

АТТЕСТАЦИОННАЯ РАБОТА

Слушателя курсов повышения квалификации по программе:
«Проектная и исследовательская деятельность как способ
формирования метапредметных результатов обучения в
условиях реализации ФГОС»

Данилов Игорь Викторович

Фамилия, имя, отчество

МОУ СОШ №9 им.Кирилла и Мефодия г.Каменки Пензенской
области.

Образовательное учреждение, район

«ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО»

**Питательная ценность хлеба для организма человека.
Необходимые микроэлементы, которые дает хлеб:**

- Белок – 20%
- Углеводы – 45%
- Тиамин (витамин В1) – 26 %
- Ниацин (провитамин РР) – 24 %
- Рибофлавин (витамин В2) – 14 %
- Железо – 34 %
- Кальций – 17 %

Энергетическая ценность 100 г хлеба:

- из муки пшеничной обойной - 849 кДж,
- из муки пшеничной высшего сорта – 975 кДж,
- из муки ржаной сеяной – 895 кДж,
- хлеба улучшенного – до 1100 кДж,
- сдобных изделий – до 1450 кДж.

ПИРАМИДА ПИТАНИЯ, рекомендованная
Всемирной Организацией здравоохранения.

**В ее основании - хлеб,
зерновые и макаронные
изделия.**



Хлеб и зерна на заре нашей цивилизации были одним из основных продуктов питания человека. Предпочтение отдается сортам хлеба из муки грубого помола ("бородинский", "докторский" и другие). В них много растительного белка, витаминов и клетчатки, которая помогает выведению холестерина, "чистке" кишечника и обладает желчегонным действием. Темный хлеб обеспечит вам хороший цвет лица и решит проблемы с лишними килограммами.

**Изменение промышленного производства на предприятиях по отраслям пищевой промышленности
в январе-октябре 2019 года.**

Наименование показателей	Объем продукции в действующих ценах, тыс. руб.	Удельный вес отраслей в общем объеме производства в январе-октябре 2019г.	Удельный вес отраслей в общем объеме производства в январе-октябре 2019г.	Объем производства в сопоставимых ценах в январе-октябре 2019г. в % к январю-октябрю 2019г.
Промышленность предприятий	1287491	100,0	100,0	141,8
Пищевая промышленность	1005371	78,1	76,8	144,5
В том числе:				
сахарная	597716	46,4	37,0	2,1р
<u>хлебопекарная</u>	16433	1,3	2,6	45,6
кондитерская	13843	1,1	1,5	98,4
мясная	99254	7,7	10,5	97,6
маслосырдельная и молочная	173682	13,5	13,5	112,1
пивобезалкогольная	14111	1,1	1,6	105,0
производство безалкогольных напитков	90331	7,6	10,2	96,1

**Производство важнейших видов промышленной продукции
обрабатывающими предприятиями Каменского района в январе-октябре
2019 года**

Наименование промышленных предприятий	Вид продукции	Единица измерения	Январь-октябрь 2011г.	Январь-октябрь 2010 г.	2011г. в % к 2010г.
ОАО «Элеватор»	мука	тн.	-	-	-
ООО «Каменка-молоко2»	масло животное	тн.	-	-	-
ОАО «Хлебозавод Каменский»	хлебобулочные изделия кондитерские изделия	тн.	638, 8 6,8	1233,4 23,4	51,8 29,1
ОАО «Атмис-сахар»	сахар	тн.	91046,0	54423,0	167,3
ООО ГПК «Каменский+»	кондитерские изделия хлебобулочные изделия	тн. тн.	- 547,0	- 553,2	- 98,9
ФЛ ООО «Николаевской топливно-нефтяной компании» - Каменский райпищекомбинат	Колбасные изделия Консервы мясные	тн.	206,0 1391,0	189,0 1188,0	109,0 117,1
ООО «Торговый дом «Кувака и К»	Безалкогольные напитки Минеральная вода	тыс. дал тыс. полулитров	25,0 7412,5	4,3 9894,7	5,8р 74,9
ООО «Кувака и К»	Безалкогольные напитки Минеральная вода	тыс. дал тыс. полулитров	192,1 15376,7	206,4 15448,4	93,1 99,5
ОП ООО «Каменский маслозавод»	Масло животное	тонн	256,8	279,2	92,0
ООО «Комбинат хлебобулочных изделий»	Кондитерские изделия	тн.	8,5	-	-

