

ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ ДО ТЕМИ «РОБОТА З ТАБЛИЦЯМИ У TP MS WORD»

ВАРІАНТ 1

Таблиця 1.2 - Показники якості основної сировини

Масова частка вологи, %	Клейковина:			Автолітична активність, %	Газоутворювальна здатність, см ³ CO ₂
	кількість, %	розтяжність, см	еластичність		
14,6	29	5	задовільна	34	1800

ВАРІАНТ 2

Таблиця 7.1 - Маса сухих речовин у тісті

Назва сировини	Маса сировини, кг	Масова частка вологи в сировині, %	Маса СР, кг
<i>Борошно пшеничне I / с</i>	100,0	14,6	85,4
<i>Дріжджі пресовані</i>	1,0	75,0	0,25
<i>Сіль кухонна</i>	1,5	-	1,5
<i>Цукор білий кристалічний</i>	2,0	0,15	1,98
<i>Маргарин столовий</i>	4,5	17,0	3,74
<i>Разом</i>	109,0		92,87

(Примітка: у рядку Разом значення підрахувати за допомогою формули – Макет – Формула))

ВАРІАНТ 3

Таблиця 7.2 - Маса сухих речовин в тісті

Назва сировини	Маса сировини, кг	Масова частка вологи в сировині, %	Маса СР, кг
Борошно пшеничне I / с	65,0	14,6	55,5
Дріжджі пресовані	2,25	75,0	0,56
Разом	67,25	-	56,06

(Примітка: у рядку Разом значення підрахувати за допомогою формули – Макет – Формула))

ВАРІАНТ 4

Таблиця 2.3 – Фізико-хімічні показники якості батонів					
Виріб	Сорт пшеничного борошна	Вага, у г	Вологість, у %	Кислотність, у °Н	Пористість, У %
Батон простий	I	200 і 500	43	3	65
	II	200	43	3,5	63
	II	500	44	3,5	63
Батон нарізний	вищий	500	42	2,5	73
	I	400	43	3	68

ВАРІАНТ 5

Таблиця 7.3 - Пофазна рецептура приготування тіста для виробництва батону студентського

Сировина і напівфабрикати	Всього, кг	Опара, кг	Тісто, кг	На оброблення
Борошно пшеничне I / с	100,0	65,0	35,0	1,0
Дріжджове молоко	2,25	2,25	-	-
Розчин солі	6,25	-	6,25	-
Розчин цукру	4,0	-	4,0	-
Маргарин столовий	4,5	-	4,5	-
Вода	47,37	38,31	9,06	-
Опара	-	-	105,56	-
Разом	164,37	105,56	164,37	1,0

(Примітка: у рядку Разом значення підрахувати за допомогою формули: команда Макет – Формула)

ВАРІАНТ 6

Таблиця 7.4 - Виробнича рецептура приготування тіста для виробництва батону студентського

Сировина і напівфабрикати	Опара, кг	Тісто, кг
Борошно пшеничне I / с	53,95	39,44
Дріжджове молоко	1,87	-
Розчин солі	-	7,25
Розчин цукру	-	4,64
Маргарин столовий	-	5,22
Вода	31,8	10,51
Опара	-	122,45
Разом	87,6	189,51

(Примітка: у рядку Разом значення підрахувати за допомогою формули: команда Макет – Формула)

ВАРІАНТ 7

	Назва виробів	
	<i>Хліб білий</i>	<i>Плетінка з маком</i>
Стандарт на готові вироби	ГОСТ 26987-86	ГОСТ 27844-88
Вихід плановий	136,1	134,0-136,0
Показники якості виробів		
Вологість, % не більше	45,0	41,0
Кислотність, град. не більше	3,0	2,5
Пористість, % не менше	70,0	72,0

	Назва виробів	
	<i>Хліб білий</i>	<i>Плетінка з маком</i>

Сировина, напівфабрикати та параметри технологічного процесу	Витрати сировини, кг/діжу і параметри процесу
---	--

Масова частка цукру на сухі речовини, %	-	4,0
Масова частка жиру на сухі речовини, %	-	2,2
Розміри виробів		
Довжина, мм	235	
Ширина, мм	115	
Діаметр, мм	-	
Технологічні режими		
Тривалість вистоювання у шафі, хв..	30-50	40-50
Відносна вологість повітря, %	75-85%	75-85%
Тривалість випікання, хв.	45-50	17-23
Температура випікання °С		
Паровологісний режим	з парозволоженням	без парозволоження

(Примітка: розташувати таблицю на різних листах, за допомогою команди *Макет – Повторить строки заголовков* повторити заголовок таблиці)

	Опара	Тісто
Борошно пшеничне першого сорту, кг	65,0	35,0
Дріжджове молоко, кг	2,25	-
Розчин солі, кг	-	6,25
Розчин цукру, кг	-	4,0
Маргарин, кг	-	4,5
Вода, кг	38,31	9,06
Вологість, %	48	43,5
Температура початкова, °С	29	30
Тривалість бродіння, хв	300	0,5
Кислотність кінцева, град	3,5	3
Тривалість вистоювання, хв	-	30
Тривалість випікання, хв	-	20
Температура випікання, °С		

