

У каждого хлеба своя история...

Работу выполнила: Иванова
А, ученица 8 Б

Руководитель: Иванова Т.Г.

**Цель: Собрать информацию о
предприятии-производителе
хлебобулочных изделий ЧП
«Кулахсзян»**

Задачи:

- Выяснить, как производится хлеб;
- Какое предприятие производит хлеб в нашем селе, какова специфика его работы;
- Узнать технологию производства хлеба;
- Провести опрос населения села, где выяснить, какой хлеб по вкусовым качествам предпочитают жители с. Березовка и почему.

Знаете ли Вы...

- первый хлеб был изготовлен из желудей



- Около 3000 лет до нашей эры египтяне научились использовать дрожжи для приготовления хлеба;
- первые печки для производства хлеба изобрели египтяне;
- На Руси основным видом хлеба был кисловатый черный хлеб.

Чем полезен хлеб...

- ❑ Для предупреждения заболеваний у здорового человека, особенно полезен хлеб, выпеченный из грубых сортов муки,
- ❑ Разработаны различные сорта хлеба для профилактического и диетического питания людей с избыточным весом, больным диабетом, атеросклерозом, малокровием, заболеванием печени, нервном истощении
- ❑ Хлебобулочные изделия с повышенным содержанием йода - при заболеваниях щитовидной железы, сердечно сосудистой системы;
- ❑ Бессолевые хлебобулочные изделия – при заболеваниях почек, сердечнососудистой системы, гипертонии.
- ❑ Зерновые культуры оказывают благотворное воздействие на организм не только изнутри, но и снаружи. На основе экстрактов ржи созданы многие крема, призванные бороться против морщин.

