**РАССМОТРЕНО**

на заседании МК

Отделения сервиса

Протокол №1 от 30.08.2023 г.

Председатель МК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Ю. Бесчетвертева

***МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ***

***к выполнению контрольной работы***

**по ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья**

для студентов заочного отделения

специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Составила преподаватель Н.В. Инейкина

Ульяновск

**Задания для домашней контрольной работы**

Вариант №1

1. Условия хранения сырья на складе.
2. Подготовка сахаропродуктов к использованию.
3. Органолептическая оценка качества сырья.

Вариант№2

1. Правила приёмки основного и дополнительного сырья.
2. Процессы, происходящие в муке при хранении.
3. Описать термический метод определения влажности продукта.

Вариант№3

1. Требования к хранению пищевых добавок на предприятии.
2. Подготовка к использованию мороженных яйцепродуктов и яичного порошка.
3. Определение содержания сухих веществ по относительной плотности раствора.

Вариант№4

1. Требования к хранению муки на хлебопекарных предприятиях.
2. Приготовление солевого раствора.
3. Определение влажности воздуха в складских помещениях.

Вариант№5

1. Хранение и подготовка прессованных дрожжей к использованию.
2. Правила отбора проб муки для анализа.
3. Определение содержания металлопримесей в муке.

Вариант№6

1. Хранение и подготовка яиц к использованию.
2. Сущность бестарного хранения муки.
3. Определение цвета муки органолептическим методом.

Вариант№7

1. Хранение и подготовка молокопродуктов к использованию.
2. Физико-химические показатели качества основного сырья.
3. Определение количества и качества клейковины.

Вариант№8

1. Процессы, приводящие к порче муки.
2. Хранение и подготовка жиров к использованию.
3. Определение подъёмной силы дрожжей.

Вариант№9

1. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация на складах для хранения сырья.
2. Подготовка сухого молока к производству.
3. Проведение пробной лабораторной выпечки.

Вариант№10

1. Активация прессованных дрожжей.
2. Как осуществляется подготовка муки к производству.
3. Определения содержания сухих веществ при помощи рефрактометра.