



Нан-тоқаш өнімдері

Орындаған: ТПРП 410К студенттері

Қабылдаған: Мамаева Л.А

Мазмұны:



Өндірістік практика

1

Мақсаты -
Кәсіпорында
шығарылатын нан-
тоқаш өнімдерінің
технологиялық
желісімен танысып,
кондитер өндірісінде
қолданылатын
жабдықтармен танысу
және жұмыс істеп
үйрену.

2

Міндеті:

- Нан өнімдерінің технологиялық желісімен танысу.
- Нан өндірісінің шикізаттарымен танысу.
- Наубайхана өндірісіндегі аппараттармен танысу.
- Қамыр илеу аппараттармен танысу, жұмыс жасап үйрену.
- Пішін беру аппараттарымен танысу, жұмыс жасау.
- Доғалау процессімен танысу
- Қамыр дайындау әдістерімен танысу
- Бөлікке жасауды үйрену
- Алғашқы және соңғы жетілдіруді жасауды үйрену
- Нан-тоқаш өнімдерін безендіруді үйрену



Нан өндірісі





Техникалық қауіпсіздік ережелері



Техника қауіпсіздік ережесімен таныстыру кез келген өндіріс орнының міндеті болса, ал танысу жұмысшылардың міндеті болып табылады. Кез келген аппаратпен жұмыс жасағанда, оларды өшіргенде, қосқанда абай болу керек.

- Құрал жабдықтармен жұмыс жасағанда олардың саған және айналандағы адамдарға зияның тигізбеуі, олардың бөлшектерінің өнім ішіне еніп кетпеуін қадағалау керек. Шаштар жабық, артық заттар (әшекей бұйымдары, сотка) болмауы керек. Барлық құрылғылар жуылған, дезинфекцияланған болуы тиіс. Жууды санитарлық ережеге сай жуу қабілеті жоғары, жуатын үстіңгі беттерді толықтай тазартатын, судың тұздылығын толықтай жұмсартатын, ерітінділерді дайындау арқылы жүргізіледі.



