**Задание по МДК 02.01. гр. 17.**

**В отдельной тоненькой тетради выполнить практические и лабораторные работы**.

В качестве источника информации использовать интернет ресурсы или учебник В.М. Хромеенко «Оборудование хлебопекарного производства» раздел Хлебопекарные печи ,

Работы выполнять по плану.

Тема работы

Цель работы Закрепить знания по устройству и принципу работы печей

Ход работы.

1. Изучить схему……
2. Отметить основные части
3. Описать принцип работы печей.

В работе №7 разработать инструкцию правил безопасной эксплуатации хлебопекарных печей

|  |  |
| --- | --- |
| **Практическая работа №4**  Изучение устройства и принципа работы туннельных конвейерных печей на примере печи ПХС. | |
| **Практическая работа №5**  Изучение устройства и принципа работы тупиковых конвейерных печей на примере печи ФТЛ-2 | |
| **Практическая работа №6**  Изучение устройства и принципа работы расстойно-печного агрегата ХПА-40. | |
| **Практическая работа №7**  Подбор режимов выпечки для различных групп изделий по заданию.  Составление перечня правил безопасной эксплуатации хлебопекарных печей. | |
| **Практическая работа №8**  Изучение устройства и принципа работы печей шкафного типа и ротационных печей. | |
| **Лабораторная работа №2**  Проведение органолептической оценки качества готовых хлебобулочных изделий. Отбор проб для анализа. Определение массы изделия. |
| **По данным лабораторным работам изучить методику проведения анализов качества готовой продукции. В качестве источника информации использовать интернет ресурсы и учебник технологии хлебопекарного производства Т.Б. Цыгановой стр 381.** |
| **Лабораторная работа №3**  Определение массовой доли влаги в готовых хлебобулочных изделий ускоренным и стандартным методами. |
|  |
| **Лабораторная работа №4**  Определение пористости хлебобулочных изделий массой не менее 200 г. |
|  |
| **Лабораторная работа №5**  Определение кислотности хлебобулочных изделий методом титрования. |
| **Лабораторная работа №6**  Сравнительная оценка методов определения сахара и жира в хлебобулочных изделиях |
| **Лабораторная работа №7**  Определение массовой доли жира в хлебобулочных изделиях |
| **Лабораторная работа №8**  Определение массовой доли сахара в хлебобулочных изделиях перманганатным методом. |
| **Лабораторная работа №9**  Определение массовой доли сахара в хлебобулочных изделиях рефрактометрическим методом. |
| **Лабораторная работа №10**  Определение массовой доли сахара в хлебобулочных изделиях методом горячего титрования. |

**Задание по МДК 02.01. гр. 19**

**Написать конспекты** «Прием хранение и подготовка сырья»., «Разделка теста « с описанием всех технологических операций применяемых для разделки изделия из курсовой работы, а также режим выпечки данного изделия**.** В качестве источника информации использовать интернет ресурсы и учебник технологии хлебопекарного производства Т.Б. Цыгановой.