

Защита производственной практики

Выполнила:
студентка 3 курса
группы П-351
Дёмина Ася Дмитриевна



Цель практики

- Получить практический опыт деления теста и формования хлебобулочных изделий



Задачи практики

- Уметь делить и формовать тесто
- Контролировать качество расстойки
- Устранять дефекты тестовых заготовок



Характеристика предприятия

Наименование предприятия - ЗАО "Восход-Бейкер",
производственно-торговая компания.



Местоположение - город Новосибирск, улица Бетонная, 16А.

Основные направления деятельности предприятия - производство
хлебобулочных и кондитерских изделий.



Выполнение производственных заданий

За время прохождения практики я выполняла следующие задания:

- Формовала снеки
- Убирала обрезки из теста и тестовые заготовки с дефектами с поточной линии
- Подготавливала начинки для дальнейшего ис



Хлебопекарный цех



↑ Поточная линия,
на которой мы
работали

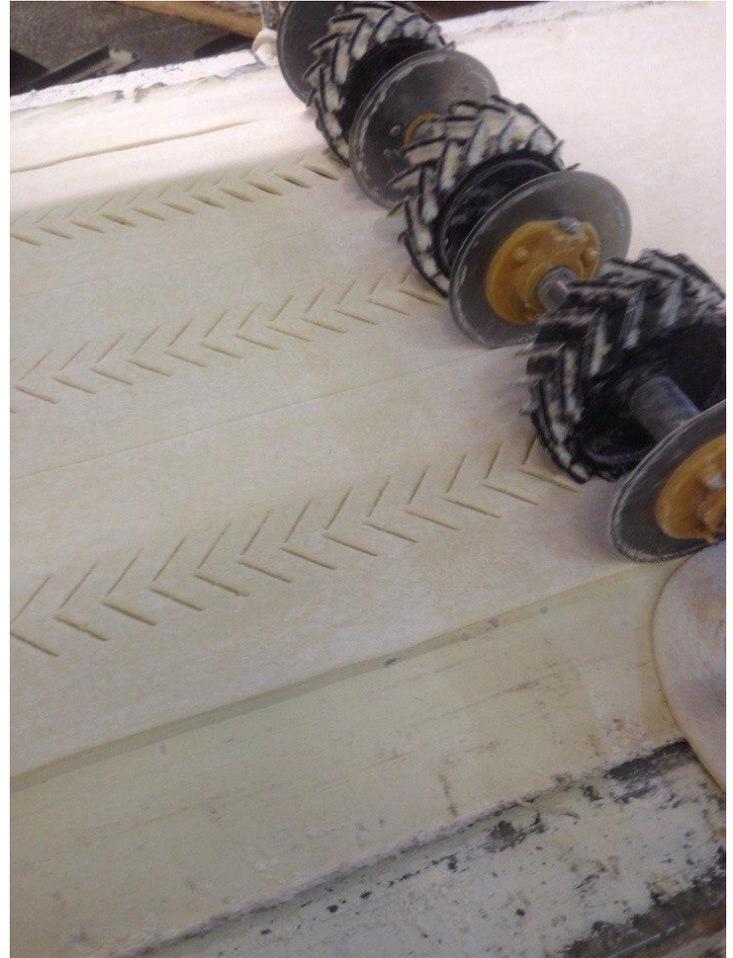
← Место, где на столе
мы подготавливали
начинки для
дальнейшего
использования

Технология приготовления снеков:

1. Уже готовое тесто, раскатанное ранее на тестораскаточной машине, попадает на поточную линию.



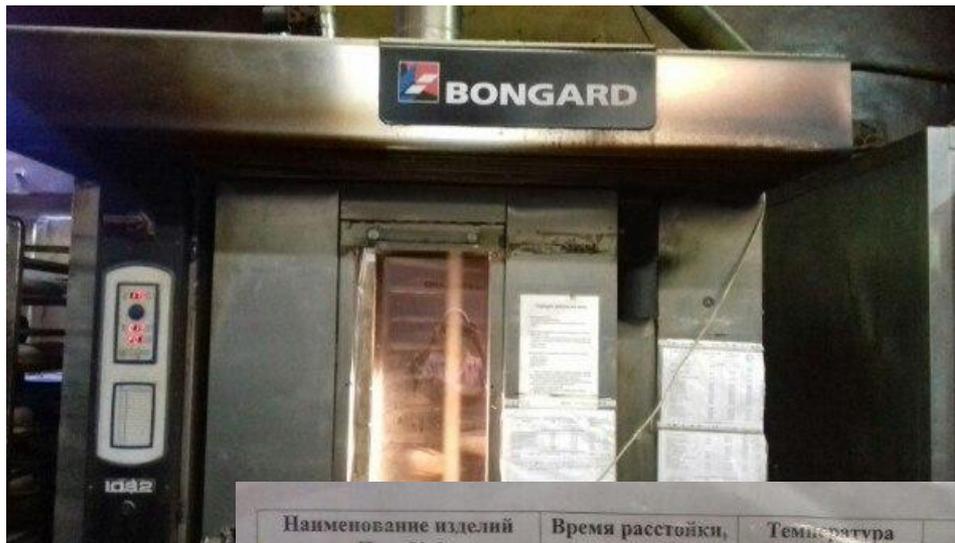
2. С помощью ножей поперечной резки тесто разрезается на одинаковые (по размеру и массе) заготовки и им придают рисунок, характерный для данного изделия.



3. С помощью специального мешка отсаживают начинку на тестовую заготовку (на фото, в данном случае, сливочно-шоколадную), далее придают заготовке форму четырехугольника и укладывают надрезами вверх, после чего тестовые полуфабрикаты отправляют на заморозку.



Выпечка



Наименование изделий Печь № 3	Время расстойки, мин	Температура выпечки, °С	Время выпечки, мин	Кол-во пар, сек.
Слоеные изделия из дрожжевого теста				
Снек с черничной начинкой	40-50	230-190	22-23	25-30
Снек с вишневой начинкой	40-50	230-190	22-23	25-30
Снек с яблочной начинкой	40-50	230-190	22-23	25-30
Снек с маковой начинкой	40-50	230-190	22-23	25-30
Снек с сырной начинкой	40-50	230-190	22-23	25-30
Снек с творожной начинкой	40-50	230-190	22-23	25-30
Круассаны	50-80	230-190	18-20	25-30
Слоеные изделия из бездрожжевого теста				
Косичка с клубничным джемом	Без расстойки	230-180	25-28	Без пара

*Снеки с двой. начинками
выпекаем (нагрев 230 → t 220 градуса
18*

Этикетки и готовая продукция (снеки)



Вывод

На период практики я ставила перед собой задачи: научиться делить и формовать тесто, а также устранять дефекты тестовых заготовок.

Трудностей во время прохождения практики у меня не возникало, но одну задачу мне не удалось выполнить (контроль за качеством расстойки), т.к. данную задачу осуществляли работники данного предприятия.

