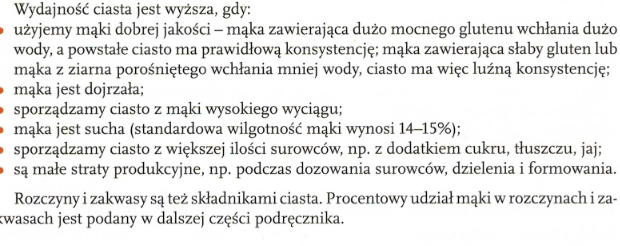
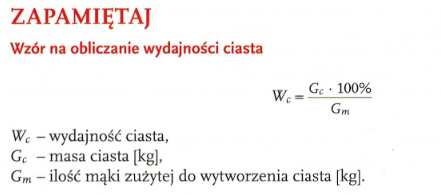
**Materiały**

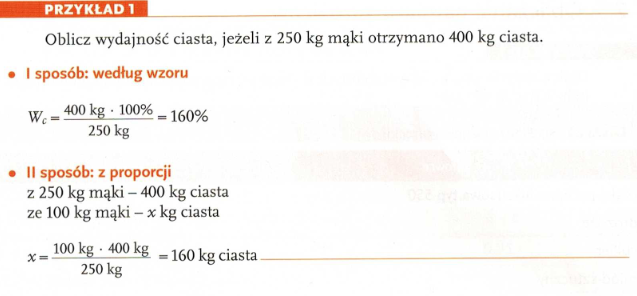
**1.Obliczanie ilości ciasta oraz jego składników do produkcji pieczywa**