Нан өнімдерінің технологиясы

Шикі заттарды қабылдау

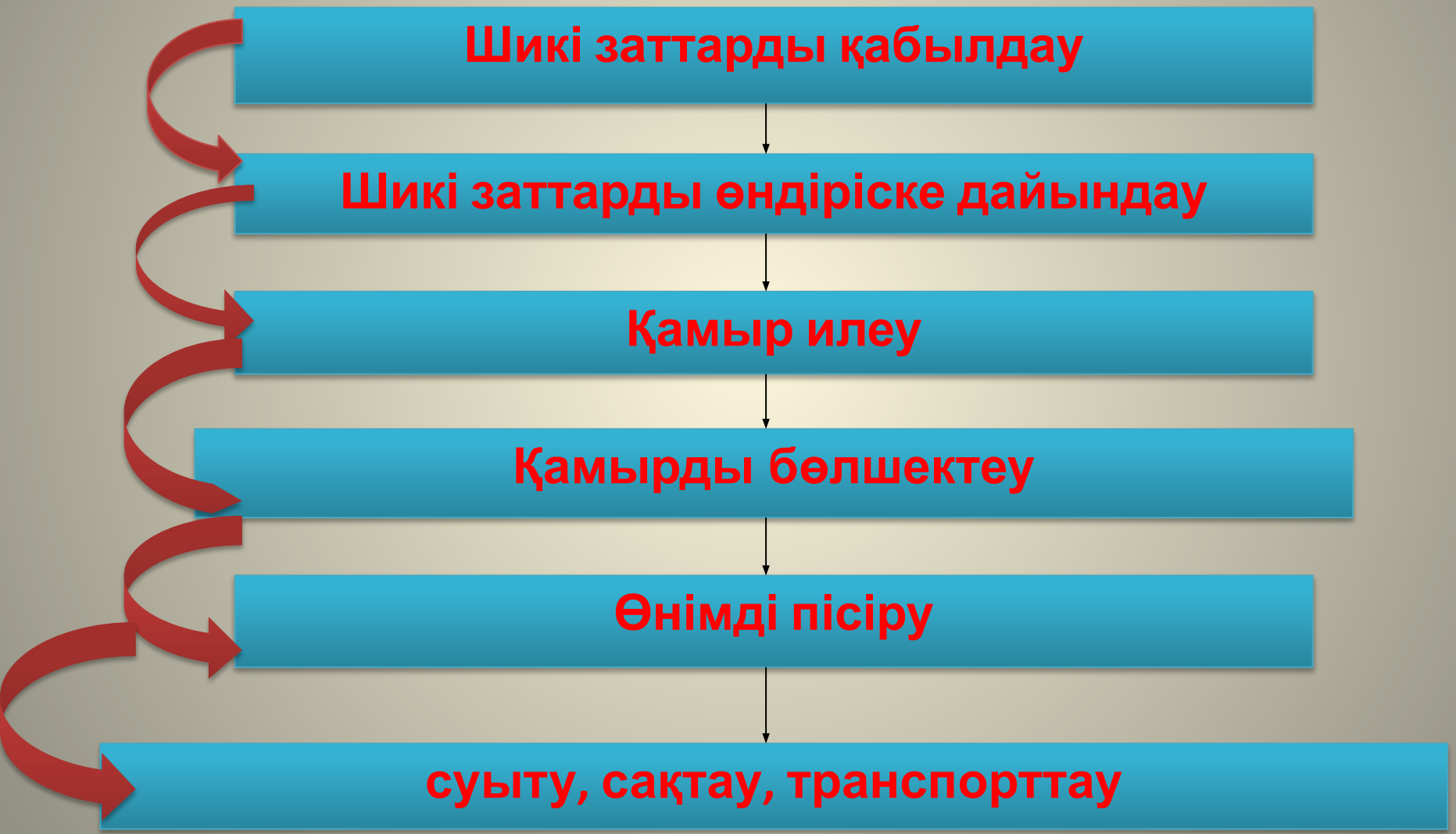
Шикі заттарды өндіріске дайындау

Қамыр илеу

Қамырды бөлшектеу

Өнімді пісіру

суыту, сақтау, транспорттау



Н а н - т о қ а ш ө н д і р і с і н д е г і
ж а б д ы қ т а р м е н т а н ы с ы п , ж ұ м ы с
ж а с а у б а р ы с ы

