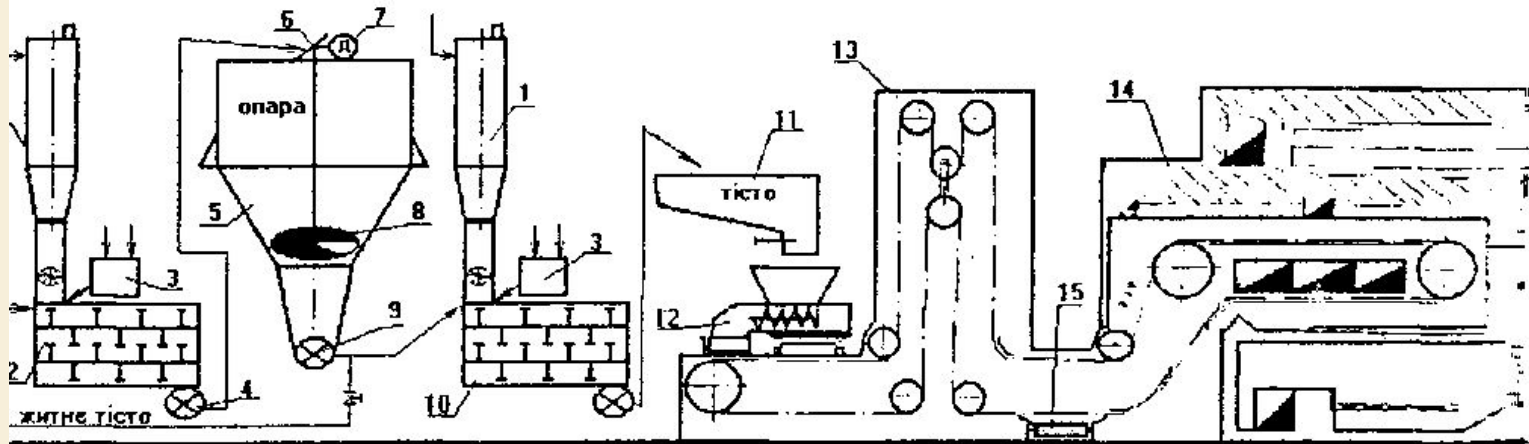


### Максимально допустимий термін витримки і реалізації

Найменування виробу	Максимально допустимий термін витримки на підприємстві, год.	Термін реалізації в торгівельній мережі, год.
Хліб Бородинський	14	36

## Поточна лінія приготування Бородинського хліба

укладчик Ш-33-ХД-3У.



## Висновок

***В роботі представлено сучасний технологічний процес виробництва Бородинського хліба формового на густій заквасці безперервним способом.***





## Список використаної літератури

1. Дробот В.І. Технологія хлібопекарського виробництва: Підруч. Для учнів проф.-техн. Навч. Зал. – К.: Техніка, 2006. – 408 с.
2. Циганова Т. Б. Технологія хлібопекарного виробництва: Учеб. для нач. проф. образования.-М.:ПрофОбрИздат, 2001.-432с.
3. Дробот В. І. Довідник з технології хлібопекарського виробництва.- К: Руслана,1998.-416 с.
4. Дробот В. І. Технологія хлібопекарського виробництва.- К.:” Логос”2002-365с.
5. Березенко Б.І. Технологічне обладнання хлібопекарського і макаронного виробництв. (Конспект лекцій). Чернігів,2001.-172с.
6. О.Т. Лісовенко та інші Технологічне обладнання хлібопекарських і макаронних виробництв. К: Наукова думка.2000.