

# **Защита производственной практики**

**Выполнила студентка 3 курса гр. П-351**

**Дубровина Елизавета Юрьевна**

## **Цель практики:**

Получить практический опыт в приемке сырья, контроле хранения сырья к производству.

## Задачи практики:

- Организовывать и производить приемку сырья.
- Контролировать качество поступившего сырья по органолептическим и физико – химическим показателям.
- Организовывать и осуществлять хранение сырья.
- Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

# Характеристика предприятия:

- ЗАО «Восход –Бейкер», производственно – торговая компания.
- Г. Новосибирск, ул. Бетонная, 16а.
- Производство хлебобулочных и кондитерских изделий.



# Выполнение производственных заданий:

- Подготовка различных начинок для хлебобулочных изделий.
- Формовка теста.
- Укладка в формы и на кондитерские листы.





Наименование изделий Печь № 2	Время расстойки, мин	Температура выпечки, °С	Время выпечки, мин	Кол-во пара, сек.
<b>Слоеные изделия из дрожжевого теста</b>				
Снек с черничной начинкой	40-50	230-180	22-24	25-30
Снек с вишневой начинкой	40-50	230-180	22-24	25-30
Снек с яблочной начинкой	40-50	230-180	22-24	25-30
Снек с маковой начинкой	40-50	230-180	22-24	25-30
Снек с сырной начинкой	40-50	230-180	22-24	25-30
Снек с творожной начинкой	40-50	230-180	22-24	25-30
Круассаны	50-80	230-180	18-20	25-30
<b>Слоеные изделия из бездрожжевого теста</b>				
Косичка с клубничным джемом	Без расстойки	230-180	25-28	Без пара

## **Вывод:**

Научилась работать на массовом производстве, трудностей не возникло.