**Wydajność ciasta**



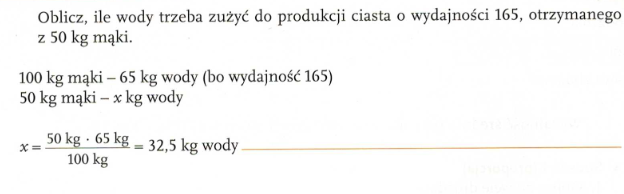






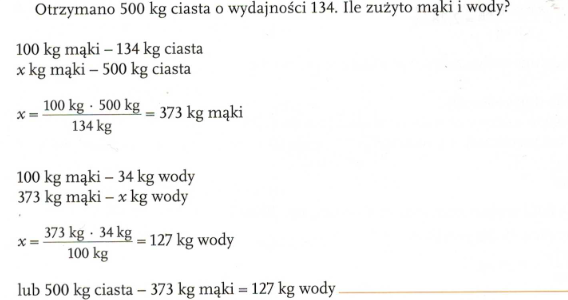
* **Obliczanie ilości wody**



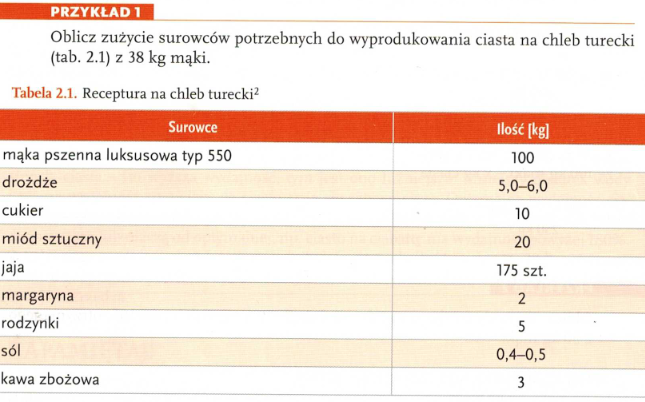


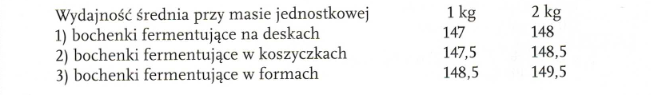
* **Obliczanie ilości mąki i wody**

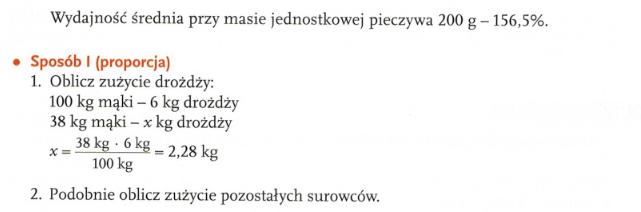


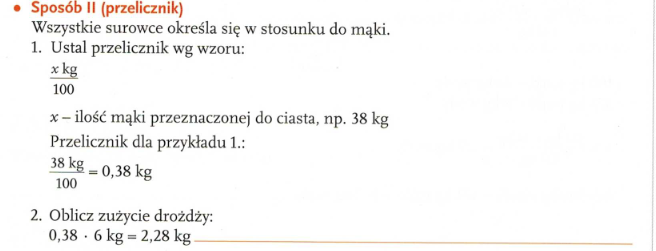


* **Obliczanie namiarowania surowców**

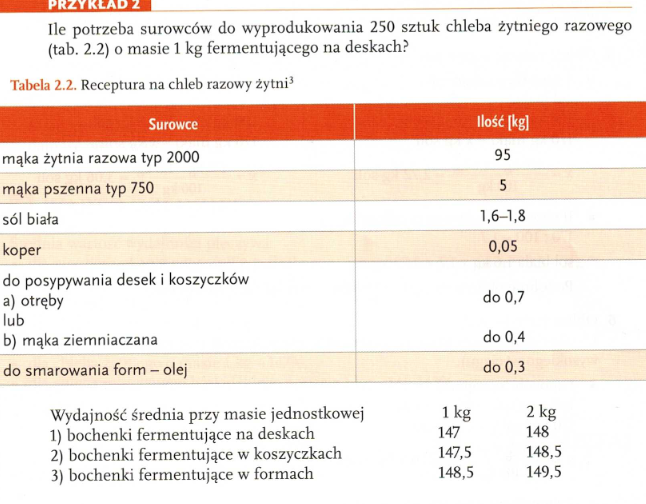


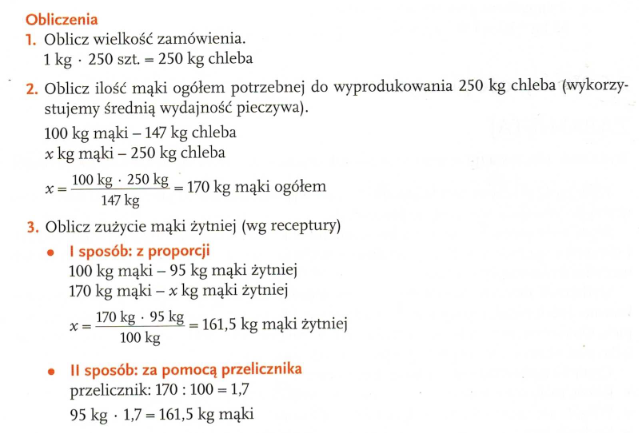


