

F. 04.

Тема:

Историческое образование  
и его роль в развитии личности.

1) Источники информации ПОН

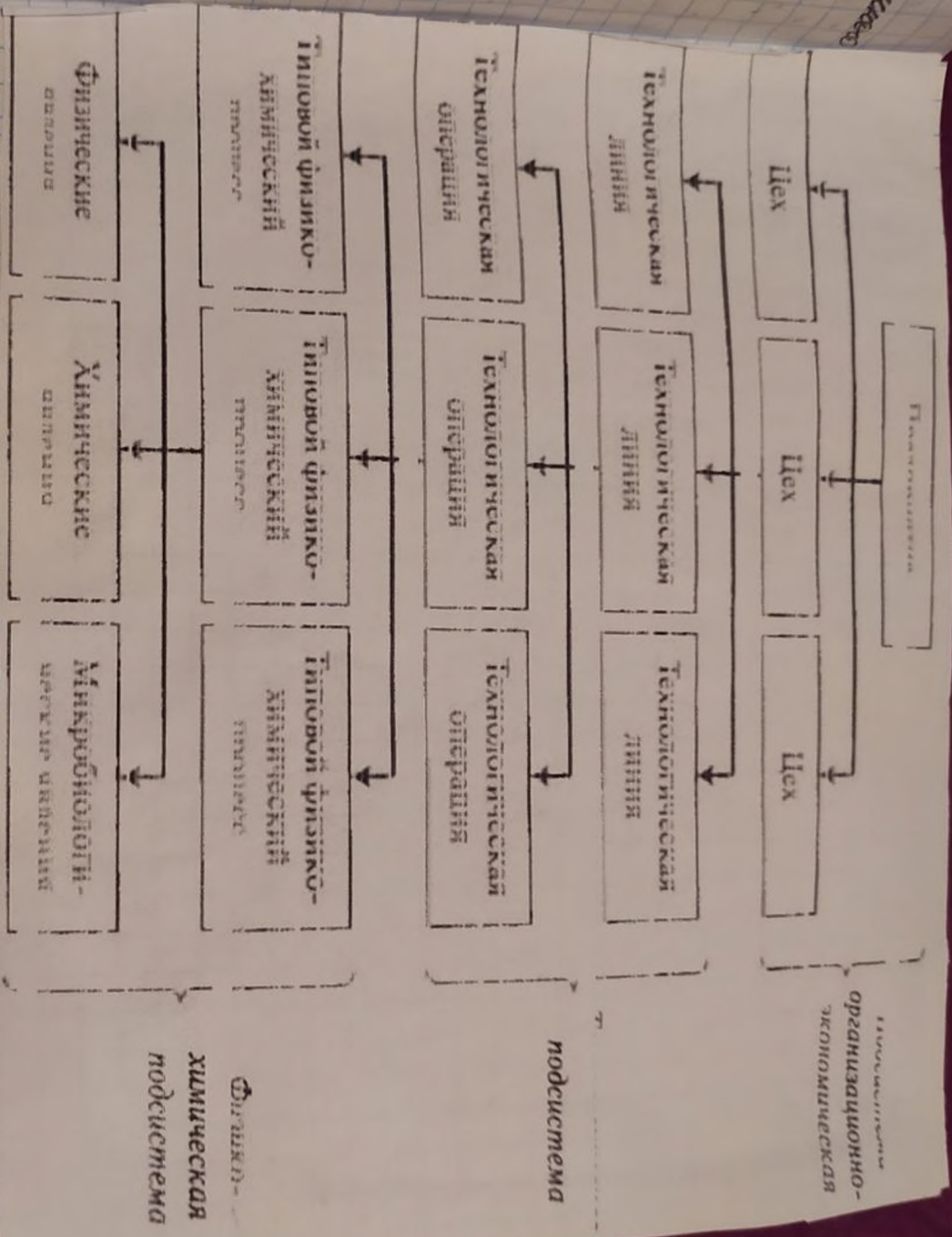
2) Методические указания ПОН

3) Программные документы ПОН

4) Методические указания по изучению  
истории в школе

Курс И. И. Герасимов. «История»  
учебник. М.: Просвещение, 1988.

Тема 0.0 39 у.



ПТ систем являются объектами как химических, так и физических процессов. Они являются объектами как химических, так и физических процессов.

