



**Министерство общего и профессионального  
образования Свердловской области  
Государственное автономное образовательное  
учреждение среднего профессионального образования  
Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»**

**Тема: «Технология приготовления  
кекса «Столичный», из муки  
пшеничной  
в/с массой 0,1 кг. ГОСТ 15052-96»**

**Выполнил:**  
обучающийся группы 307  
Иванов И.И.  
**Руководитель:**  
Е.Н.Меркель

# Визитная карточка

Учебную практику проходил:

- ▣ На I курсе: хлебозавод «Всеслав»
- ▣ На II курсе: хлебозавод «Смак»

Производственную практику проходил:

На первом курсе.....??????

На втором курсе ...??????

# Участие в конкурсах

За время обучения участвовал: (если есть написать где)если нет то не писать (удалить слайд)

Олимпиада профмастерства – 1 место

# Цели и задачи

**Цель.** Описать технологический процесс приготовления .....

**Задачи:**

- 1.Подобрать необходимые источники информации.
- 2.Проанализировать состояние и перспективы развития отрасли.
- 3.Ознакомиться с различными видами сырья для приготовления изделия.
- 4.Составить технологическую схему.
- 5.Выполнить экономические расчёты себестоимости.
- 6.Сделать выводы.

# О изделии

Описание изделия



# Рецептура

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья для 10 кг готовой продукции, гр.	
		В натуре	В сухих веществах
Мука пшеничная в/с	85,50	2888,0	2469,2
Сахар-песок	99,85	2166,0	2162,8
Масло сливочное	84,00	2166,0	1819,4
Меландж	27,00	1732,0	467,5
Соль	96,50	8,6	8,3
Изюм	80,00	2166,0	1732,8
Пудра рафинированная	99,85	101,0	100,8
Эссенция	0,00	8,6	0,0
Аммоний углекислый	0,00	8,6	0,00
<b>Итого</b>	-	11244,8	8760,9
<b>Выход</b>	-	10000,0	8200,0

# Сырье и подготовка его к пуску в производство



# Технологический процесс приготовления .....

Приготовление теста.

Формование.

Выпечка. И т.д.

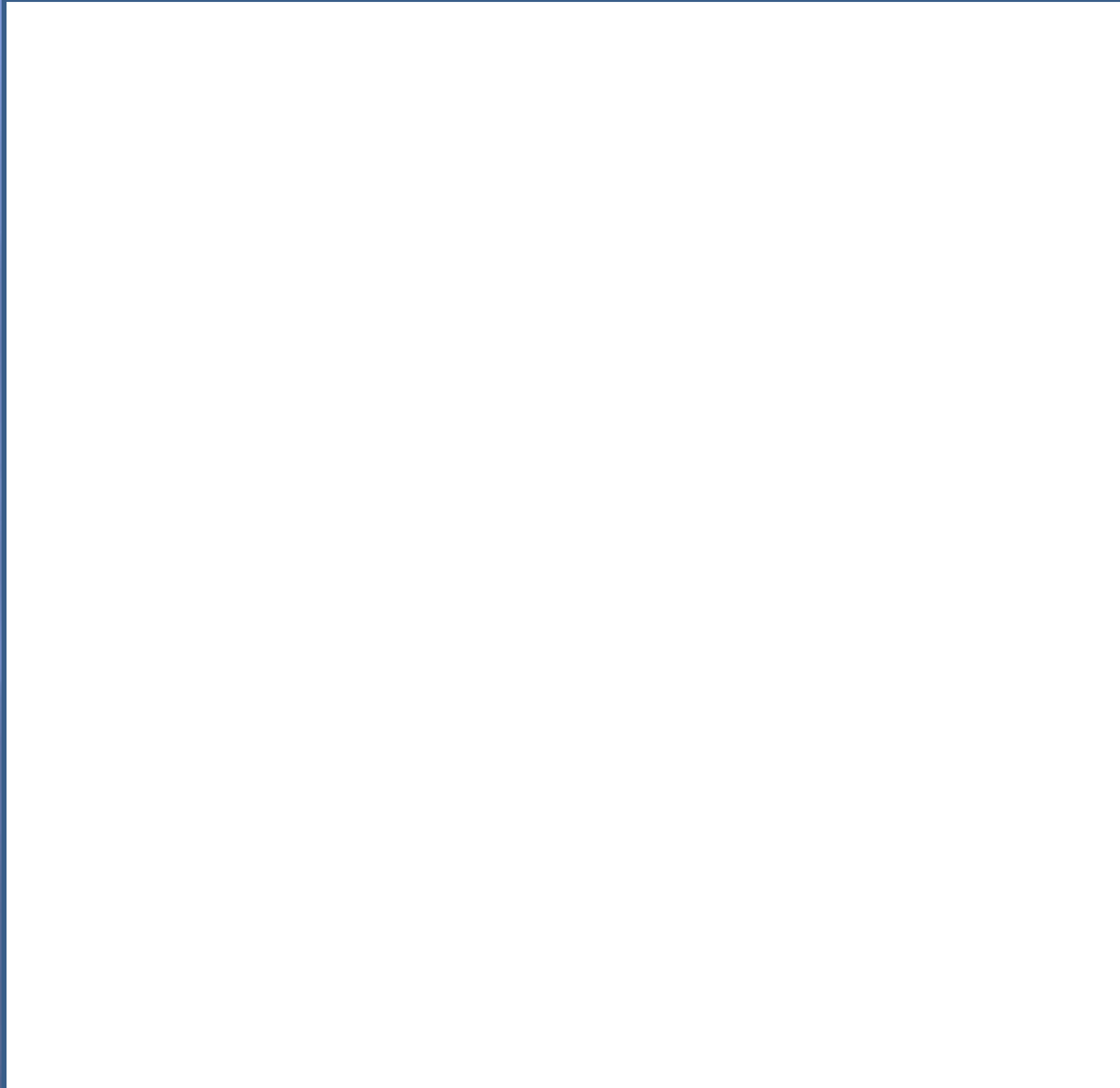
**ИЗ ДИПЛОМА**



# Хранение, упаковка, маркировка

- ▣ Кратко ....

# Технологическая схема приготовления ...



# Заключение

При написании письменной экзаменационной работы я изучил рецептуру приготовления ....., описал сырье и подготовку его к пуску в производство, изучил технологию приготовления, составил схему приготовления изделия, произвел экономический расчет себестоимости изделия, ознакомился с мероприятиями по охране труда и технике безопасности при обслуживании оборудования.

Я считаю, что поставленные перед собой цели и задачи выполнил.

# Тестомесильная машина А2-ХТБ

- ▣ (вставить оборудование из диплома)

Тестоделитель.....

**Спасибо за внимание!**