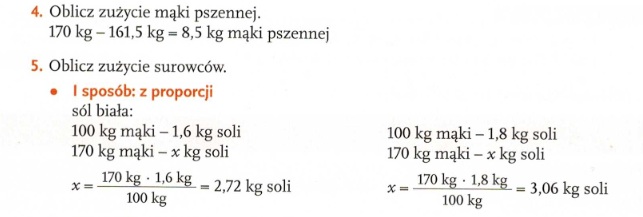


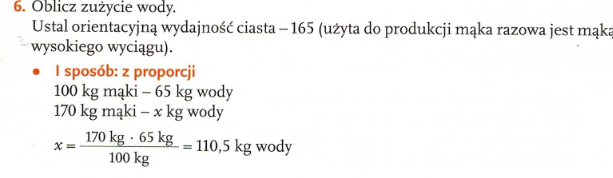






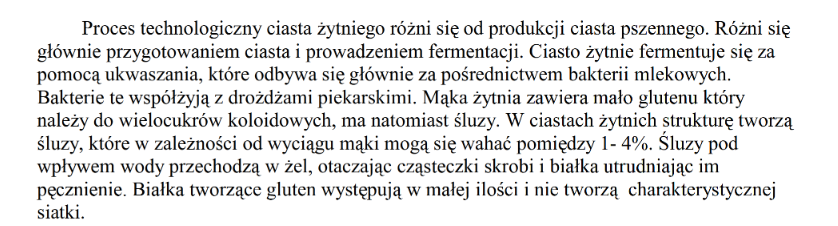


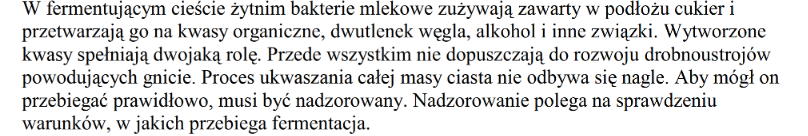




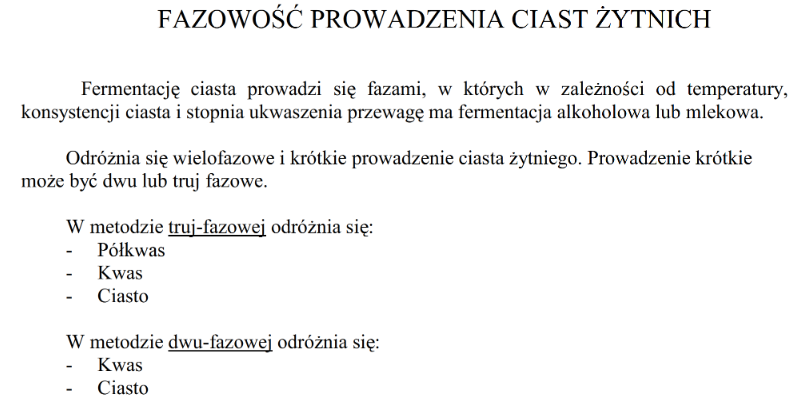
**2. Prowadzenie ciasta żytniego**

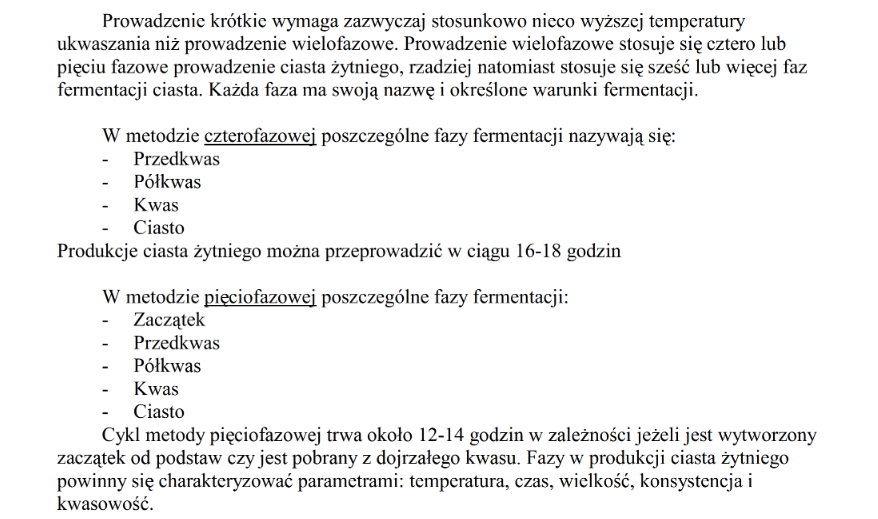


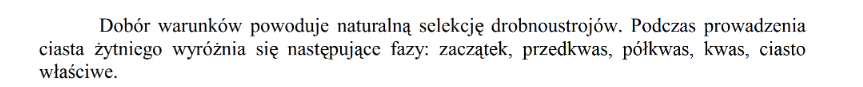


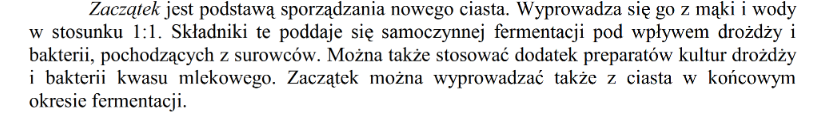


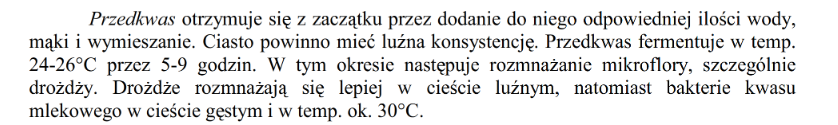
* **Fazowośc prowadzenia ciasta zytniego**

