**Группа ¾**

**МДК 02.01 «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий»**

**Учебник Л.Ф Зверева**

**Краткие конспекты**; «Преимущества использования разных способов закваски теста на жидком полуфабрикате, такие как опара, бига» »

«Технология приготовления без дрожжевого теста»

«Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства»

**МДК 03.01. «Технология деления теста, формование тестовых заготовок»**

**Лабораторная работа №1 (**Записать в отдельную тетрадь)

**Тема:** « Деление теста на куски на тестоделительных машинах А2-ХТН , Кузбасс, машинах с поршневым и валковым нагнетанием.»

**Цель:** «Уметь делить тесто на куски с помощью тестоделительных машин А2-ХТН, Кузбасс, машины с поршневым и валковым нагнетанием»

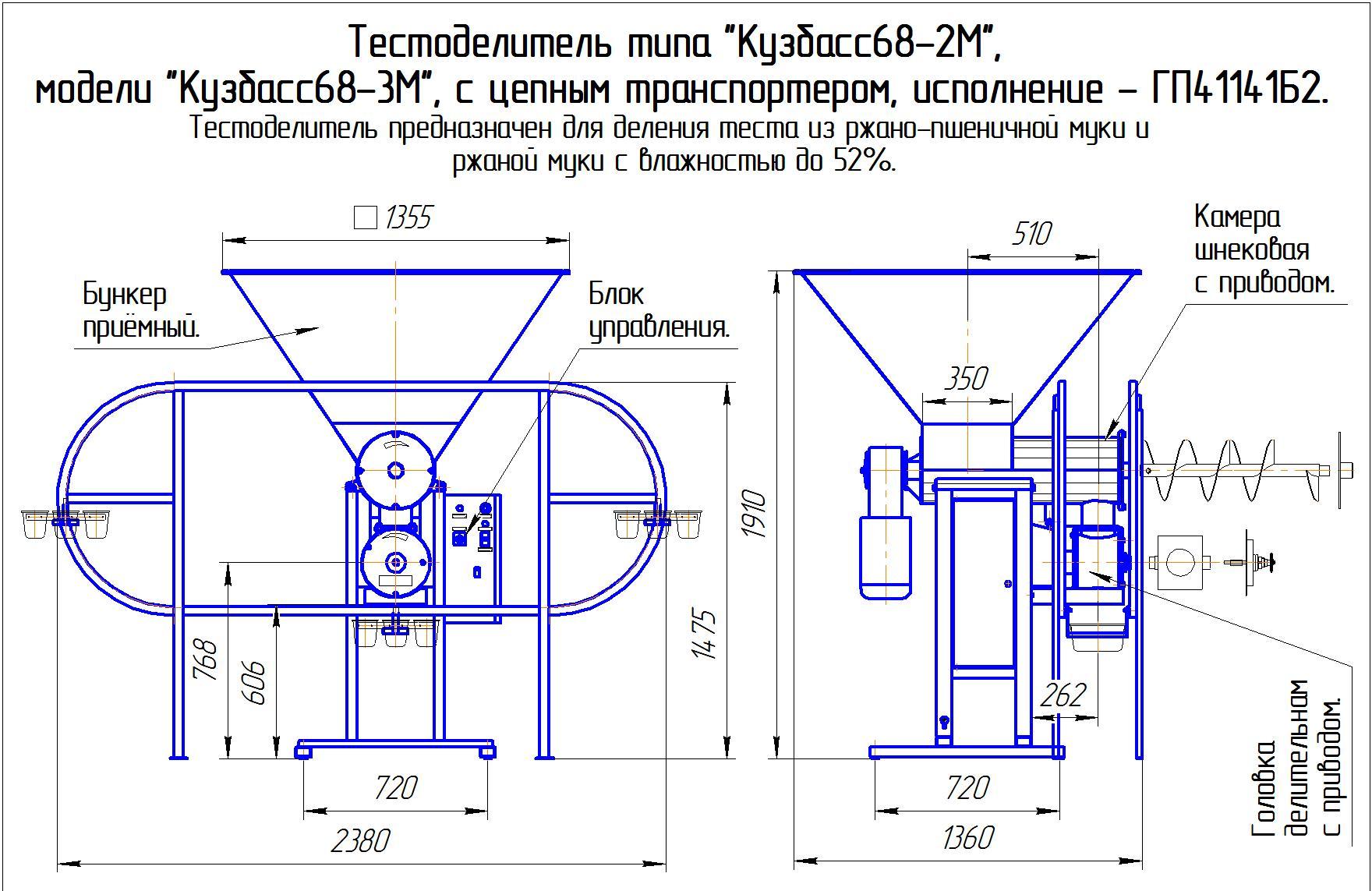
**Оборудование:**  схемы тесто делителей, тетрадь, ручка, карандаш, линейка.

