Новая линейка пряников «Тамбовское наследие» для Кондитерской фирмы «ТАКФ»

Проект студентов 2 курса направления подготовки 43.01.09 «Повар, кондитер» ТОГАПОУ "Многопрофильный колледж им.И.Т.Карасева"

Город Тамбов · 2025 год



Made with GAMMA

Почему именно «ТАКФ»?

История и масштаб

Основана в **1946 году** — один из старейших производителей кондитерских изделий в регионе. Выпускает **20 000 тонн продукции в год**.

Ассортимент

150+ позиций, включая пряники.

Стандарты качества и признание

Продукция «ТАКФ» неоднократно отмечалась наградами за высокое качество и соответствие строгим стандартам, что обеспечивает доверие потребителей.

Made with GAMMA

Актуальность проекта

→ Региональные продукты

Рост интереса к **региональным продуктам** и гастрономическому наследию

→ Историческое наследие

Пряники — одна из **древнейших линеек** «ТАКФ» (с 1946 г.)

→ Инновация и традиция

Возможность расширить ассортимент, **сохранив традиции** и добавив **современный формат**

→ Коммерческий потенциал

Потенциал для туристической и подарочной продукции

Made with GAMMA

Цель и задачи

Цель

Разработать новую линейку пряников с тамбовской идентичностью для возможного запуска на «ТАКФ».

Задачи

1. Изучить историю и ассортимент фабрики
2. Разработать оригинальные рецепты
3. Создать дизайн упаковки
4. Составить рецептурные карты
5. Провести дегустационное тестирование

Made with GAMMA

Линейка «Тамбовское наследие»

Три пряника — три истории Тамбовщины:

«Мичуринский сад»	«Цна-река»	«Губернские узоры»
в честь великого селекционера	вдохновлено главной рекой региона	отсылка к эпохе Тамбовской губернии

Made with GAMMA

«Мичуринский сад»

Вкусовой профиль

Медово-фруктовый с вишней, абрикосом и яблоком

Особенность

Натуральное фруктовое пюре, нежная текстура

Слоган

«Плоды науки — сладость для души»

Упаковка

Зелёно-золотистая, мотивы плодовых садов, портрет И.В. Мичурина



Made with GAMMA

«Цна-река»

Вкусовой профиль

Медово-цветочный с нотами липы и мяты, начинка — белый зефир

Особенность

Освежающий, легко-воздушный

Слоган

«Сладость родной земли»

Упаковка

Голубые волны, силуэт Спасо-Преображенского собора



Made with GAMMA

«Губернские узоры»

Вкусовой профиль

Классический медовый с анисом, кардамоном и мускатным орехом

Особенность

Глазурь с ручной или печатной росписью по старинным мотивам

Слоган

«Традиция в каждом узоре»

Упаковка

Бордово-золотая, губернская карта, народный орнамент



Made with GAMMA

Технология и качество

1

Соответствие стандартам

Все рецепты разработаны с учётом **ГОСТ и санитарных норм**

2

Местное сырьё

Используется **местное сырьё**: мёд, ягоды, фрукты

3

Адаптация производства

Адаптация под **действующие мощности «ТАКФ»**

4

Форматы упаковки

Предусмотрена **индивидуальная фасовка** и подарочная версия

Made with GAMMA

Спасибо за внимание!

Проект готов к реализации

Новая линейка пряников «Тамбовские сказы» объединяет **историческое наследие Тамбовщины** с современным подходом к производству и упаковке.

Каждый пряник — это **история региона**, рассказанная через вкус и дизайн.



Made with GAMMA

Образовательное партнерство: Колледж и индустрия

Данный проект по разработке новой линейки пряников «Тамбовское наследие» является ярким примером плодотворного сотрудничества кондитерской фирмы "ТАКФ" и ТОГАПОУ "Многопрофильный колледж им.И.Т.Карасева"

Данный проект разработан и представлен группой студентов 2 курса направления подготовки 43.01.09 Повар,кондитер. Подчеркивает практическую направленность образовательной программы и ценность профессионального развития в реальных условиях производства.

Партнерство между образовательными учреждениями и производственными предприятиями играет ключевую роль в подготовке высококвалифицированных специалистов. Оно позволяет студентам применять теоретические знания на практике, развивать профессиональные навыки и получать ценный опыт, соответствующий актуальным требованиям отрасли. Такое взаимодействие сокращает разрыв между академическим образованием и реальными потребностями рынка труда.

Преподаватели колледжа на протяжении реализации проекта выступают в роли наставников, обеспечивая методическую поддержку и курируют процесс разработки проектов.

Благодаря таким инициативам, студенческие проекты выходят за рамки учебных заданий, получая реальный шанс на внедрение в производство. Это не только мотивирует учащихся, но и демонстрирует коммерческую жизнеспособность их идей, способствуя инновационному развитию региональной пищевой промышленности.

Made with GAMMA