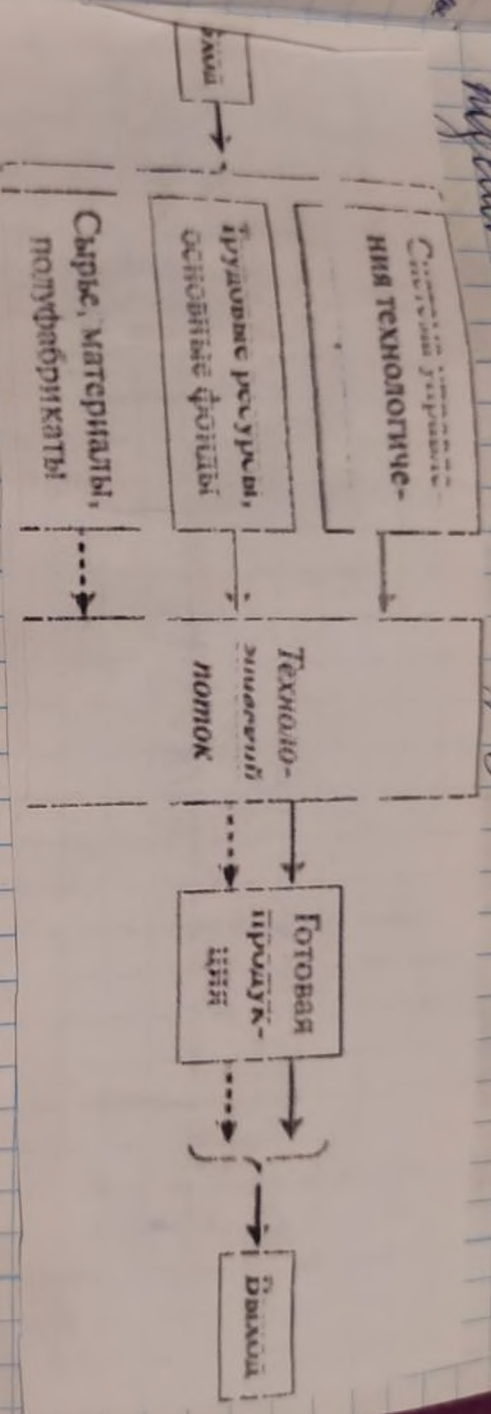
Выходными являются всевозможные продукты, сырье, газы, жидкости, твердые вещества, растворы, смеси, газы, пары, пыль, зола, шлак, осадки, и т.д.

- всевозможные продукты, сырье, газы, пары, пыль, зола, шлак, осадки, и т.д.

Тема 3.9



Технология производства, которая используется, зависит от количества и качества сырья, оборудования и персонала. При этом необходимо учитывать, что при использовании оборудования, которое не соответствует требованиям, это может привести к снижению качества продукции.



Технология производства является одним из основных элементов системы управления предприятием. Она определяет, как и в каком порядке должны выполняться все операции, связанные с производством продукции.

Технология производства является одним из основных элементов системы управления предприятием. Она определяет, как и в каком порядке должны выполняться все операции, связанные с производством продукции.

1) Разработка технологической документации - это процесс создания документов, которые определяют порядок и условия выполнения технологических операций.

2) Организация производства - это процесс организации всех элементов производства, включая подбор оборудования, персонала, сырья и т.д.

Технология производства является одним из основных элементов системы управления предприятием. Она определяет, как и в каком порядке должны выполняться все операции, связанные с производством продукции.

Бенна О.О. 39 ф.



На стадии приготовления сырых пресесованных  
 мессы процессы разделения, растапливания  
 жировой составляющей, если и др. происходит  
 при ее замешивании и брожении.  
 перемешивание, наддувание и разрыхление  
 дрожжами муки, действующая месья под  
 воздействием ряд факторов месьевой  
 системы.

