

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.