**ПРАКТИКА С 15.06 ПО 3.07.2020**

**Отправлять мне в вконтакте или на почту колледжа.**

**Записать конспект.**

**Остывочное отделение и экспедиция**

Хранение выпеченных изделий до отпуска их в торговую сеть является последней стадией процесса производства хлеба и осуществляется в остывочном отделении предприятия и в экспедиции.

После выхода из печи Ш2-ХПА-16 булка ярославская сдобная вручную сбрасывается с листов на передаточный транспортёр , подающший её на циркуляционный стол Х-ХГ и затем перекладывается в лотки размером 740 450 мм, устанавливаемые на контейнерах ХКЛ-18 . При укладывании осуществляется отбраковка продукции, не соответствующей требованиям ГОСТ 27844-88 по органолептическим показателям и установленной массе. Уложенные в лотки изделия остывают в течение 30 - 50 минут до температуры поверхности 30 - 35 0С, после чего вручную упаковываются в поливинилхлоридную плёнку марки «WP». Упакованные изделия, уложенные на лотки, стоящие на контейнере ХКЛ-18 направляются на хранение в экспедицию, откуда затем отправляются в торговую сеть.

Остывочное отделение и экспедиция должны быть освещёнными, оборудованными приточно-вытяжной вентиляцией, чистыми. В остывочном отделении осуществляется учет выработанной продукции, сортировка и органолептическая оценка. Перед отпуском продукции в торговую сеть каждая партия изделий подвергается обязательному просмотру бракером. Бракуются изделия, имеющие неправильную форму, притиски, выплывы корки из форм, загрязненную поверхность, подрывы и недовес. Отбракованные изделия могут быть переработаны на производстве в мочку, сухарную и хлебную крошку.

Укладывание, хранение и транспортирование хлебобулочных изделий осуществляется в соответствии с ГОСТ 8227-56. Правильность упаковки, маркировки, надписи на этикетке упакованного хлеба должна соответствовать требованиям ГОСТ Р 51074-2003.

Для предотвращения снабжения торговли черствыми изделиями «Особыми условиями поставки хлебобулочных изделий» установлены сроки хранения хлеба на предприятии и в торговой сети. Сроки хранения хлеба на предприятии исчисляются с момента выхода хлеба из печи до момента доставки хлеба в магазин. Сроки хранения упакованных изделий на предприятии исчисляются с момента упаковывания.

Для булки ярославской сдобной из муки пшеничной первого сорта неупакованной массой 0,2 кг сроки хранения составляют: на предприятии - не более 6 часов, в торговле - 16 часов. Для булки ярославской сдобной упакованной срок выдержки на предприятии не должен превышать 24 часа, срок реализации в торговле - 72 часа.

**Ассортимент выпуска на хлебозаводе «Риат»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование изделий | Сорт Муки | Вес 1 шт, в кг |
| **Ржаной хлеб** |
| 1 | Хлеб Дарницкий формовой | рж/1с | 0,7 |
| 2 | Хлеб Подмосковный формовой | рж/2с | 0,7 |
| 3 | Хлеб Славянский подовой | рж/2с | 0,7 |
| 4 | Хлеб Ивановский заварной | рж/1с | 0,3 |
| **Белый хлеб** |
| 1 | Булка городская | в/с | 0,2 |
| 2 | Батон горчичный | в/с | 0,5 |
| 3 | Батон облепиховый | в/с | 0,5 |
| 4 | Батон облепиховый | в/с | 0,5 |
| 5 | Батон ситный с изюмом | в/с | 0,4 |
| 6 | Батон нарезной | в/с | 0,5 |
| 7 | Хлеб белый формовой | в/с | 0,5 |
| 8 |  Хлеб пшеничный | 1/с | 0,5 |
| 9 | Батон подмосковный | в/с | 0,4 |
| 10 | Батон столичный | в/с | 0,4 |
| 11 | Батон нарезной | 1/с | 0,4 |
| 12 | Батон нарезной | в/с | 0,4 |
| 13 | Хлеб городской | 1/с | 0,5 |
| 14 | Батон горчичный | 1/с | 0,4 |
| 15 | Батон горчичный | в/с | 0,4 |
| 16 | Плетенка с маком | в/с | 0,4 |
| 17 | Батон Раменский | в/с | 0,3 |
| 18 | Батончик ванильный | 1/с | 0,3 |
| 19 | Батон-рулет | в/с | 0,25 |
| 20 | Хлебцы докторские | в/с | 0,2 |
| 21 | Сайка с изюмом | в/с | 0,2 |
| 22 | Булка яичная | 1/с | 0,2 |
| 23 | Булочка молочная | в/с | 0,3 |
| 24 | Булочка осень | в/с | 0,3 |
| **Мелкоштучка** |
| 1 | Рулетик с маком | в/с | 0,1 |
| 2 | Сдоба майская | в/с | 0,1 |
| **Кондитерские изделия** |
| 1 | Пряник Ивановский сувенир | в/с | 0,5 |
| 2 | Кекс «Весна» | в/с | 0,5 |
| 3 | Кекс «Весна» | в/с | 0,3 |
| 4 | Кекс «Весна» | в/с | 0,2 |
| **Прочие** |
| 1 | Сухари панировочные | в/с | 1 |

**Ответьте на вопросы:**

1. **Какой хлеб называют подовым?**
2. **Какой хлеб называют формовым?**
3. **Что такое под?**
4. **Какой хлеб чаще всего покупает ваша семья?**