

# BioHof Schott by Harald & Karla Schott

Praktikum in einer Backerei

Chetina Olga

Russische Staatliche Agraruniversität - Moskauer  
Agrar Akademie, 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

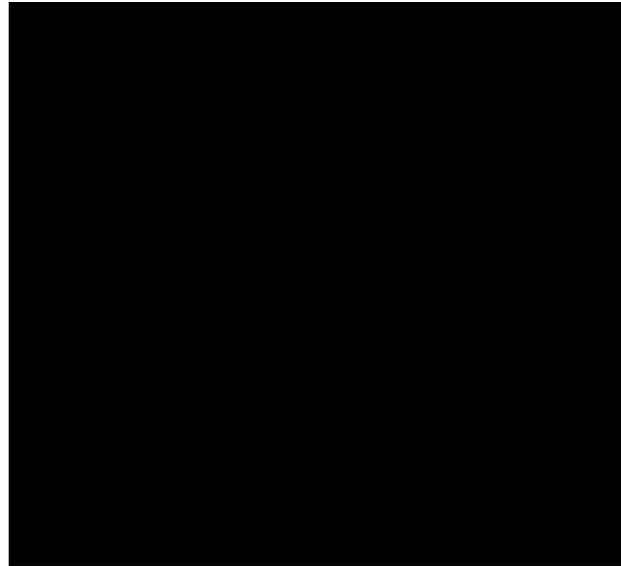
Dinkel



Weizen



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



**Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!**