**Порядок выполнения:**

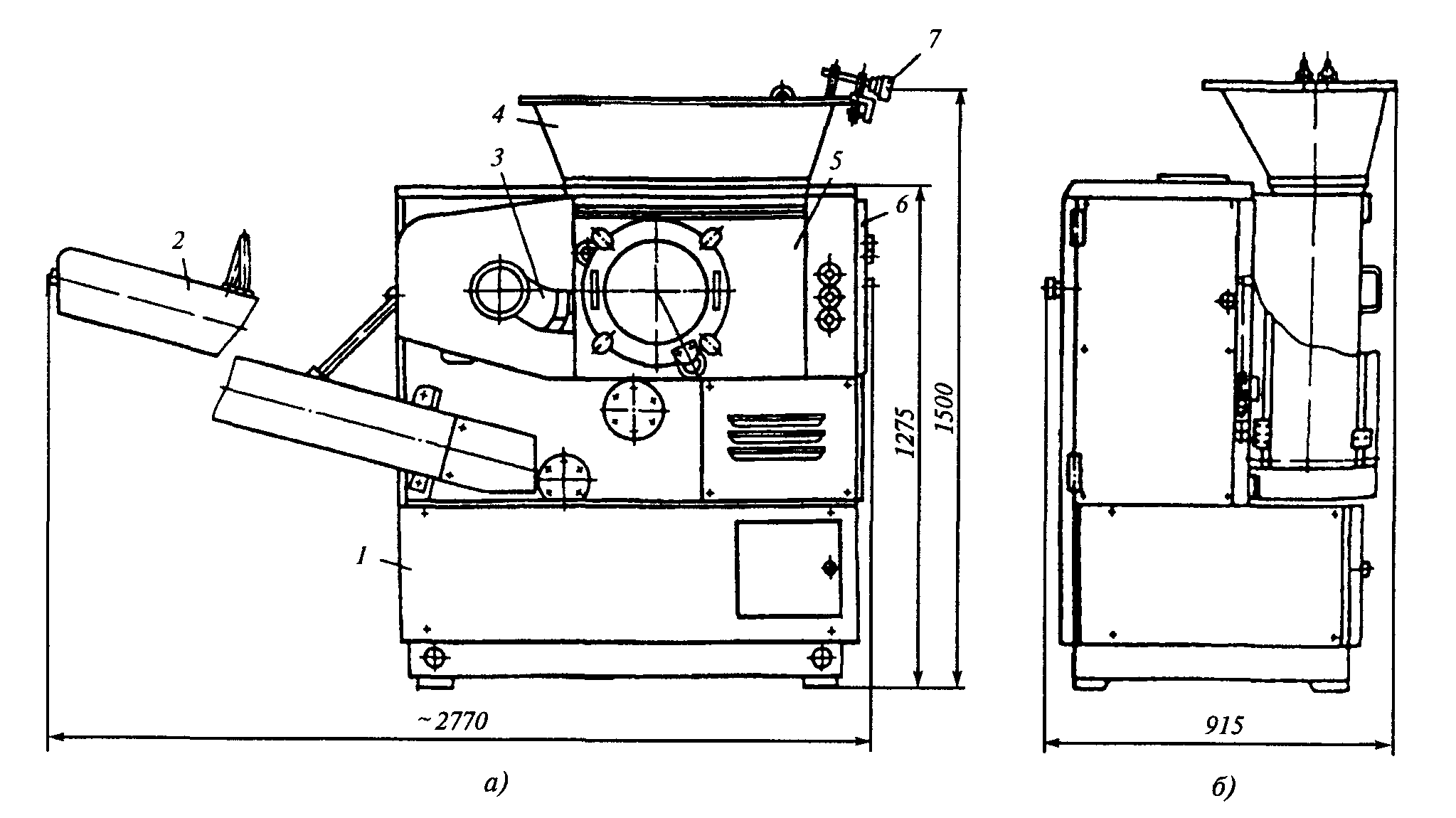
1.Ознакомится схемами тесто делителей.

