



Шоколадная страна







какао-деревце



Шоколад производят из какао-бобов. Какао-бобами называют семена из плодов какао-деревьев, которые произрастают в теплом и влажном климате Северной и Южной Америки, Австралии и некоторых островов Азии.

ПЛОД
"ШОКОЛАДНОГО ДЕРЕВА"



ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ШОКОЛАДА
КАКАО-ПОРОШОК СПРЕССОВЫВАЮТ В БОЛЬШИЕ
«КОВРИГИ»



В ЭТОЙ МАШИНЕ ПЛАВИТСЯ ШОКОЛАД



ЭТА МАШИНА ГОТОВИТ ИЗ РАСПЛАВЛЕННОГО
ШОКОЛАДА ШОКОЛАДНУЮ ГЛАЗ







ЗДЕСЬ РАЗОГРЕВАЮТСЯ ПЛАСТИКОВЫЕ ФОРМОЧКИ



ПЛАСТИКОВЫЕ ФОРМОЧКИ НАПОЛНЯЮТСЯ ШОКОЛАДОМ





ФОРМЫ С ШОКОЛАДОМ ПОСТУПАЮТ НА ОХЛАЖДЕНИЕ



ПОСЛЕ ТОГО КАК ФОРМА ОТЛИТА, ФОРМОЧКИ
ПОСТУПАЮТ НА ОХЛАЖДЕНИЕ. ОХЛАЖДЕННЫЕ
КОНФЕТЫ ВЫБИВАЮТ НА ЛИСТЫ



ЭТА МАШИНА ВЫНИМАЕТ КОНФЕТЫ ИЗ
ПЛАСТИКОВЫХ ФОРМ
ПО КОНВЕЙЕРУ КОНФЕТЫ ДВИЖУТСЯ К
УПАКОВОЧНОЙ МАШИНЕ







© 2015 Nestlé S.A. All rights reserved. Nestlé S.A. Nestlé S.A. Nestlé S.A.

ЗАВЕРТОЧНАЯ МАШИНА



**ГОТОВЫЕ КОНФЕТЫ В ОБЕРТКАХ
УПАКОВЫВАЮТ В КОРОБКИ И ОТПРАВЛЯЮТ В
ФАСОВОЧНЫЙ ЦЕХ**



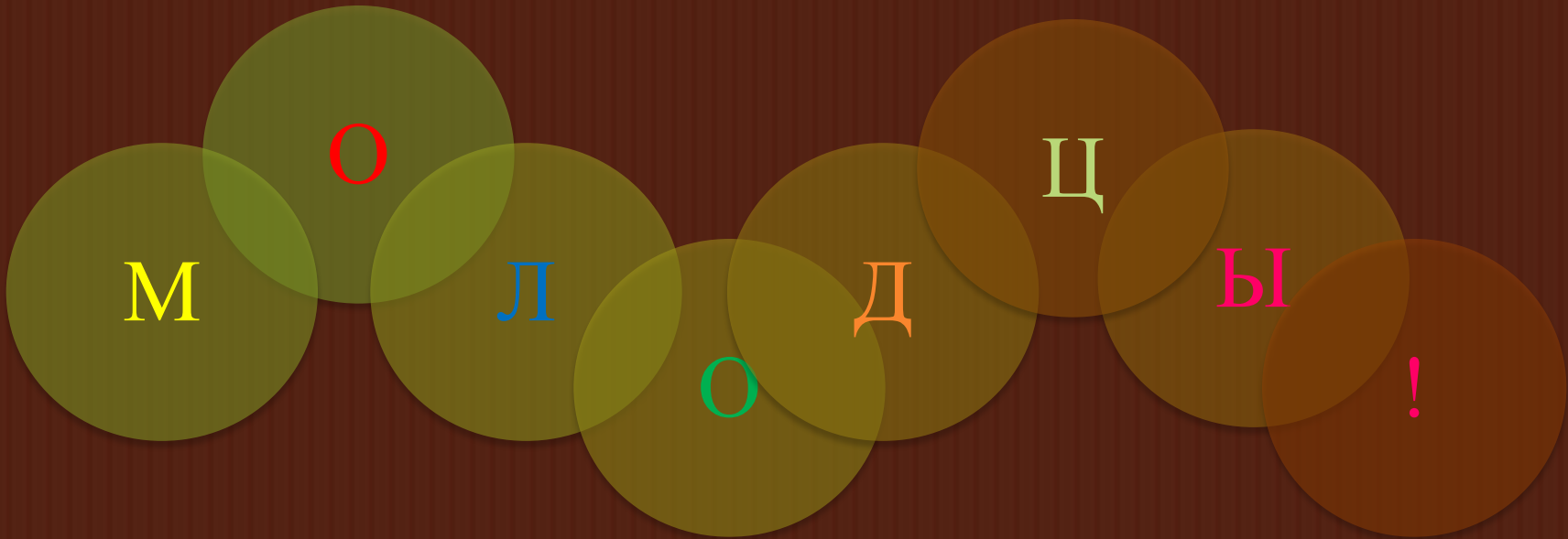


РЕЛАКСАЦИЯ



Шоколадные конфеты производят на шоколадных фабриках с помощью специального оборудования. Шоколад поступает в бункер машины, где расплавляется. В другом отделении делается начинка. Затем расплавленный шоколад и начинка поступают в формочки для отливки конфет, которые могут быть разной формы и с разным рисунком на поверхности.







Методическая разработка занятия в ДОД

" Как делают шоколадные конфеты?"

Автор презентации -

Долгалова Валентина Дмитриевна

Педагог МКОУ ДОД «ЦДТ» РС (Якутия)

dolgalovav@mail.ru



kivoko-team.ru