ДЗ для 15 группы

## МДК.04.01

Темы урока:

1. «Контроль процесса сушки. Охлаждение макаронных изделий. Кондиционирование сушильного отделения»
2. «Сортировка, упаковка и хранение готовой продукции. Правило хранения продукции и причины порчи»

Составить 2 теста.

### ОП.13

Практическая работа «№2 «Изучение принципиальных схем действия воздушно – ситового сепаратора триера».

Практическая работа «№3 «Изучение конструкций аппаратов для просеивания металломагнитных примесей из сыпучих пищевых продуктов»

### ОП.12

Составить кроссворд на тему: «Основное сырье и правило его хранения».