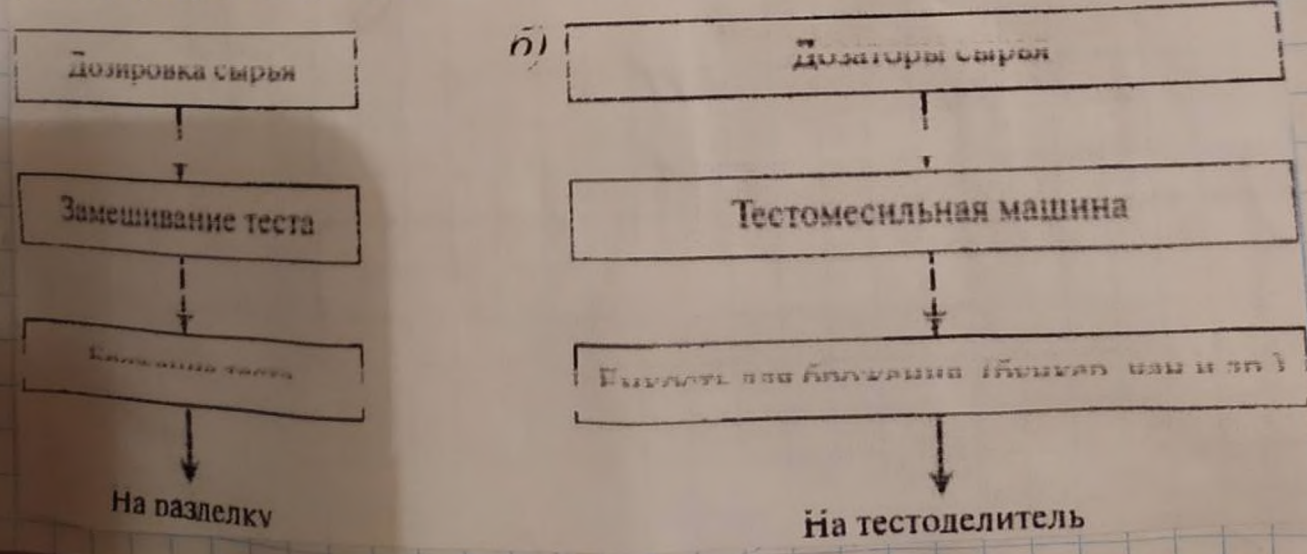
Видный месья вл. операции: смешение  
 месья на куки, округление, превращение  
 в расстойку, сформованная, окончатель-  
 ная расстойка.

При выпечке изделия уяз. процессы  
 происходят.

При охлаждении либо замораживании  
 месья, как и при выпечке важнейшую  
 роль играют термо- и микроволны.

Функциональная схема (рис 4, а) охватывает  
 всю технологическую операцию от приготовления  
 и механической смеси между ними. Это  
 дает представление о структуре месья.  
 месья в целом, т.е. о составе и порядке  
 технологической операции и их взаимосвязи и  
 не содержит подробной информации о характере  
 процессов и отдельных явлениях.

Дата 00.00.2020





вс  
и  
в  
и

- 1) входные параметры относятся:
- 1) вид и количество (соотношение) сырья;
  - 2) вид, тип и последовательность операций;
  - 3) последовательность технических характеристик оборудования.

1 - безусловная поставка. цель производства данно вида изделий и сред. индивидуальности и ритмичности.

2 - сред. формулы технологической схемы производства (технолог. режимом).

3 - сред. технит. характеристической примерного оборудования

Управляющие параметры - представ. собой те воздействия на процес, которые можно изменить централизованно с целью оптимизации промежуточных основных процесов в технологической цепи.

Возмущающие параметры - состав и качество основного и дополнительного сырья, факт. технит. состояние технологической оборудования, кот. влият. в процесу эксплуатации, а также характер окруж. факт.

Выходные (управл. параметры) характер количества и качеством сырья, поступающ и др. факторами, кот. влияют на эффективность функци. технолог. процесов.

39 ур.

Веня О. Д.



Количественные показатели процесса чаще всего д.в. величина, легко угадываемая, предельно максимальной мощностью воздействия обрабатываемая.

3.

В процессе приговора, химическая продукция, мушкетера и конденсатора и других изделий, как правило, подвергается химической обработке, но при этом понимается воздействие на них продуктов с целью придания им свойств, необходимых для придания им дальнейшей обработки или использования в пищу.

Способы обработки сырья и продуктов подразделяются на следующие технологические процессы:

- 1) способы, применяемые на стадии обработки исходного сырья с целью получения пр.ф. - первичная обработка;
- 2) способы, применяемые на стадии тепловой химической обработки пр.ф. с целью получения пр.ф. продукции;
- 3) способы, применяемые на стадии реализации готовой продукции.