Қамыр
илеу
барысы



Бөлшектеп-
өңдеу
барысы



Жетілдіру
барысы



Пісіру
барысы

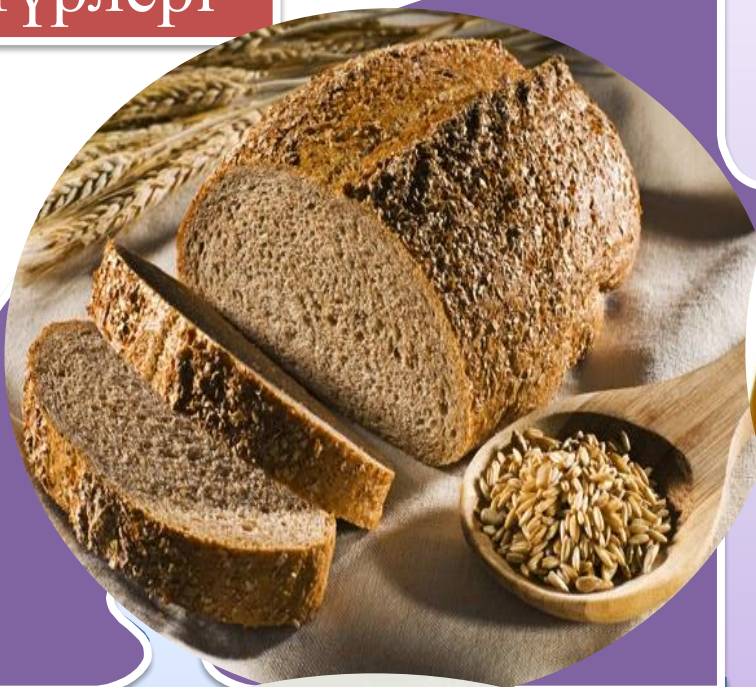


САҚТАУ ҚОЙМАЛАРЫ





Өнім түрлері



Қара бидай наны

Қамыр
илеу
барысы



Бөлшектеп-
өңдеу
барысы



Жетілдіру
барысы



Пісіру
барысы



Студенттік батоннаны

Қамыр
илеу
барысы



Бөлшектеп-
өңдеу
барысы



Жетілдіру
барысы



Пісіру
барысы



Бірінші сұрыпта жасалған жәй нан

Қамыр
илеу
барысы



Бөлшектеп-
өңдеу
барысы



Жетілдіру
барысы



Пісіру
барысы



Қорытынды

Біз практикадан өткен “Сайдулдинова” өндіріс орны өз тұтынушыларына ие және сапалы өнімдер шығарылады. Біздің өндіріс орнында нан-тоқаш өнімдері шығарылады. Практика барысында келесідей міндеттерді орындадық:

- Нан өнімдерінің ассортименттерімен таныстық
- Негізгі шикізаттарды өндіріске дайындауды үйрендік
- Қамыр дайындау әдістерімен, рецептураларымен таныстық
- Қауіпсіздік технологиясын сақтай отырып қамырды пісіруді үйрендік
- Қамырды қалыптауды үйрендік

Біз сабақтарда теория жүзінде алған білімімізді тәжірибе жүзінде көрдік. Кондитер саласымен жақынырақ танысып және қызығушылығымыз артты.

Пайдаланылган әдебиеттер

1. Ә.Ізтаев. М.П. Байысбаева. Өндеу өндірісінің технологиясы
2. Н.Г.Бутейкис. Технология приготовления мучных кондитерских изделий/Под ред. В.А. Савосик.-2014.-336с.
2. Теоретические основы пищевых технологий: в 2-х книгах. Книга 1/ Ответ. редактор В. А. Панфилов. – М.: КолосС, 2009. – 810 с.
3. В. И. Хлебников, В. С. Пучкова, С. А. Страхова и др. Технология производства продовольственных товаров/Под ред. В. И. Хлебникова. — М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 348 с.
- 4.А. П. Нечаев, И. С. Шуб, О. М. Аношина, В. И. Горбинок, А. А. Кочеткова, Г. М. Мелькина, Н. Н. Шебершнева, В. С. Шикнна, В. Г. Щербаков. Технологии пищевых производств/ Под ред. А. П. Нечаева. — М.: КолосС, 2005. – 768 с: ил. – (Учебники и учеб. пособия для студентов высших учебных заведений).
5. Ковальская Л. П., Шуб И. С., Мелькина Г. М. и др. Технология пищевых производств/ Под ред. Л. П. Ковальской. – М.: Колос, 1997. – 752 с.
6. Назаров Н. И., Гинзбург А. С., Гребенюк С. М., Маршалкин Г. А., Мачихин Ю. А., Нечаев А. П. и др. Общая технология пищевых производств/ Под ред. Н. И. Назарова. – М.: Лег. и пищ. пром-сть, 1981. - 360 с.
7. Общая технология пищевых производств/ Под ред. Л. П. Ковальской. – М.: Колос, 1993. – 383 с.
8. Л. С. Кузнецова, М.Ю.Сиданова. Технология производства мучных кондитерских изделий/Под ред. Н.П.Макаренкова.-2014.-396с.

**Назар аударғандарыңызға
рахмет!!!**

