

Добрый день, уважаемые члены комиссии!

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
НЕФТЕКАМСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

Презентация к курсовой работе по теме:  
«Организация процесса приготовления и  
разработка ассортимента изделий из пряничного теста.»

МДК 04.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Выполнил студент группы ТП161:

Батршин Руслан

Актуальностью темы курсовой работы является - пряник как вид кондитерского изделия очень популярный в России, это подтверждается тем фактом, что объемы производства и реализации данного продукта в различных видах превосходят объемы всех типов производимого на данный момент сдобного и песочного печенья вместе взятых практически вдвое. Большой спрос населения распространяется на все виды пряников, независимо от того с начинкой они или без, что является причиной повышенного спроса производителей кондитерских изделий к технологии изготовления пряников с целью расширения имеющегося ассортимента и привлечения большего количества клиентов.

Целью курсовой работы является организация процесса приготовления и разработка ассортимента изделий из пряничного теста.

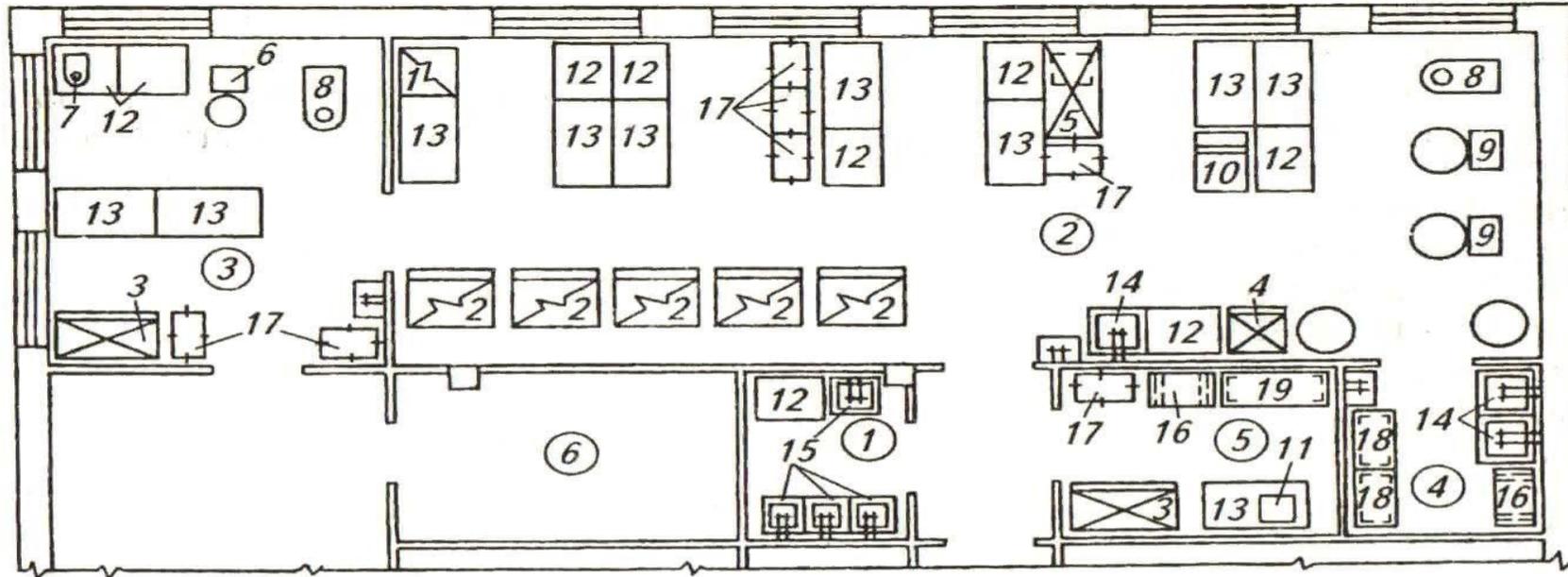
Предметом курсовой работы является процесс приготовления и разработка ассортимента изделий из пряничного теста.

Объект является изделия из пряничного теста.

## **Задачи:**

- 1) Классификация и ассортимент сложных изделий из пряничного теста и его характеристика.
- 2) Организация приготовления и производство изделий из пряничного теста
- 3) Разработать ассортимент изделий из пряничного теста.
- 4) Составить технико-технологические карты и схемы приготовления новых изделий.

# Схема кондитерского цеха



## Планировка кондитерского цеха мощностью 10 тыс. шт. в сутки:

*Помещения* (номера позиций заключены в кружки): 1 — помещение для подготовки яиц; 2 — отделение замеса теста, разделки и выпечки; 3 — помещение отделки изделий; 4 — моечная инвентаря; 5 — кладовая для продуктов; 6 — помещение для экспедиции.