Предприятие ЧП «Кулахсзян» образовалось в 1993 году



На предприятии работает 70 человек

Предприятие производит



хлеб
высшего
сорта



Рогалики,
булочки



СТОЛИЧНЫЙ
хлеб

Машины, используемые для производства хлебобулочных изделий

- Мукосейка



-



Растопочный шкаф



Печь для выпечки хлебобулочных изделий

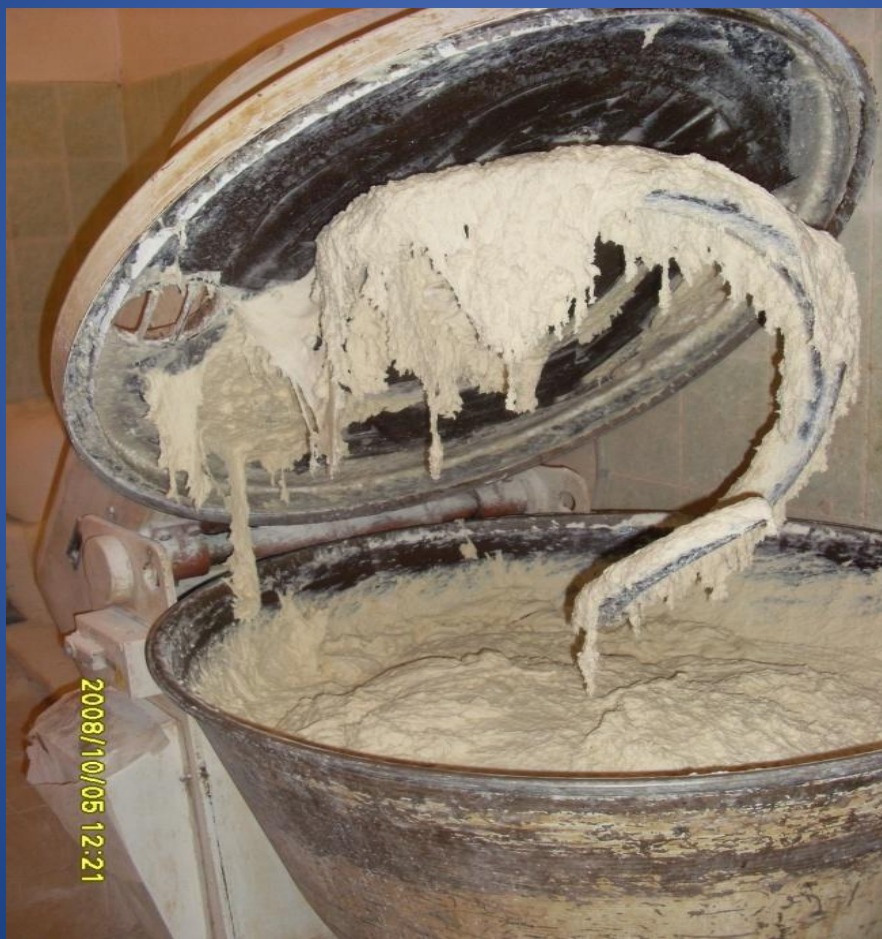


Технология производства хлеба

- Просеивается мука
- 3 мешка муки перемешиваются с 80 литрами теплой воды.
- Добавляется 450 г. дрожжей.
2,400гр. соли



Замешивание теста:
высший сорт – 8 минут,
столичный – 15 минут.



Выхаживание хлеба после замешивания – 4 часа.



Формовк а



**Тесто в формах помещается в
растопочный шкаф для поднятия на 1 час
при температуре +25 градусов по
Цельсию**



**Тесто ставится в печь
на 40 минут, выпекается
при температуре
+ 300 градусов по Цельсию.**



**Хлеб раскладывается на
деревянные лотки, помещается в
хлебохранилище.**



В сутки пекарня выпускает 12000 булок хлеба.

В сутки жители с. Березовка потребляют 1 тысячу булок высшего сорта, 450 булок столичного, двести булочек, 200 пирожков.

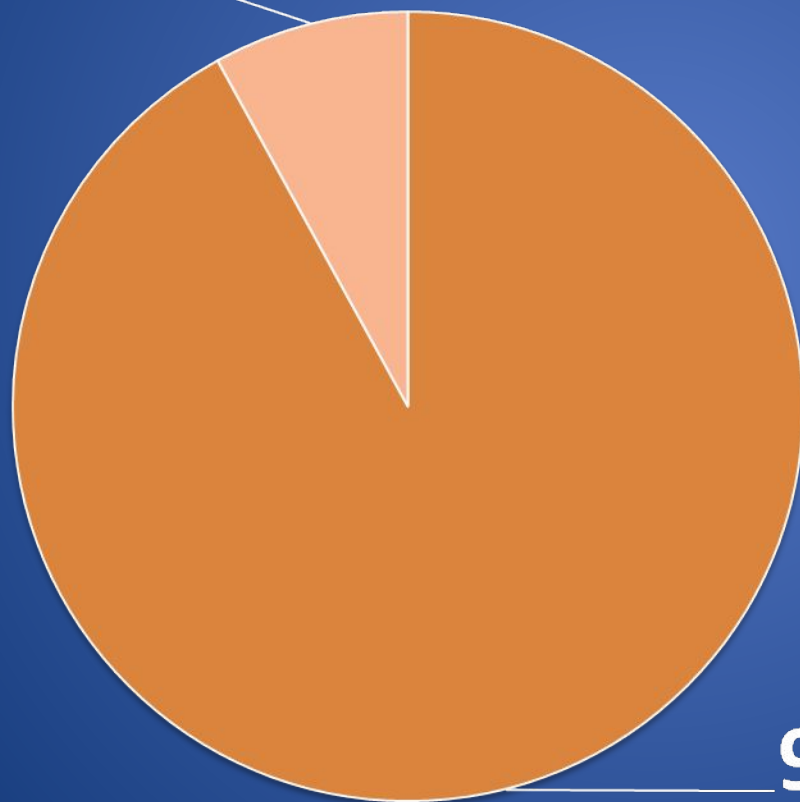
Думанян А.А. : «Чтобы хлеб получился вкусным, нужно не только знать технологию его производства, но и вложить в него душу».

