



# Защита производственной практики

*Выполнил студент 2 курса гр. ТХ-294  
Синдякова Александра Сергеевича*

# ПМ 06 Выполнение работ по одной или несколькими профессиям рабочих, должностям служащих. Пекарь

**Цель практики:** Получить практический опыт хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста, приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования, получить практический опыт деления теста вручную, формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную, работы на тестоделительных машинах, работы на машинах для формования тестовых заготовок, получить практический опыт выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий, сушки сухарных изделий, выпечки кексов, пряников, вафель, печенья и выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий, получить практический опыт отбраковки готовых изделий, укладки и упаковки готовой продукции.

# Задачи практики:

Хранение и подготовка сырья для приготовления различных видов теста

- Приготовление теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования
- Обслуживание оборудования для приготовления теста
- Делить тесто вручную
- Формовать полуфабрикаты для различных хлебобулочных изделий вручную
- Работать на тестоделительных машинах
- Работать на машинах для формования тестовых заготовок
- Выпекать хлеба, хлебобулочные и бараночные изделия, кексы, печенье
- Отбраковка изделий
- Укладка готовой продукции
- Упаковка готовой продукции вручную

# Характеристика предприятия

- ООО «Бахетле»
- 630088, г. Новосибирск, ул.Петухова,29, офис 316
- 8 (383) 304-16-99
- Глухова Евгения Владимировна

# Приложения



# Рецептура

## 1089. Тесто дрожжевое\* и тесто дрожжевое сдобное

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья на 1 кг в 1				
	для пирожков жареных		для пирожков печеных		для ватрушек, пирогов, кулебяк и др.*
	простых*	сдобных	простых*	сдобных	
Мука пшеничная высшего или 1-го сортов <sup>1</sup>	605	576	633	640	641
Сахар	39	55	44	46	34
Маргарин столовый	20	70	19	69	29
Меланж	—	96	—	69	34
Соль	10	10	10	8	10
Дрожжи (прессованные)	19	28	19	23	19
Вода	332	190	300	170	258
<b>Выход</b>	1000	1000	1000	1000	1000
<b>Влажность, %</b>	42	37	40	33	38

<sup>1</sup> Тесто для ватрушек, кулебяк и других изделий рекомендуется готовить из муки высшего сорта.

Дрожжевое тесто приготавливают двумя способами – опарным и безопарным.

Безопарным способом тесто приготавливают преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, маргарина), опарным – для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

# Тестомесы







# Тестораскаточная машина



# Вывод:

*Что вы научились делать за время производственной практики? Какие навыки, умения, знания приобрели?*