ВАРІАНТ 8

Таблиця 2.2 – Продуктивність і потужність підприємства

ВАРІАНТ 9

Таблиця 5 1Режим випікання і вистоювання

Асортимент	Маса, кг	Марка печі	Температура випікання, °С	Тривалість випікання, хв	Режим випікання	Тривалість вистоювання, хв
Хліб білий 1/с	0,75	Г4 – ХТН- 20	215-250	46	з парозво- ложенням	30-50

масою 0,75кг						
Плетінки з маком в/с 0,4кг	0,4	Г4 – ХПФ – 12С	200-260	22	без парозво- ложенням	40-50

ВАРІАНТ 10

Таблиця 5 2 Продуктивність і потужність підприємства

Асортимент	Марка печі	Годинна продуктив- ність, кг/год	Час роботи	Добова продуктив- ність, т/доб	потужність	
					Годинна, кг/год	Добова, т/доб
1	2	3	4	5	6	7
Хліб білий 1/с масою 0,75кг	Г4- ХТН- 20	751,3	23	17,3	768	17,7
Хліб білий 1/с масою 0,75кг	Г4- ХТН- 20	751,3	23	17,3	768	17,7
Плетінки з маком в/с 0,4кг	Г4- ХПФ- 12С	244,36	23	5,62	420	9,7

ВАРІАНТ 11

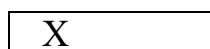
Таблиця 2.4 - Графік роботи печей

Г4-ХТН- 20		Х			
Г4-ХТН-20			Х		
Г4-ХПФ- 12С					Х
	23	6	7	8	15 16 23

Умовні позначення

 - хліб білий з борошна пшеничного 1/с формовий масою 0,75 кг

 - плетінки з маком з борошна пшеничного в/с масою 0,4 кг

 - профілактика

ВАРІАНТ 12

Таблиця 2.6 – Сухі речовини тіста

Найменування сировини	Маса, кг	Вологість, %	Вміст сухих речовин	
			%	кг
Борошно 1 гатунку	9,04	13,8	86,2	7,8
Сольовий розчин	0,45	74	26	0,12
Дріжджова суспензія	0,56	93,75	6,25	0,035
Всього	10,05			7,96

(Примітка: у рядку Всього значення підрахувати за допомогою формули: команда Макет – Формула)

ВАРІАНТ 13

Сировина, режими приготування	Одиниця вимірювання	Опара на порцію	Тісто за хвилину
Борошно пшеничне 1 сорт	кг	$2,47 * 26,67 = 65,86$	6,57
Сольовий розчин	кг	$0,14 * 26,67 = 3,73$	0,31
Дріжджова суспензія	кг	$0,56 * 26,67 = 14,93$	
Опара	кг		7,86
Вода	кг	$4,69 * 26,67 = 125,08$	
Всього	кг	209,6	14,74
Вологість	%	72	46
Початкова температура	°C		
Тривалість бродіння	год/хв		
Кислотність кінцева	град		

ВАРІАНТ 14

Таблиця 2.8 – Маса сухих речовин в опарі

Найменування сировини	Маса, кг	Вологість, %	Вміст сухих речовин	
			%	кг
Борошно пш. в/с	63	14,2	85,8	54,05
Дріжджова суспензія	3,6	93,75	6,25	0,23
Всього	66,6			54,28

(Примітка: у рядку Всього значення підрахувати за допомогою формули: команда Макет – Формула)

ВАРІАНТ 15

Таблиця 2.9 – Маса сухих речовин в тісті

Найменування сировини	Маса, кг	Вологість, %	Вміст сухих речовин	
			%	кг
Борошно пш. в/с	27	14,2	85,8	26,17
Опара	93,6	42,0	58,0	54,3
Сольовий розчин	5,2	26,0	74,0	3,85
Цукровий розчин	7,2	50,0	50,0	3,6
Маргарин	2,3	16,0	84,0	1,93
Всього	135,3			89,85

(Примітка: у рядку Всього значення підрахувати за допомогою формули: команда Макет – Формула)

ВАРІАНТ 16

Найменування сировини	Од. вим	Др. суспензія	Опара	Тісто
Борошно пш.в/с	кг		63,0	27,0
Дріжджова суспензія	кг		3,6	
Опара	кг			93,6
Сольовий розчин	кг			5,2
Цукровий розчин	кг			7,2
Маргарин	кг			2,3
Вода	кг	19,44	27,0	17,0
Дріжджі пресовані	кг	6,48		
Всього	кг	27,42	93,6	152,3
Вологість	%	93,75	42,0	41,0
Температура бродіння	°С	28-29	29-30	29-30
Тривалість бродіння	г/хв	-	4	60
Кислотність кінцева	град	-	3,5-3	3-2,5
Ритм замісу	хв	480	30	30

(Примітка: у рядку Всього значення підрахувати за допомогою формули: команда Макет – Формула)

