Добрый день, уважаемые студенты ! Мы с вами продолжаем занятия по производственной практике в режиме дистанционного обучения! Тема занятия «Виды хлебопекарного оборудования». Внимательно прочитайте лекционный материал ,заполните таблицу(по образцу):

Виды оборудования

|  |  |
| --- | --- |
| Название группы оборудования | Виды оборудования |
| Технологическое:1. **Оборудование для хранения и учета сырья и подготовки его к производству** | - емкости для хранения сырья (силосы,бункера,цистерны) и т.д |
|  |  |

Жду ваших ответов до 29.05 на адрес электронной почты [nytva@mail.ru](mailto:nytva@mail.ru) или в контакте!

|  |  |
| --- | --- |
| Современные хлебопекарные предприятия оснащены разнообразным оборудованием, которое в зависимости от его назначения делится на технологическое, вспомогательное, транспортное, энергетическое и санитарно-техническое.  К. технологическому оборудованиюотносятся машины и аппараты, предназначенные для переработки муки и дополнительного сырья в продукт потребления, т. е. хлебные изделия. В ходе технологического процесса сырье претерпевает физико-механические, коллоидные, биохимические, тепловые и структурные, изделия. В зависимости от назначения все технологическое оборудование можно объединить в следующие семь групп:  **1.** **Оборудование для хранения и учета сырья и подготовки его к производству.**К этой группе относятся: применяемые для хранения сырья емкости (силосы, бункера, цистерны); контрольно-измерительные приборы и оборудование для учета поступающего в склады и отпускаемого на производство сырья; смесители для составления смесей муки из различных партии пли сортов; просеиватели и аппараты для удаления ферропримесей; водоприготовительные аппараты; жирорастопители и растворители соли, сахара, прессованных дрожжей и другого дополнительного сырья.  **2.** **Оборудование для дозирования сырья.**К этой группе относятся: дозаторы муки периодического и непрерывного действия; дозировочные станции периодического и непрерывного действия; смесители и дозаторы воды; дозаторы дрожжевого, солевого и сахарного растворов и растопленного жира; дозато­ры заквасок и опары.  **3.** **Оборудование для приготовления теста.**К этой группе относятся: все машины и аппараты для периодического и непре­рывного замеса опары и теста; емкости для выбраживания опары и теста; машины и механизмы для перегрузки опары в тес­томесильные машины и теста в тесторазделочное оборудование.  **4.** **Оборудование для деления, формования и расстойки теста.**К этой группе относятся: машины для деления и формования теста; установки для предварительной и окончательной расстойки тестовых заготовок; механизмы для раскладки тес­товых заготовок в формы, на листы или непосредственно на люльки конвейерных шкафов для расстойки и пересадки их на под хлебопекарных печей;  механизмы для надрезки и наколки тестовых заготовок.  **5.** **Печи.**К этой группе относятся: все хлебопекарные  печи со стационарными, конвейерными люлечно-подиковыми и ленточными подами, применяемые для выпечки хлебных, булочных, бараночных и сухарных изделий; механизмы для регулирования продолжительности выпечки; механизмы для выгрузки готовых изделий; контрольно-измерительные приборы для определения температуры и влажности среды и регулирования теп­лового и влажностного режимов  пекарной камеры; приборы и механизмы для сжигания топлива.  **6.** **Оборудование хлебохранилищ и экспедиций.**К этой группе относятся механизмы и установки для перемещения и остывания готовой продукции, сортировки и укладки ее в тару и контроля отпуска в торговую сеть.  **7.** **Оборудование для производства специальных сортов хлебных изделий.**К этой группе относятся машины и аппараты для приготовления теста, его разделки  и формования бараночных и сухарных изделий, пирожков, соленой и сладкой соломки и мучных кондитерских изделий, вырабатываемых в специализи­рованных цехах хлебопекарных предприятий.  К вспомогательному оборудованиюотносятся машины и механизмы, применяемые для выполнения операций по очистке и смазке форм и листов, для санитарной обработки хлебных лотков, для упаковки хлебных изделий и т. п.  К транспортирующему оборудованиюотносятся машины и механизмы, предназначенные для перемещения внутри предприятия сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. К ним относятся: нории, транспортеры, цепные конвейеры, подъемники, грузовые лифты, электропогрузчики, вагонетки и тележки, пневматические установки и т.                              . |  |