**Рекомендации по написанию дипломной** **работы уч-ся гр. №19.**

**1.Тема формулируется таким образом –«** *Технологический процесс производства батона* ***Столового*** *из муки высшего сорта, массой 0,4 кг»*

**изделие такое же как в курсовой**

2.

**Содержание**

Введение································*остается как в курсовой меняем только цели смотри Приложение №1·················································*5 стр.

1. Характеристика изделий··················*из курсовой························*7 стр.

2. Технологическая схема приготовления **булки ярославской сдобной**… *из курсовой························*8 стр.

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

3.1. Характеристика тестомесильной машины А2-ХТБ········ *из курсовой···*·10 стр.

3.2. Характеристика тесторазделочного оборудования··*учебник оборудования или интернет( делитель, округлитель, тестоформующая машина шкаф окончательной расстойки·) берете то какое нужно для разделки вашего изделия···················*11 стр.

3.3. Характеристика печи········ *из курсовой························*·············12 стр.

3.4. Расчет производительности печи········ *из курсовой························*···········

4. Организация и контроль технологического процесса подготовки сырья к производству(*Указываете общие правила приемки сырья, правила хранения и подготовка каждого вида сырья по рецептуре, и укажите что контролировать должен технолог на этом зтапе температура воды, концентрацию солевого, сахарного раствора и т.д.)*

5. Организация и контроль технологического процесса приготовления теста

5.1. Характеристика способа приготовления теста

*Из курсовой, ,*

5.2. Контроль качества полуфабрикатов *что надо контролировать на этом этапе( точность дозировки,выброженность теста, температура теста и т.д )стр. 263,264.уч. технологии Зверева*

6. Расчет производственной рецептуры········ *из курсовой························*·······

7. Организация и контроль технологического процесса разделки теста и расстойки тестовых заготовок *стр.164.-171.на стр 165 приме расчета массы куска теста.все перепечатайте поменяйте только массу изделия и перасчитайте. И укажите что контролируют и как на этом этапе*

8. Организация и контроль технологического процесса выпечки

*Что такое выпечка, режим выпечки и особенности выпечки вашего изделия.И укажите что контролируют и как на этом этапе( режим, пропеченность, упек, и т.д.)стр.188-204*

9. Условия хранения и транспортировки. Стр 207 *И укажите что контролируют и как на этом этапе*

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

10.1. Описать методику проведения анализов по контролю. Каждому дам. Индивидуальное задание. ( например Кувшинова опишет как проверяют влажность хлеба)

11. Требования техники безопасности на основных производственных участках стр.1633,187,206

12. Заключение

Как пример смотрите приложение №2

**Приложение №1**

**Целью дипломной работы** является разработка технологической схемы процесса производства булки ярославской.

Исходя из цели можно поставить следующие задачи:

* обозначить основные требования к качеству булки ярославской;
* рассмотреть различные виды оборудования необходимого для производства булки ярославской;
* рассчитать производственную рецептуру на булку ярославскую;
* обозначить особенности технологических операций: подготовки сырья, приготовление теста, разделки теста, расстойки тестовых заготовок и выпечки булки ярославской;
* раскрыть вопросы по организации технологического процесса и его контроль;
* обозначить требования техники безопасности на основных производственных участков.

**Приложение№2**

**12. Заключение.**

В дипломной работе рассмотрен вопрос производства булочке «Веснушка»

В данной работе показана технология производства булочки «Веснушка» согласно унифицированной и производственной рецептуры.

Показана технологическая последовательность операций с учетом передовых приемов труда. В работе уделяется большое внимание соблюдению правил технике безопасности при работе на основных производственных участках.

При комплектовании линии по производству булочки «Веснушка» оборудованием учитывался способ приготовления теста, вид изделия и способ выпечки, наиболее приемлемый для данного изделия.

В работе дана характеристика основных технологических операций, наиболее важная из них приготовление теста двухфазным способом. Такой способ сложен и трудоемок, однако позволяет стабилизировать технологический процесс и активировать дрожжи. Повышается качество изделий.

В разделе разделка теста раскрыто технологическое значение каждой операции, произведен расчет массы тестовой заготовки с учетом упека и усушки.

В разделе выпечки отмечены особенности режима выпечки для данного вида изделий. Особое внимание в работе уделено безопасным приемам труда на основных производственных участках.

Рассмотрены вопросы по организации технологического процесса и его контроля. В работе рассмотрена методика определения влажности муки. Булочка «Веснушка» является булочным изделием, пользующейся спросом у населения, соблюдение технологии производства булочки «Веснушка» является одной из основных задач, выполнение которой позволяет производить выпуск продукций высокого качества, отвечающей требованиям ГОСТа.