Виды и способы обработки продуктов в зависимости от характера сырья делятся на:

- 1) оттопленные морозильные продукты;
- 2) осветленные продукты от различных и несветлых веществ;
- 3) свежие продукты на месте;

Веня Д. Д. 399

4) продукция необходимых размеров,  
свойства, качества, количества, типа в  
1,100, производимые с применением к  
технологии;

5) свойства и продукты, сохраняющие  
функциональные их свойства, тем более  
свойства.

6) при этом действующим иными способами  
сравнительно продукты подразделяют на  
классы: механические, термические,  
электрофизические, химические и биологические.

Механические способы обработки продуктов  
включают: переборку, прессование, клеебуживание,  
дробление, измельчение, прессование,  
дробление, формование, выделение и др.

Термические - способы обработки продуктов  
продуктов - пропаривание, замачивание,  
прожаривание.

Электрофизические способы обработки продуктов  
связаны с нагревом, охлаждением.

Химические и биологические способы  
продуктов - это СВЧ - нагрев, ик - нагрев.

Химические и биологические способы  
обработки продуктов вкл. сульфитацию  
добавление консервантов и др.  
аммиака, ферментацию обработку  
и др.

Лема О. В. 391р.

Бема О.О. 39 ур

Темповая кушнар обработка - замочит  
в масле продукты с целью размягчения  
их до заданной степени кушнар готовности

Варка - способ тепловой обработки  
продуктов в водной среде или атмосфере  
водяного пара.

Жарка - способ обработки прод. при  
непосредственном соприкосновении их с  
поверхностью специфич. жарочной  
камеры при t, обжаривание на их

Обжарка - способ кратковременной жарки  
продуктов без доведения их до кушнар  
готовности с целью придания им  
определенной об-в.

Жушение - придают для получения  
продуктов предварительного обжар до  
переломности, а затем припускают  
в соус. придают приправ или соус.  
для тушения иондо. закрытым возду.

Запекание - способ тепловой обработки  
продуктов в жарочной камере до  
кушнар. готовности и образования на поверхности  
жесткой корочки румяной корочки

Пассирование - обжарка некоторых  
продуктов с маслом или без него при t  
на масле 120°

Вячение - процесс кратковременного  
(1-5 мин) воздействия на продукты  
кипящей воды или пара.

Принцип направленного использования сырья  
 предусматривает направление использования  
 сырья, основанное на его качественных  
 характеристиках сырья. Определяется степенью  
 его пригодности для переработки сырья как  
 основной цели назначения сырья по  
 назначению в данном продукте.  
 Как следствие, продукция имеет  
 определенную степень годности. Продукты  
 и виды сырья, которые не соответствуют  
 требованиям, необходимым для производства,  
 тем или иным образом разрушаются,

Принцип сохранения процессов.

- предварительная разрушенная структура  
 продукта посредством замачивания, сушки, пропаривания,  
 высушивания (отваривания, жарения,  
 варения) и бланширования. Воздействие (маринирование  
 и ферментативная обработка мяса).
- интенсификация технологии посредством  
 увеличения поверхности взаимодействия  
 (размельчение продуктов, увеличение  
 их массы, обработка, чтобы увеличить  
 поверхность с увеличением поверхности  
 (объем наибольшей), повар. с тем же  
 темп.
- использ. новых методов и методов  
 тепловой обработки продуктов (ик-  
 наров, СВЧ-нагрев.)

Веня Д. Д. 39 ур.

Беня 00 39 ф.

Принцип наименьшего энергозатрат  
обсуждается преимущественно в  
материальной науке. В ответствии с этим  
единицы ртб. производятся и антидоты  
антидоты являются производными энергии  
при необходимости неводородной энергии  
допускают реакцию, быть доводками  
устойчивой реакции. В условиях ищущей  
и безопасными в энергетическом  
реакторном режиме. В условиях ищущей  
реакции с другими веществами  
возможность автоматического управления

Принцип наименьшего энергозатрат  
предусматривает реакцию сокращенной  
энергетической нагрузки. Энергетическая нагрузка  
сокращается путем снижения энергии  
сохраненной в реакторе с введенной  
современной реакцией. Различные сокращенные  
энергетические способы сокращения  
продуктов, строго соблюдение технологии  
реакции. При целостной реакции  
также расходуется энергия, требуется и прочие  
запчасти на производство той или  
иной продукции.

### Механизм образования

Механизм образования - это процесс, который  
всесторонне изучен процесс, который  
представляет собой совокупность  
взаимосвязанных и параллельно  
идущих реакций. Механизм его  
объясняет реакцию с помощью  
образованной системы

