**Задание. гр. 17.**

**по МДК 02.01**

Подготовить к семинару доклад или презентацию по теме «Хлебопекарные печи» возьмите любой тип печей из перечня:1.ротационные

2. тупиковые

3.тунельные

4. камерные

План.

1. Техническая характеристика печи

2.Чертеж, фото.

3.тип печи, мощность.

4.Основные части

5. правила работы на печи.

**Задание по МДК 02.02.**

Провести лабораторные работы

Приготовить тесто опарным и безопарным способом.

Разделать и выпечь булочные изделия предоставить отчет и фото-отчет.

Дать сравнительную характеристику этих способов.

**Задание. гр. 19**

**по МДК 02.01**

Выполнить практическую работу по теме» Определение выхода хлеба для конкретного вида изделий ( изделие возьмите из курсовой работы)

Даю содержание дипломной работы Начните сбор информации для дипломной работы . Темы вы знаете. Часть материала пойдет из курсовой работы

**Содержание**

Введение·················································································5 стр.

1. Характеристика изделий··························································7 стр.

2. Технологическая схема приготовления булки ярославской сдобной···8 стр.

3. Аппаратурно-технологическая схема производства булки ярославской сдобной··················································································9 стр.

3.1. Характеристика тестомесильной машины А2-ХТБ·····················10 стр.

3.2. Характеристика тесторазделочного оборудования······················11 стр.

3.3. Характеристика печи···························································14 стр.

3.4. Расчет производительности печи············································15 стр.

4. Организация и контроль технологического процесса подготовки сырья к производству··········································································16 стр.

5. Организация и контроль технологического процесса приготовления теста····················································································17 стр.

5.1. Характеристика способа приготовления теста···························17 стр.

5.2. Контроль качества полуфабрикатов········································18 стр.

6. Расчет производственной рецептуры·········································20 стр.

7. Организация и контроль технологического процесса разделки теста и расстойки тестовых заготовок·····················································25 стр.

8. Организация и контроль технологического процесса выпечки·········28 стр.

9. Условия хранения и транспортировки·······································35 стр.

10. Общие методы технологического контроля сырья, полуфабрикатов и готовых изделий······································································36 стр.

10.1. Определение влажности муки ·············································38 стр.

11. Требования техники безопасности на основных производственных участках················································································39 стр.

12. Заключение·······································································41 стр.

Приложение···········································································42 стр.