



### Шоколадная страна













какао-дерево

Шоколад производят из какао-бобов. Какао-бобами называют семена из плодов какаодеревьев, 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









#### 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.

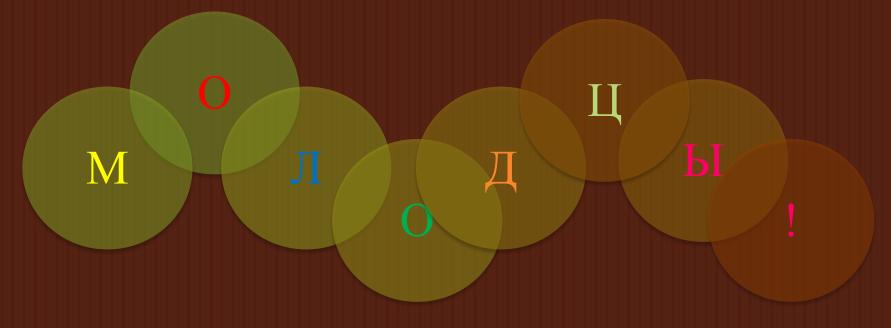
















Методическая разработка занятия в ДОД
"Как делают шоколадные конфеты?"
Автор презентации Долгалова Валентина Дмитриевна
Педагог МКОУ ДОД «ЦДТ» РС (Якутия)

dolgalovav@mail.ru