2. Зарисовать схемы.

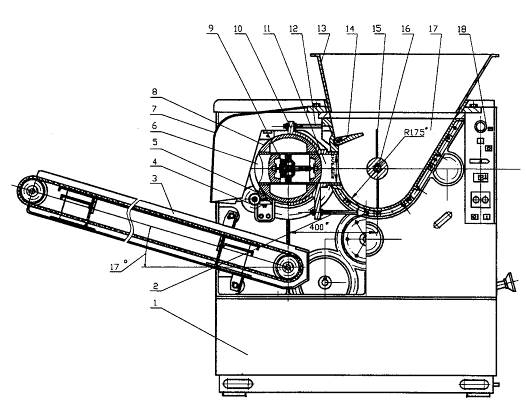
3.Ответить на поставленные вопросы.



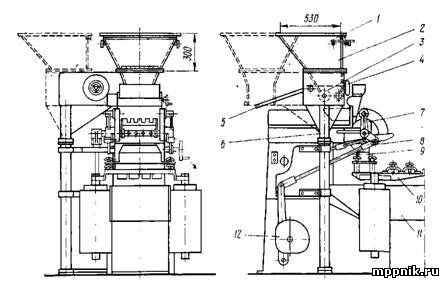
**А2-ХТН**



**С поршневым нагнетанием**



**С волковым нагнетанием**



Дополнительные вопрсы:

1.Запишите обозначание оборудования.

2.Для какого теста предназначен тестоделитель А2-ХТН.

3.Для какого теста предназначен тестоделитель Кузбасс.

4.Для какого теста предназначены тестоделители с порневым и валковым нагнетание.

**Сделайте вывод по работе.**

**Группа 17 (3 курс)**

**ОП07 «Метрология и стандартизация»**

**Выполнить практическую работу;**

**Лабораторная работа №4**

**Тема:** «Применение требований нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов. Оформление технической документации на пищевые продукты (технические условия) в соответствии с действующей и нормативной базой».

**Цель:** Изучить порядок разработки, оформления и утверждения стандартов предприятий. Изучить структуру и содержание СТП на примере действующего. Разработать СТП.

**Оборудование:** учебник «Стандартизация, метрология, сертификация в общественном питании»

ГОСТ 1.5.-92 Правила проведения работ по межгосударственной стандартизации. Общие требования к построению, изложению, оформлению и содержанию стандартов,

ГОСТ 1.4.-93Стандартизация в Российской Федерации СТАНДАРТЫ ОРГАНИЗАЦИЙ Общие положения

**Порядок выполнения работы:**

1.Изучить общие требования к разработке и утверждению стандартов предприятий. Оформить титульный лист, первую и последнюю

2.Изучить требования к структуре и содержанию стандарта предприятий.

3.Разработать и оформить стандарт предприятия, согласно нормативным требованиям.

4.Сделать вывод о проделанной работе.