КАМЕНСКИЙ РАЙОН ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

Хлебопекарные предприятия г. Каменки

Наименование предприятия, занимающегося производством хлеба и хлебобулочных изделий	Ф. И. О. Руководителя, собственника	Фактический адрес, юридический адрес собственника	Мощность по производству хлеба и хлебобулочных изделий, тонн/ смену	Выпуск продукции, тонн 2019 г.	Выпуск продукции, тонн 2019 г.
ОАО «Хлебозавод Каменский»	Краюшкина Светлана Викторовна	г. Каменка, ул. Кооперативная, д. 5	25	1306	779,1
ООО ГПК «Каменский»	Надейкина Валентина Васильевна	г. Каменка, ул. Ломоносова, д. 25	30	791,9	310
ИП Кудрякова Г.С.	Кудрякова Галина Алексеевна	г. Каменка, ул. Чернышевского д. 1а	1	208	112
ИП Серганов А. Н.	Серганов Алексей Николаевич	г. Каменка, ул. Садовый тупик, д. 11	5	1400	740
ИП Малыхиной А. П.	Малыхина Алевтина Петровна	г. Каменка, ул. Советская, д. 73	2	364	182
ИП Абдрашитова Т. Р.	Абдрашитов Тагир Равильевич	г. Каменка, 71 км. Дороги Пенза-Тамбов	1	320	190

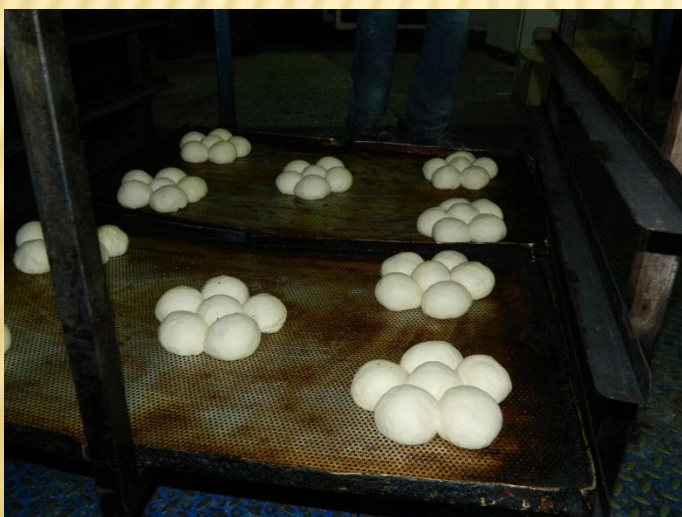
Предприятие относится к пищевой промышленности, форма собственности частная





Продукция ИП

Организация





В пекарню поступает разное сырьё:

Мука – Самара, Башмаково,

Сахар - Оренбург

Земетчино
Мука овсяная – Рязанская обл., с.

