

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева»

Технологический факультет

Кафедра: технологии производства
и переработки сельскохозяйственной продукции

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

**ОТЧЕТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

Выполнила: студентка очного обучения

Богданова К.Р.

Руководитель: д.с.-х. наук,

профессор Мусаев Ф.А.

Рязань, 2018

* В русской культуре хлеб всегда занимал особое место. Ведь практически все славянские племена имели особый обычай - считалось, что люди, разделившие между собой хлеб, становятся друзьями на всю оставшуюся жизнь. Именно хлеб считался связующим звеном между народами.

Времена меняются, появляются новые поколения, однако хлеб также остается кормильцем и главным элементом культуры русского народа. Проявление гостеприимства, радости и печали на Руси всегда было сопряжено с присутствием хлеба на столе. Детей учили с детства относиться к хлебу не просто, как к еде, а ценить хлеб, так как появляется он благодаря нелегкому труду многих профессий.



- * Производственная практика после третьего курса проводилась на базе ООО «Гранат». Продолжительность производственной практики составила 12 недель (с 30 апреля по 21 июля 2018 года).
- * Руководителем практики по предприятию была назначена зав. производством Литвинова Клавдия Николаевна, которая осуществляла контроль прохождения практики, оказывала помощь в освоении технологии производства хлебобулочных изделий, методов контроля качества готовой продукции, подборе информации для данного отчёта.
- * Руководителем практики от агротехнологического университета являлся профессор Мусаев Фаррух Атауллахович.
- * Он проводил организационные мероприятия, контроль соблюдения программы практики, за правильным ведением дневника, сбором материала для составления отчёта.

* Цель производственной практики

- * Производственная практика на ООО «Гранат» была направлена на закрепление теоретических и приобретение практических навыков по организации производства и его управлению, овладение технологией по производству хлебобулочных изделий, анализу и оценке производственной деятельности предприятия.
- * Данная практика позволила разобраться в сущности технологических процессов при производстве пищевых продуктов, в частности была подробно изучена технология производства хлеба «Дарницкий».
- * Это необходимо в первую очередь для выбора оптимальных параметров работы оборудования, совершенствования действующих и создания новых машин, аппаратов и технологических линий.

* Предприятие ООО «Гранат» расположено по адресу: г. Кораблино, ул. Привокзальная, д. 57. Основано в 1967 году.



- * В состав предприятия входит кондитерский мелкоштучный цех, цех ржано-пшеничного производства, лаборатория и щитовая. Основное направление предприятия – производство хлебобулочных изделий. Ассортиментный перечень ООО «Гранат» включает в себя более 45 наименований продукции.



* Ассортимент ООО «Гранат»



* Ассортимент ООО «Гранат»



* Хлеб «Дарницкий»»

* Является одним из самых популярных ржаных хлебов. Формовой хлеб, в народе называемый «кирпичиком», можно встретить на прилавках в различных городах России. Кто-то полагает, что название бренда восходит к киевской провинции Дарница. Однако рецептура «Дарницкого» хлеба была изобретена в ленинградском заводе №11 в 30х гг. Технология производства сохраняется и в наши дни.



Характеристика хлеба «Дарницкий»

* **Внешний вид:**

* Форма: соответствующая хлебной форме, без боковых выплывов.

* Поверхность: шероховатая, без крупных трещин и подрывов.

* Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого.

* **Состояние мякиша:**

* Пропеченность: пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания мякиш должен принимать первоначальную форму.

* Промес: без комочков и следов непромеса.

* Пористость: развитая без пустот и уплотнений. Не допускается отслоение корки от мякиша.

* **Вкус:** свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса.

*** Для производства дарницкого хлеба применяют следующее сырье:**

- ржаную обдирную хлебопекарную муку по ГОСТ 7045;
- пшеничную хлебопекарную муку первого сорта по ГОСТ 26574;
- хлебопекарные прессованные дрожжи по ГОСТ 171;
- поваренную пищевую соль по ГОСТ 13830;
- питьевую воду по ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

* Производство хлеба "Дарницкий" включает в себя следующие операции:

- * 1 - подготовка сырья;
- * 2 - приготовление теста;
- * 3 - разделка теста;
- * 4 - выпечка хлеба;
- * 5 - охлаждение хлеба;
- * 6 - упаковка хлеба.



* Подготовка сырья состоит из следующих операций:
просеивание муки, очистка муки от металломагнитной примеси, подготовка, подготовка соли и сахара,
перемешивание к расходным емкостям.



* Приготовление теста включает в себя следующие технологические операции: дозирование компонентов рецептуры, замес теста, обминка теста, брожение теста



* Разделка теста включает в себя следующие технологические операции: деление теста на куски (осуществляется на тестоделительных машинах с целью получения тестовых заготовок заданной массы), формование тестовых заготовок, окончательная расстойка.



* Выпечка - один из важнейших процессов приготовления хлеба.