*Оборудование*: 1 — плита; 2 — пекарный шкаф; 3, 4 — холодильные шкафы; 5 — секция-стол с охлаждаемым шкафом; 6 — универсальная машина; 7, 8 — взбивальные машины; 9 — тестомесильная машина; 10 — машина для раскатки теста; 11 — просеиватель; 12, 13 — производственные столы; 14, 15 — моечная ванна; 16 — подтоварник; 17 — тележка-стеллаж; 18, 19 — стационарные стеллажи

# Оборудования кондитерского цеха



**Тестомесильная машина**



**Тестораскаточная машина**



**Отсадочная машина**

**Планетарный миксер**



**Мукопросеиватель**

**Мельница для сахара**



**Мельница для сухарей**



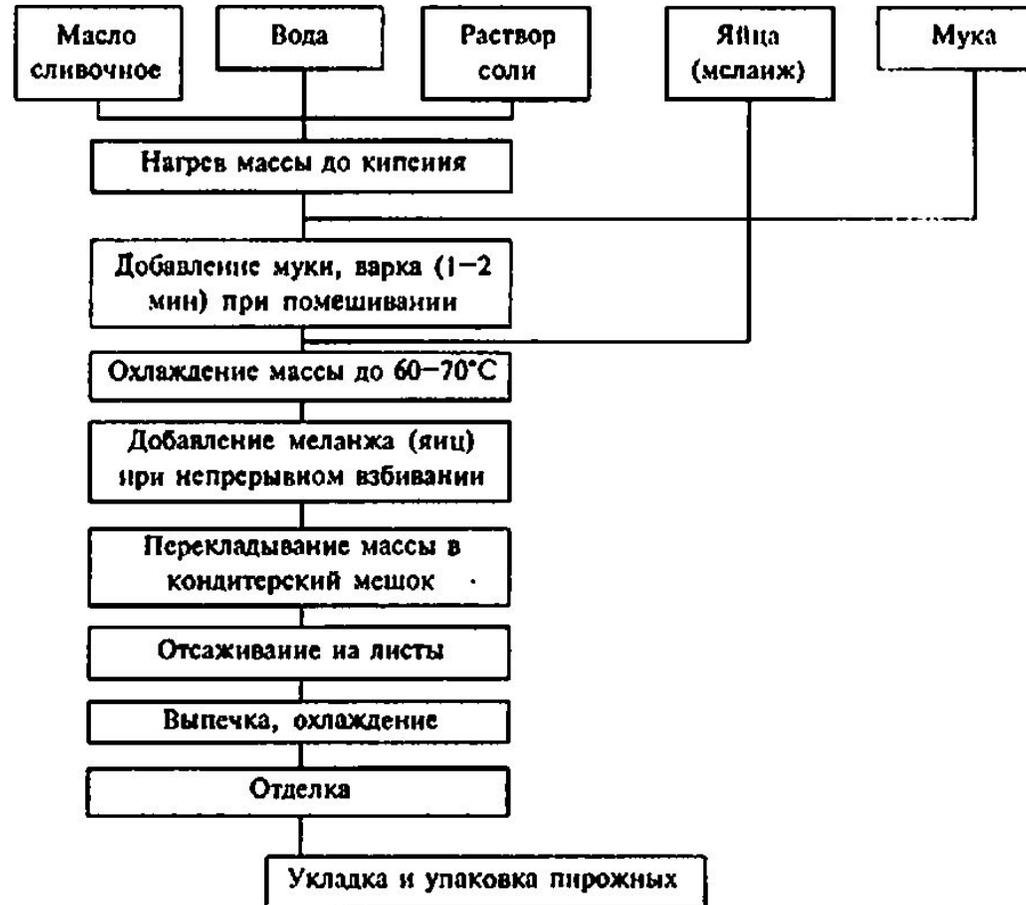
**Печь кондитерская**



**Дозатор начинки**



# Заварной способ



# Сырцовый способ



# Пряники «Тульские»

- Мука 1 сорта 446, вода 107, мед 74, масло сливочное 50, аммоний углекислый 2,5, сода питьевая О, Я.
- Для начинки: варенье 145. Для тиража: сахар-песок 66, вода 20, эссенция 1,7. Выход 1000.
- Тесто для пряников готовят сырцовым способом, раскатывают пласт толщиной 3мм и нарезают его на куски прямоугольной формы. Кусок теста накладывают на трафарет с надписью «Тульский», смазывают его вареньем и на него укладывают второй прямоугольник из теста. После зачистки краев пряник укладывают на подпыленный мукой кондитерский лист и выпекают при температуре 300-350°С. Как только надпись на изделии заколеруется, лист с пряниками перемещают в другую печь с температурой 180-200°С и выпекают до готовности. Выпеченные пряники глазируют тиражом.



Спасибо за внимание!