Яичный порошок – г. Корнево

Ароматизаторы идентичные, натуральные – Москва, Санкт -

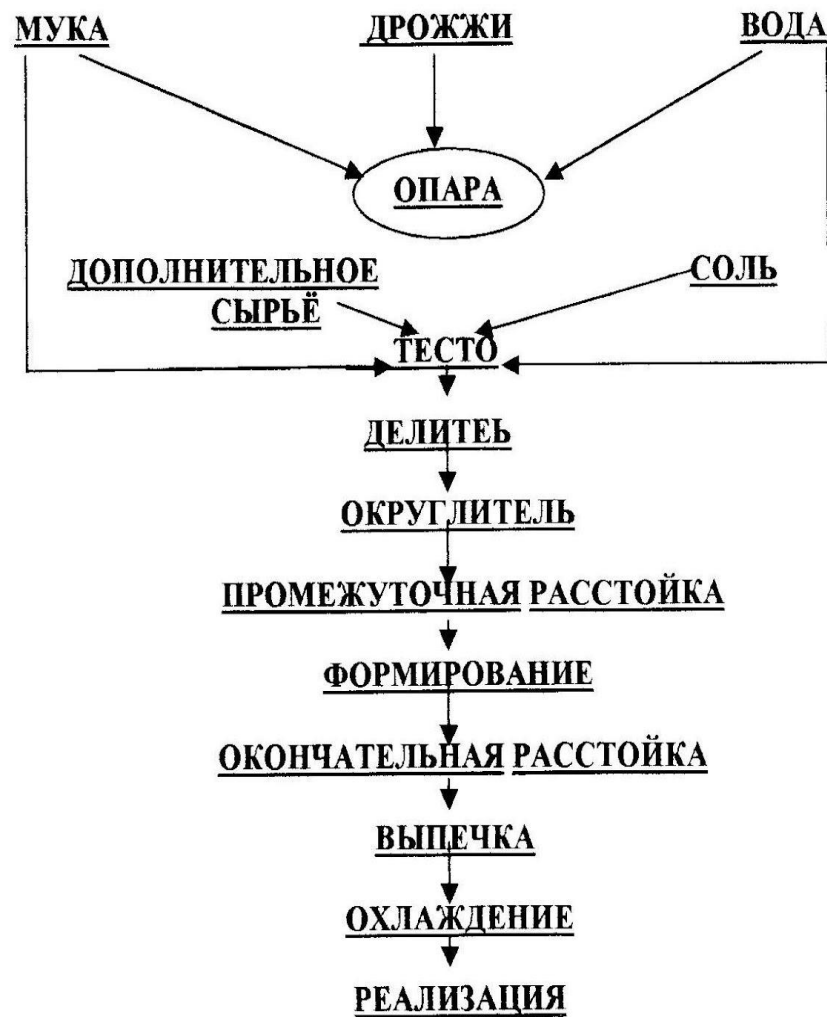
Молоко варёное сгущённое – г. Петербург

Какао порошок – Московская обл. с. Петербург

Маргарин – г. Гагарино харьковский

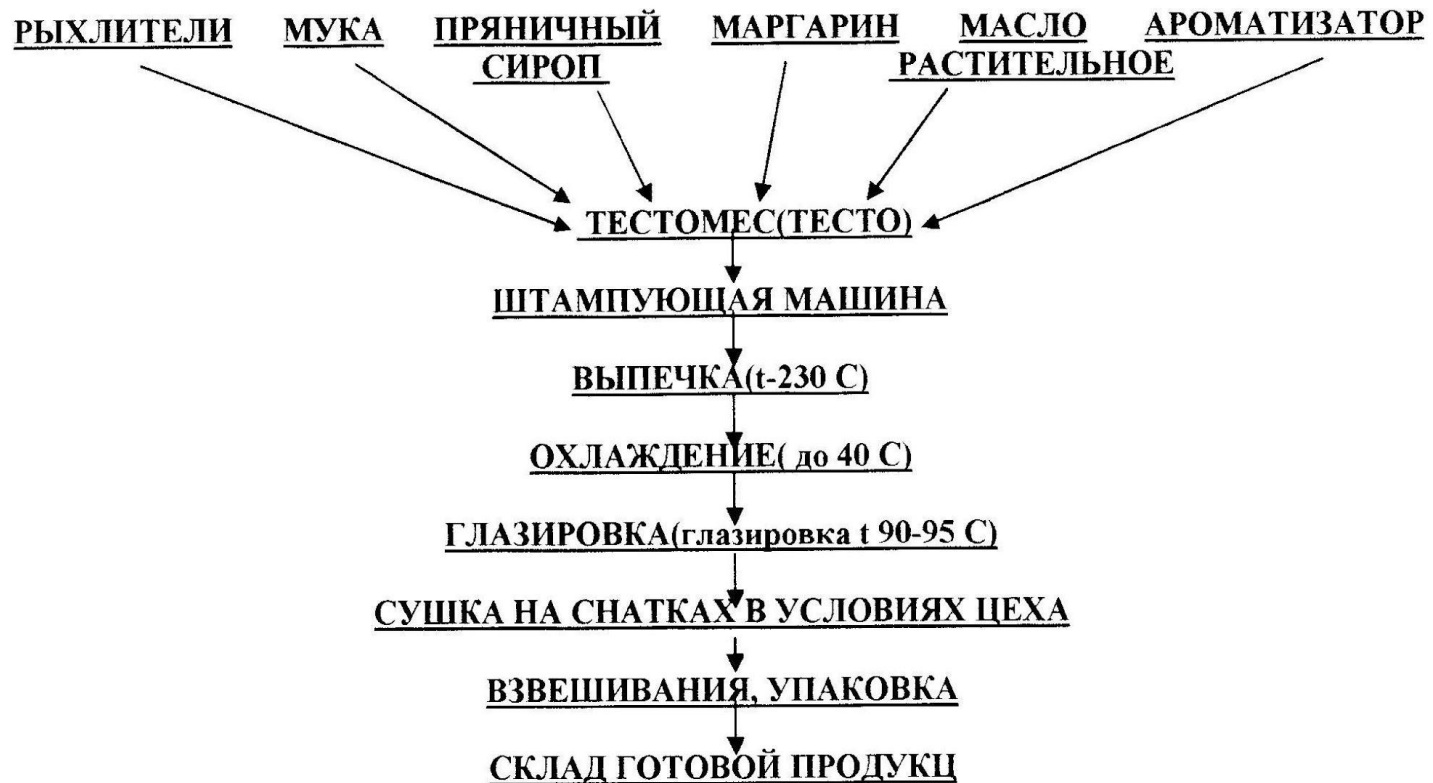
Молоко сухое, жироминерализованное, крахмал картофельный -

Минск



ПРОИЗВОДСТВО ПРЯНИКОВ

ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ (ПРОСЕВ, ВЗВЕШИВАНИЕ)



Производственные связи



Проблемы

- Кадры
- Изношенность оборудования



Перспективы

- Замена оборудования
- Новые сорта хлеба

**«Хлеб стал для нас средством единения людей,
потому что**

**люди преломляют его за общей трапезой. Хлеб стал для
нас**

**символом величия труда, потому что добывается он в
поте лица.**

**Хлеб стал для нас неременным спутником
сострадания,**

потому что его раздают в годину бедствий.

Вкус разделенного хлеба несравним ни с чем».