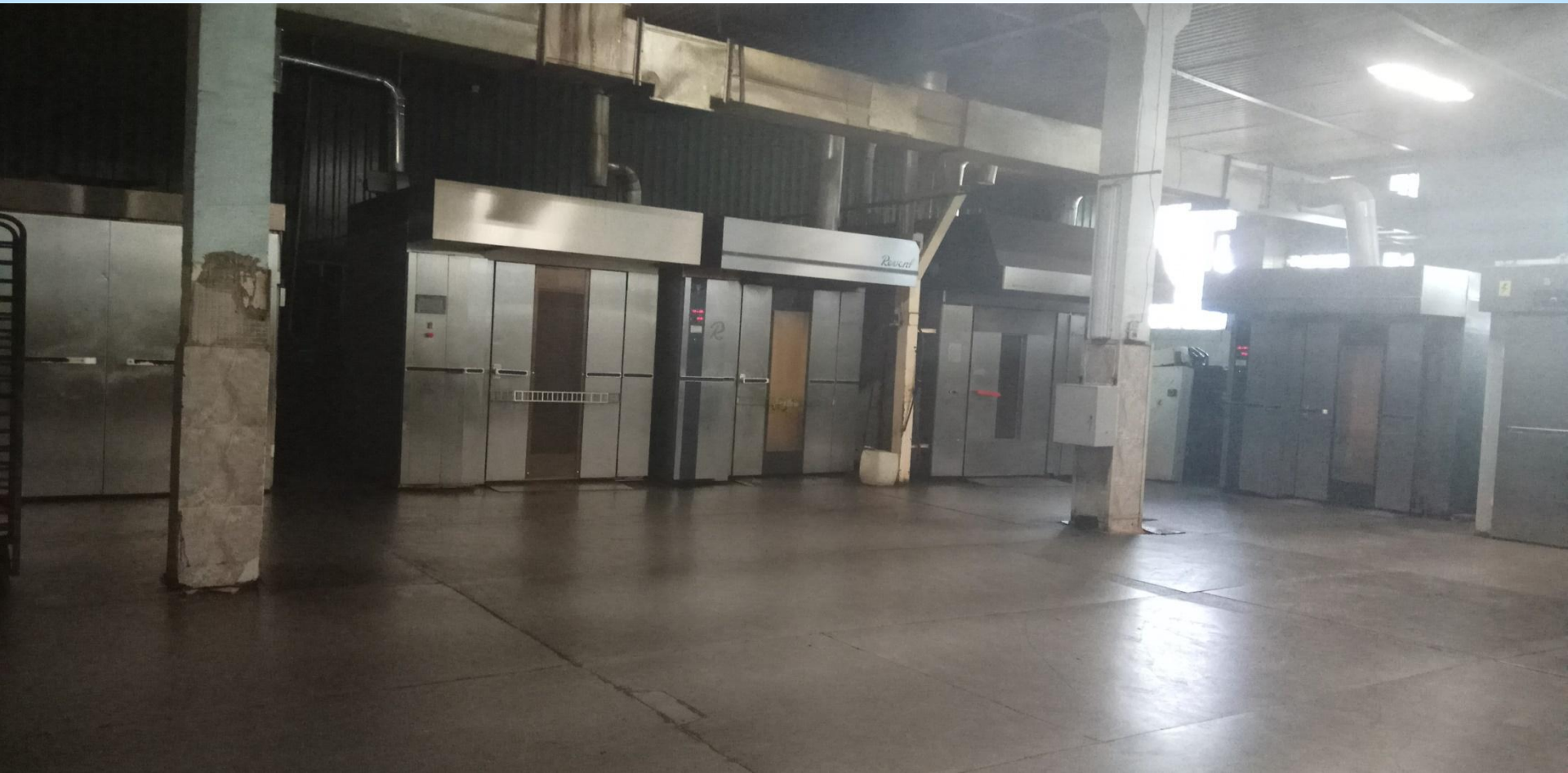
* Изделия после выпечки укладываются для остывания в лотки (ящики) деревянные или из пластмассовых материалов, которые далее помещают в контейнеры различной конструкции. Охлаждение и хранение хлеба осуществляют в остывочном отделении, где создаются специальные условия.

Допустимый срок реализации дарницкого хлеба в розничной торговой сети после выемки готовых изделий из печи составляет 36 часов.



* Механизация технологии производства хлеба «Дарницкий»

Расстоечный шкаф Revent тип РВ 11 и ротационная хлебопекарная печь Revent 724 электрическая.



* Механизация технологии производства хлеба «Дарницкий»

Тестомесильная машина
Г4-МТМ-330-01



* Механизация технологии производства хлеба «Дарницкий»

Тестоделитель
«Кузбасс»



* Выводы

- * ООО «Гранат» было основано в 1967 году. Предприятие расположено по адресу: г. Кораблино, ул. Привокзальная, дом 57. Имеет постоянных оптовых покупателей и реализует продукцию по заказам бюджетных организаций.
- * ООО «Гранат» выпускает большой ассортимент хлебобулочной продукции -45 видов, в основном это хлеб и булочки разных видов.
- * Предприятие располагает такими производственными помещениями как: кондитерский мелкоштучный цех, цех ржано-пшеничного производства, лаборатория и щитовая.
- * На предприятии соблюдаются все санитарно-гигиенические требования: пути движения готовой продукции и сырья не пересекаются, производственные помещения канализованы, в них поддерживается необходимый микроклимат.
- * Технологическая схема производства хлеба «Дарницкий» включала: прием, хранение и подготовку сырья, приготовление закваски, брожение закваски, приготовление теста, брожение теста, формование изделий, расстойка тестовых заготовок, выпечка тестовых заготовок, охлаждение, упаковывание, хранение и реализацию готовых

* Кто хлеб печёт - тому и почет!

