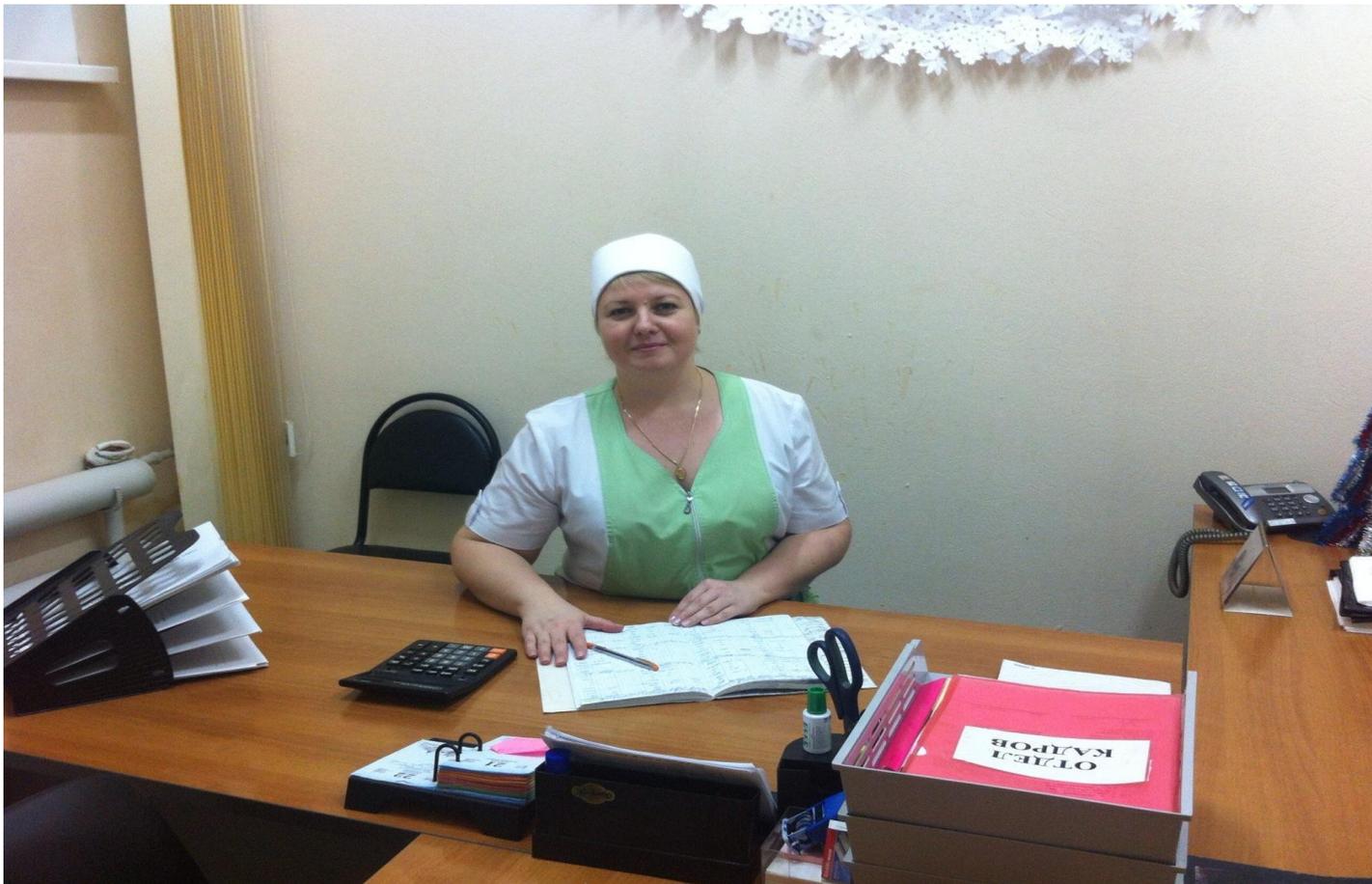


# Инженер – технолог кондитерских изделий

Мельников Г.А. 7 «б»





**Моя мама – Мельникова Светлана Валентиновна  
работает технологом на ООО «Комбинате  
кондитерских изделий Агеевский»**



**ООО «Комбинат кондитерских изделий  
Агеевский» был основан в 2000 году.  
16 лет успешной работы на рынке  
кондитерских изделий позволило  
завоевать репутацию одного из  
лучших производителей знаменитого  
«Агеевского пряника»**



**На сегодняшний день установлено новое высокотехнологичное оборудование по производству пряника, сахарного печенья, сухарей и добились превосходного вкуса и качества.**



**Должностные обязанности инженера-технолога:**

- Надзор за ведением производственной документации;**
- Контроль качества сырья и производимой продукции;**
- Разработка новых видов продукции;**
- Расчет рабочих рецептур;**
- Проведение (еженедельно) дегустаций выпускаемой продукции.**



**При производстве пряников  
необходимо соблюдать ряд правил и  
стадий подготовки сырья**



- 1. Все сырье необходимо проверить на качество в лаборатории.**
- 2. Муку просеять на специальном оборудовании.**
- 3. Жидкие компоненты (сироп сахарный и инвертный сироп) пропустить через сито.**
- 4. Сыпучие ингредиенты растворить в воде.**



**Все подготовленные ингредиенты в соответствии в рецептурой закладывают в тестомесильную машину ( Сначала жидкие компоненты, а затем сыпучие). И в течении 3 минут замешивают пряничное тесто.**



**Затем готовое тесто  
поступает на формовку**



**Выпеченный пряничный  
полуфабрикат подается на  
глазировку, где его обливают  
тиражным сиропом**



**Затем пряники проходят стадию охлаждения в течении 40-45минут. И уже охлажденный продукт поступает на упаковку. Где пряники укладывают в коробки, упаковывают в термопленку и отправляют на склад.**