

Вопросы для дифференцированного зачета по МДК 05.01 «Технология упаковки и укладки готовых хлебобулочных изделий»

Дайте ответы на вопросы:

1. Что такое качество пищевых продуктов.
2. Перечислите технологические мероприятия, повышающие качество хлебобулочных изделий.
3. Что такое пищевые добавки.
4. Какие свойства имеют пищевые добавки, относимые к хлебопекарным улучшителям вкуса.
5. Куда подаются хлебобулочные изделия, выходящие из печи.
6. Какие хлебобулочные изделия при укладке в лотки после выхода из печи бракуются.
7. Что происходит с отбракованными хлебобулочными изделиями.
8. Укажите размеры лотков для укладки хлебобулочных изделий.
9. Где хранятся выпеченные хлебобулочные изделия до отпуска их в торговую сеть.
10. Перечислите требования к остывочным отделениям.
11. Что такое срок реализации хлебобулочных изделий.
12. Что такое усушка хлебобулочных изделий.
13. Что влияет на величину усушки хлебобулочных изделий.
14. Что такое черствение хлебобулочных изделий.
15. Через сколько времени при хранении х/б изделий появятся признаки черствения х/б изделий при обычных условиях (15-20 С).
16. Какие факторы влияют на черствение хлебобулочных изделий.
17. Какие виды сырья замедляют черствение хлеба и х/б изделий.
18. Какие технологические факторы влияют на скорость черствения хлеба.
19. Для чего на хлебозаводах применяется замораживание х/б изделий.
20. Для чего осуществляется упаковывание хлеба.
21. Для чего на участке упаковывания хлеба устанавливают бактерицидные лампы.
22. Что такое упаковка.
23. Какие требования, предъявляют к упаковке хлебобулочных изделий.
24. Какие упаковочные материалы являются перспективными.
25. Перечислите виды упаковочных материалов, используемых в хлебопекарной промышленности.
26. Перечислите способы упаковки хлебобулочных изделий.
27. На какие группы подразделяются хлебоупаковочные машины.
28. На какие х/б изделия распространяется ГОСТ 31752 - 2012.
29. Какие разделы содержит ГОСТ 31752 - 2012.
30. Какая информация должна наноситься на упаковку х/б изделий по ГОСТ 31752 - 2012