Результаты опроса населения с. Березовка

(принимали участие 123 человека)

Вы предпочитаете:

8%

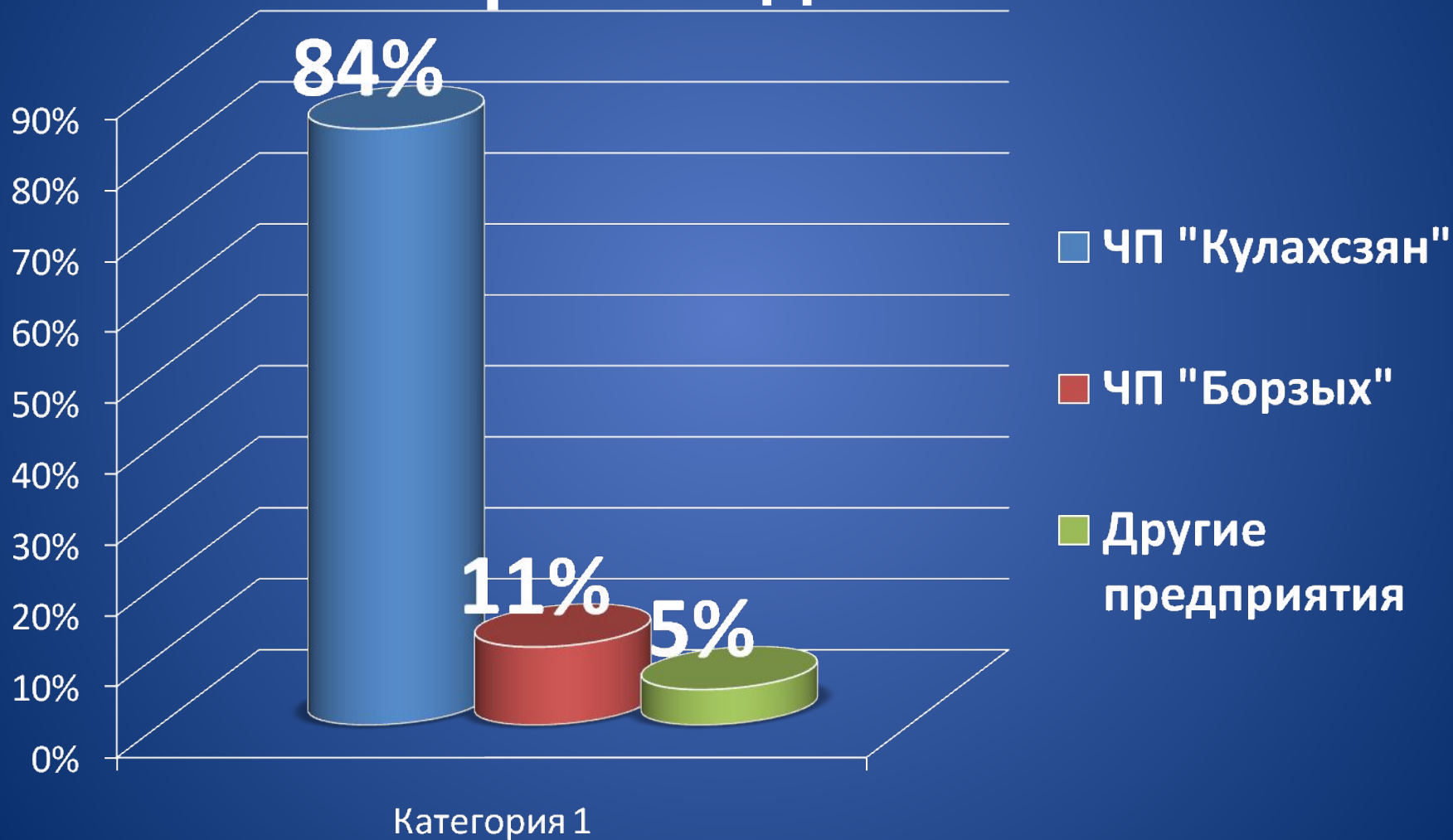


■ Хлеб, изготавливаемый в с.Березовка

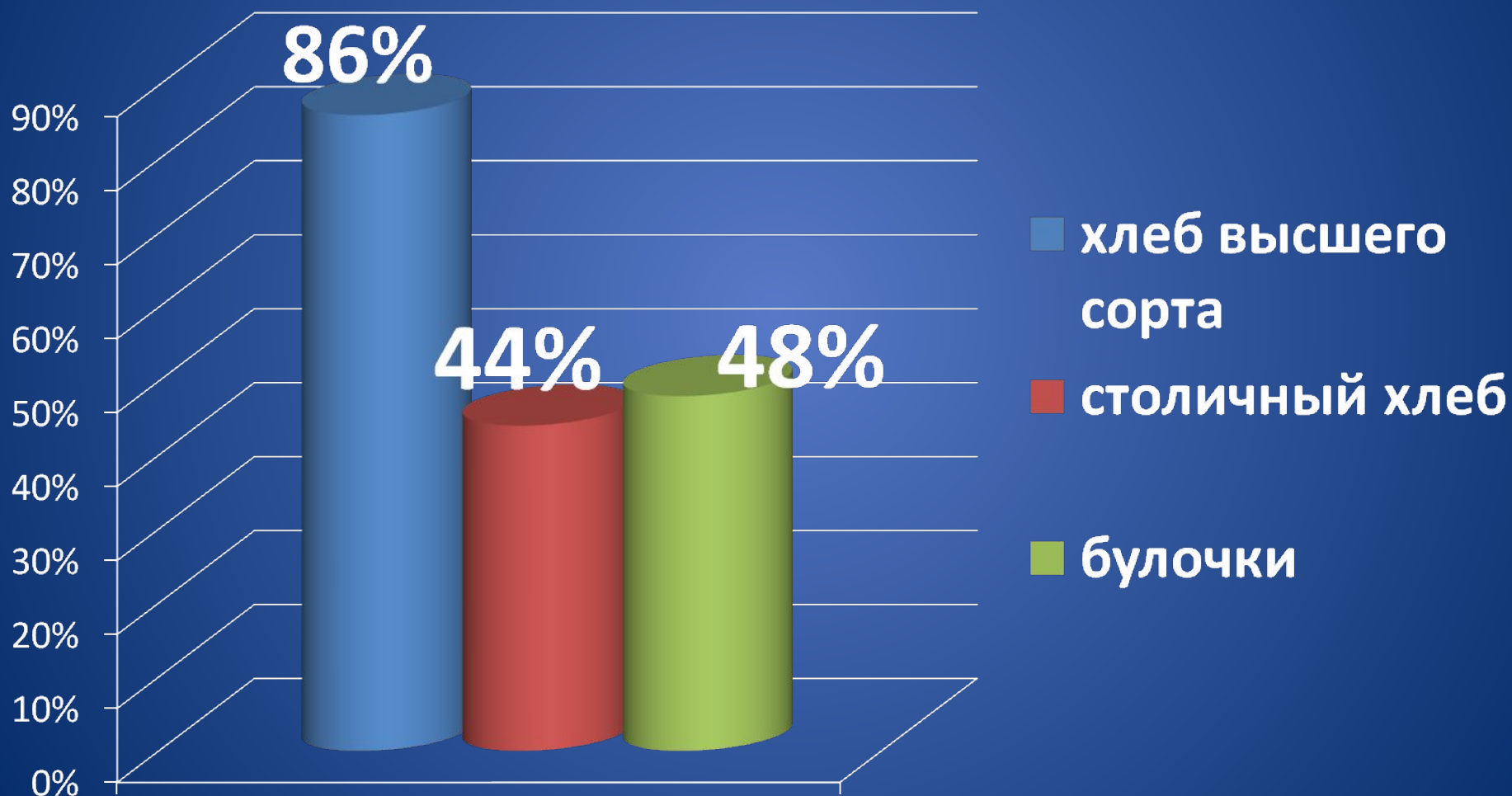
■ Хлеб, привозимый из других сел, города

92%

По вкусовым качествам вы предпочитаете хлеб, производимый



**Если вы приобретаете хлеб, производимый
ЧП «Кулахсзян», то регулярно покупаете:**



Выводы:

- Выяснила историю возникновения хлеба;
- Узнала, чем полезен хлеб;
- Познакомилась с технологией производства хлеба на предприятии ЧП «Кулахсзян»;
- Узнала, какие сорта хлеба предпочитают жители села

Информационные ресурсы

- Интервью с работниками предприятия ЧП «Кулахсзян»: Думанян А.А., Семенюта Е., Генераловым Р.С.
- Опрос населения.
- Интернет-ресурсы.