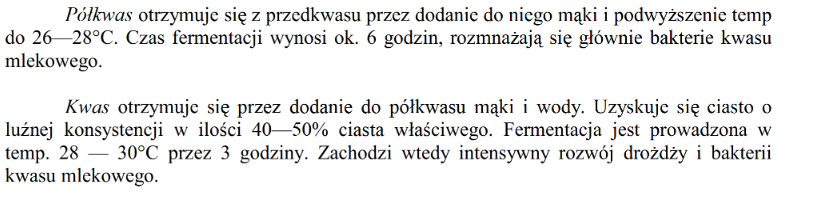


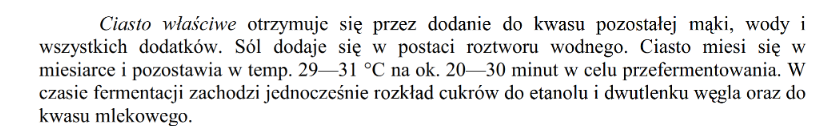


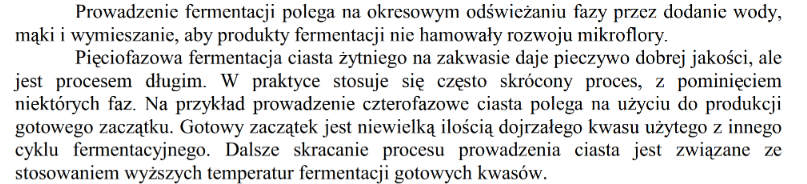




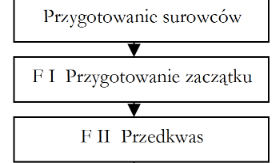


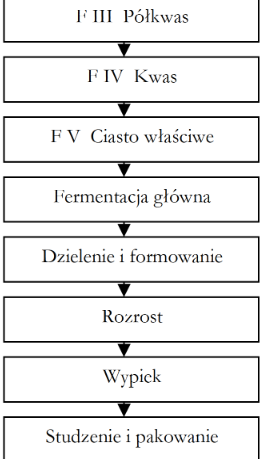






* **Schemat otrzymywania pieczywa żytniego**





Materiały pochodzą z stron http://www.mamz.pl/almanach/ebook/tom\_5\_produkcja\_piekarska/almanach%20tom%205%20produkcja%20piekarska.pdf , http://www.pcez-bytow.pl/download/plk/material3-15.02.21.pdf, <http://www.mamz.pl/almanach_cukierniczo-piekarski/produkcja_piekarska_almanach_cukierniczo_piekarski.pdf> z podręcznika Wytwarzanie ciasta oraz kształtowanie wyrobów piekarskich grafiki ze str internetowych

**ZADANIA ODEŚLIJ NA POCZTĘ SŁUŻBOWĄ DO 7 KWIETNIA**

**Zadania**

**1.Oblicz wydajność ciasta jeżeli z 350 kg mąki otrzymano 520 kg ciasta.**

**2.Ile kilogramów chleba beskidzkiego o masie 1 kg powinno się otrzymać z 500kg mąki jeżeli średnia wydajność pieczywa wynosi 140%**

**3. Ile potrzeba mąki do produkcji 160 kg chałek o średniej wydajności 145%**

**4.Wyjasnij pojęcia: zaczątek, przedkwas , półkwas, kwas.**

***Przy zadaniach związanych z obliczeniami skorzystaj z proporcji będzie ci łatwiej ale jeśli umiesz inaczej liczyć możesz z tego też skorzystać***