ВАРІАНТ 17

Таблиця 2.11- Безтарне зберігання борошна

Сорт борошна	Марка силосу	Запас борошна	Місткість силосу	Кіл-ть силосів	
				Розрахункова	Фактична

Борошно пш. в/с	ХЕ-160А	28,97	30	0,96	1
Борошно пш.1 с.	ХЕ-160А	174,8	30	5,8	6
<i>Запас</i>					2
<i>Всього</i>					9

(Примітка: у рядку Разом значення підраховати за допомогою формули: команда Макет – Формула)

ВАРІАНТ 18

Таблиця 2.12- Зберігання борошна і додаткової сировини в тарі

Назва сировини	Запас кг	Спосіб зберігання	Кіл-ть мішків в штабелі	Кіл-ть штабелів	Норма навантаження	Площа м ²
Борошно	29107,42	Тарне	24	26	650	44,8
Сіль	5800,2	Мокре	зберігання в установці Т1-ХСУ-5			36,0
Дріжджі	1247,97	Хол. камера	12	13	250	За розміром шафи
Цукор	2483,1	Тарне	24	3	800	3,10
Олія рослинна	646,92	ємність	200	4	400	1,93
Маргарин	517,35	Хол. камера	20	4	600	За розміром шафи
Мак	620,85	Тарне	24	2	540	1,15

ВАРІАНТ 19

Таблиця 2.13 – Зберігання готових виробів

Назва виробу	Ргод кг/год	Термін зберігання, год	Загрузка в один лоток, шт	Необхідна кількість лотків, шт	Необхідна к-ть кон- тейнерів, шт
Хліб білий	751,3	10	17	592	74
Хліб білий	751,3	10	17	592	74
Плетінки з маком	244,36	6	20	184	23
Запас				280	35
Всього				3296	206

(Примітка: у рядку Всього значення підрахувати за допомогою формули: команда Макет – Формула)

ВАРІАНТ 20

Органолептичні і фізико-хімічні показники «Булочки»
на рідкій опарі по варіантах

Показники	30% кріопорошку з пророщеного зерна пшениці	40% кріопорошку з пророщеного зерна пшениці	50% кріопорошку з пророщеного зерна пшениці
1	2	3	4
<i>Органолептичні показники:</i> - зовнішній вигляд: форма поверхня	округла із сліпами гладка без тріщин		
- стан м'якуша пропеченість	пропечений, невологий на дотик, еластичний	пропечений, еластичний, з ледве помітними крупинками порошку	

ВАРІАНТ 21

Рецептура «Булочки» (у кілограмах на 100 кг борошна)

Найменування сировини	Кількість сировини, кг
1	2
Борошно пшеничне 1/с	60,0
Кріопорошок з пророщеного зерна пшениці	40,0
в/г	1,0
Дріжджі пресовані	1,5
Сіль	5,0
Цукор	2,5
Маргарин	2,1
Мед	1,5
Подрібнений лимон	0,15
Олія	
Разом сировини:	113,75

(Примітка: у рядку Разом значення підрахувати за допомогою формули: команда Макет – Формула)

ВАРІАНТ 22

Показники	30% кріопорошку з пророщеного зерна пшениці	40% кріопорошку з пророщеного зерна пшениці	50% кріопорошку з пророщеного зерна пшениці
1	2	3	4
промес	без грудочок і слідів не промішування		
- смак	приємний, без стороннього присмаку		Приємний, специфічний, без стороннього присмаку
- запах	приємний, без стороннього запаху		приємний, специфічний, без стороннього запаху
Фізико-хімічні показники:			
- пористість %	71,2	70,0	67,9
- кислотність °Н	3,5	3,9	4,1
- вологість %	41,9	42,5	43,0

Варіант 9

	Назва виробів		Найбільша вологість
	<i>Хліб білий</i>	<i>Плетінка з маком</i>	
Стандарт на готові вироби	ГОСТ 26987-86	ГОСТ 27844-88	
Вихід плановий	136,1	134,0-136,0	
Показники якості виробів			
Вологість, % не більше	45,0	41,0	
Кислотність, град. не більше	3,0	2,5	
Пористість, % не менше	70,0	72,0	

(Примітка: у стовпчику **Найбільша вологість** значення підрахувати за допомогою формули: команда Макет – Формула)

ВАРІАНТ 24

Рецептура «Булочки» (у кілограмах на 100 кг борошна)

Найменування сировини	Кількість сировини, кг
1	2
<i>Борошно пшеничне 1/с</i>	60,0
<i>Кріопорошок з пророщеного зерна пшениці</i>	40,0
<i>в/г</i>	1,0
<i>Дріжджі пресовані</i>	1,5
<i>Сіль</i>	5,0
<i>Цукор</i>	2,5
<i>Маргарин</i>	2,1
<i>Мед</i>	1,5
<i>Подрібнений лимон</i>	0,15
<i>Олія</i>	2
Найбільше сировини:	

(Примітка: у рядку **Найбільше сировини** значення підрахувати за допомогою формули: команда Макет – Формула)