

Член Ассоциации аграрных журналистов России
Газета выходит с 2002 года
www.apk-news.ru

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ
800 рублей
6 мес.
 Оформите редакционную подписку на 2017 год
 +7 (8652) 333-519
 с доставкой

Аграрное Ставрополье

№ 11-12
 31.03–07.04
 2017 года

18+

Лучше теории только практика

Побывать в пекарне «Хлеб Хмельницкого», узнать о нюансах используемых в производстве уникальных технологий и закрепить полученные знания в условиях успешно действующего производства удалось студентам факультета технологического менеджмента.

Быть в курсе новейших технологий хлебопечения и производства кондитерских изделий предпочитают будущие технологи, а ещё им обязательно нужно всё увидеть собственными глазами, оценить изделие на вкус и пообщаться с профессионалами своего дела.

В рамках дисциплины «Технология хранения и переработки продукции растениеводства» студенты 4 курса направления подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» под руководством доцента Елены Александровны Скорбиной побывали на экскурсии в ставропольской пекарне «Хлеб Хмельницкого», где на практике закрепили имеющиеся теоретические знания и навыки по технологии производства хлебулочных и кондитерских изделий.

Данное предприятие славится в г. Ставрополе и за его пределами широким ассортиментом продукции, её качеством и эксклюзивностью. Достаточно сказать, что менеджер по развитию – Алексей Владимирович Дубовой, который представлял производство студентам, очень компетентный и креативный специалист. Он осваивал тонкости ремесла в Швейцарии и Германии, постоянно знакомится с новинками в ми-



ровом хлебопечении и адаптирует их в производство.

Во время экскурсии А. В. Дубовой проинформировал студентов: на предприятии проходит постепенная замена традиционных сортов хлеба продуктами органического происхождения (wellness), отвечающими стремлению человечества вести более здоровый образ жизни. При изготовлении такого хлеба используется традиционный принцип тестоведения (slowbaking).

Ребята познакомились с нюансами уникальной технологии хлебопечения и сырьевой базой предприятия. Компа-

нии «Хлеб Хмельницкого» уже 20-й год. «Современная европейская продукция с российской душой», – так позиционирует свою продукцию производитель. И это действительно так: широкий ассортимент выпускаемых хлебулочных изделий рассчитан на взыскательный вкус и забота о здоровье покупателей на первом месте. «Хлеб Хмельницкого» использует в своём производстве обойную, или муку из цельно смолотого зерна, тыквенную, кукурузную, вместо привычного сахара из свёклы – более полезный коричневый тростниковый, вместо подсолнечного масла – оливковое.