

Практическая работа

Тема: Изучение ассортимента мучных кондитерских изделий

Цель: приобретение навыков распознавания ассортимента, органолептической оценки качества и потребительских качеств мучных кондитерских изделий.

Оснащение: Натуральные образцы конфет в ассортименте, методическое пособие, ГОСТы.

Цели занятия:

Обучающая – создать условия для решения проблемы обобщения и закрепления информации профессиональной значимости по видам карамели с учетом различных отличительных признаков; проведение оценки качества карамели в соответствии с требованиями стандарта; ознакомление с дефектами карамели, условиями и сроками ее хранения.

Развивающая – создать условия для развития у обучающихся умения выделять главное, существенное в излагаемом материале, сравнивать, обобщать изучаемые факты, логически излагать мысли для эффективного выполнения профессиональных задач.

Воспитывающая – создать условия для понимания сущности и социальной значимости своей будущей профессии с целью подготовки обучающегося к общественной жизни.

Ход занятия

Задание №1. Ознакомиться с ассортиментом мучных кондитерских изделий (3-5 образцов) в торговой сети города Шахтерска.

Результаты записать в таблицу.

Название кондитерского изделия	Группа кондитерского изделия	Рецептура и способ приготовления	Предприятие-изготовитель
Например:			
Мария	Печенье затяжное	Из муки высшего сорта. Готовят из эластично-упругого теста; содержание сахара до 20%, жира до 8%. Печенье медленно набухает в воде, более светлой окраски, имеет явно выраженную слоистую структуру (после замеса его подвергают многократной	Кондитерский цех "Сладкий край" г. Донецк

		прокатке с выдержкой); на его поверхности имеются проколы.	
--	--	--	--

Задание 2: Ответить на вопросы

- В чем отличия крекера от галет?
- Что такое помада?
- Что такое Нонпарель?

Задание № 3: Провести органолептическую оценку качества пряников заварных (1 образец).

При оценке качества мучных кондитерских изделий обращают внимание на внешний вид с установлением цвета, формы, отделки (некоторых видов), состояния поверхности, а также на вид в изломе, структуру, вкус и запах.

Название
 Внешний вид: форма
 Цвет
 Поверхности:
 верхней
 нижней
 Обработка
 поверхности
 (оформление глазурью)
 Вид на изломе
 Вид начинки

Вывод:

Вопросы для самоконтроля:

1. Что является основным сырьем для приготовления мучных кондитерских изделий?
2. Дайте определение понятию «Потребительские свойства продовольственного продукта»
3. Какова питательность ценность мучных кондитерских изделий?
4. Как классифицируют галеты?
5. Назовите виды крекера.

Выполненную работу переслать на электронный адрес:
<https://vk.com/id243967631> или polozyuk90@bk.ru

На фотографии вверху должна быть фамилия, дата задания, группа, дисциплина. Например: «Иванов И.И, 01.06.2023, группа ТЭК 2\1, Управление ассортиментом товаров».