

BioHof Schott by Harald & Karla Schott

Praktikum in einer Backerei

Chetina Olga

Russische Staatliche Agraruniversität - Moskauer
Agrarakademie, benannt nach K. A. Timiryazev

Studienrichtung

Mein Studienrichtung
ist "LebensMittel
technologie"

Und ich mache ein
Praktikum in einer
Backerei



Unternehmensinformation

Der Unternehmen besteht aus einer Backerei, einer kleinen Anzahl von Tieren und landwirtschaftlichen Feldern.

14 Huhner und 4 Schweine

33 Hektar Felder



Unsere Tiere

Unternehmenrichtungen



- Herstellung umweltfreundlicher Produkte
- Anbau von Getreide
- Mehl Mahlen
- Brot backen
- Backen von Brotchen, Croissants, Pizza und Kuchen
- Tierschutz
- Verkauf

Ich mache..

- Ich habe in der Backerei gearbeitet
- Beeren pflücken
- Feld gejätet
- Futterte die Schweine und Huhner,
- Backstube aufgeräumt



Backprozess

- Den Teig aus der Teigmaschine nehmen
- Wiegen
- Formen, der Strich machen
- Wasser spruhen
- In den Warmen Schrank stellen
- Teig geht auf
- Backen
- Hervorholen



Die erworbene Kenntnisse

Ich habe untentbehrliche
Kenntnisse in der
Landwirtschaft, dem Anbau
und Ernte von Getreide
erworben. Und lernte in der
Backerei, wie Man gesunde
Produkte backt.

Nützliche Substanzen von Weizen Schrot



- Eiweiss
- Zellulose
- Vitamine B, E
- Kalium
- Phosphor
- usw..

Zeit der Getreideernte

Ahrchenstruktur

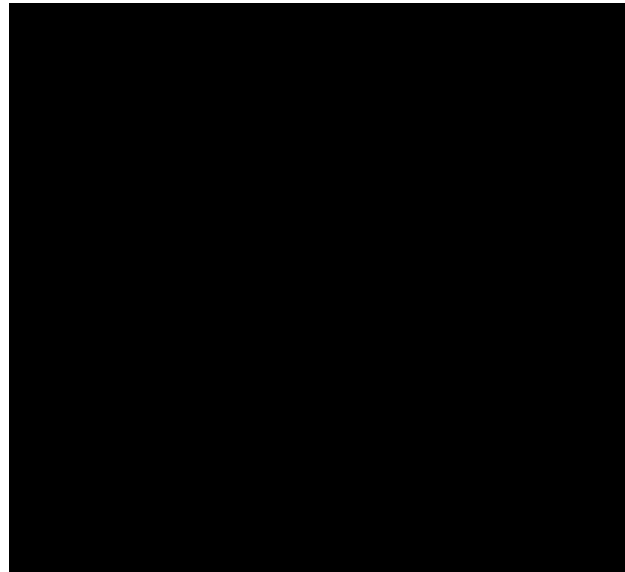
Dinkel



Weizen



Diese Kenntnisse und Fähigkeiten werden in der weiteren
Ausbildung nützlich sein.



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!