

ПАМЯТКА СТУДЕНТУ
по выполнению и оформлению заданий,
предложенных для дистанционного обучения

Дисциплина: МДК 07.02 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер.

Группа: ПКД 4/2

Преподаватель: Бароненко Ольга Владимировна

Тип занятия: лекция №3

Инструкция по осуществлению обратной связи:

1. Студент должен изучить предложенный материал и выполнить все задания по учебной дисциплине в соответствии с планом выполнения в срок, согласно следующей даты в расписании занятий (или указанной даты в задании).
2. Отчет о выполненном задании отсылается в виде фото выполненной работы или в файловом документе.
3. Название файла должно содержать следующую информацию: индекс группы, ФИО студента, № занятия.

Например: **ПКД 4/2 Иванов И.И. Лекция №1**

4. Консультации и отправка выполненного домашнего задания осуществляются по электронному адресу: olga.baronenko@yandex.ru

Алгоритм работы над материалом:

План ознакомления и выполнения заданий по усвоению
теоретического материала:

№ п/п	Алгоритм работы над материалом	Источник материала задания	Вид работы
	Ознакомьтесь с планом изучения темы и структурой хода занятия	Лекционный материал	устно
	Изучите теоретический материал лекции (вопросы плана 1- 4)	Лекционный материал	устно
	Составьте тезисный конспект по плану лекции (вопросы 1-4), используя лекционный материал	Лекционный материал	письменно
	Дайте ответы на контрольные вопросы, решите одну практическую задачу(у себя в конспекте)	Лекционный материал	письменно

Тема : Проверка качества дополнительных ингредиентов для начинок и отделки простых мучных кондитерских изделий

Цель: сформировать у обучающихся систему знаний и умений по оценке качества сырья, используемого для начинок и отделки, понимание его влияния на конечный продукт и освоение методов входного контроля.

План

1. Начинки и отделка.
2. Трехступенчатая система проверки качества.
3. Специфика проверки основных групп ингредиентов.
4. Организация хранения как часть контроля качества.

Ход занятия

I. Лекционный материал

1. Начинки и отделка

Начинки и отделка - часто становятся «визитной карточкой» продукта, формируя вкус, аромат, внешний вид и потребительские предпочтения. Дополнительные ингредиенты – это кремы, джемы, фруктово-ягодные подложки, глазури, посыпки, орехи, цукаты, мак и т.д.

Ключевые группы дополнительных ингредиентов и их значение

1. **Фруктово-ягодное сырье (свежее, замороженное, сублимированное):** основа для муссов, подложек, прослоек, декор. Дает кислотность, свежесть, натуральный вкус и цвет.
2. **Молочные продукты и жиры (сливки, масло сливочное, творог, сметана, маргарины):** основа для кремов (заварного, сливочного, творожного), начинок. Отвечают за пластичность, вкус, стойкость, взбитость.
3. **Сахар и его производные (сахарная пудра, патока, инвертный сироп, мед):** обеспечивают сладость, влияют на гигроскопичность, текстуру, цвет (карамелизация), предотвращают засахаривание.
4. **Яйца и яйцепродукты (меланж, яичный порошок):** важны для заварных кремов, некоторых видов глазури. Источник белка, эмульгатор, структурообразователь. Требуют особого контроля по микробиологии.
5. **Орехи, семена, мак, кокосовая стружка:** используются в начинках и для отделки. Добавляют вкус, аромат, хруст, питательную ценность. Склонны к прогорканию.
6. **Ароматизаторы и красители (натуральные, идентичные натуральным):** ванилин, эссенции, экстракты, соки, порошки (например, свеклы). Усиливают или формируют вкусоароматический профиль и цвет.

7. **Желирующие и стабилизирующие вещества (агар, пектин, желатин, крахмалы):** обеспечивают гелевую структуру начинкам (желе, джемам), стабилизируют кремы.

2. Трехступенчатая система проверки качества

Документарная проверка (первичный контроль):

Проверка сопроводительных документов: накладная (ТТН), сертификат соответствия или декларация о соответствии (в рамках ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»), ветеринарное свидетельство (для яиц, молочных продуктов), удостоверение качества.

Маркировка: изучение информации на упаковке – наименование, состав, дата изготовления, срок годности, условия хранения, данные изготовителя. Состав должен соответствовать заявленному в ТК.

Органолептическая оценка (главный инструмент кондитера):

Проводится при вскрытии каждой партии сырья.

- **Внешний вид:** соответствие описанию. Цвет должен быть естественным, характерным для продукта. Отсутствие посторонних включений, следов плесени, загрязнений.
 - *Пример дефекта:* Сливки с хлопьями (свернулись), тусклые ягоды, потемневшие орехи.
- **Консистенция:** должна соответствовать виду продукта (густота джема, вязкость меда, сыпучесть сахарной пудры, плотность масла).
 - *Пример дефекта:* Сахарная пудра с комками от слеживания, мед с кристаллами сахара, масло с выделившейся влагой.
- **Вкус и запах:** чистые, хорошо выраженные, без посторонних привкусов и запахов (прогорклости, затхлости, брожения, химических примесей).
 - *Пример дефекта:* Орехи с горьковатым прогорклым привкусом, масло с выраженным «салфеточным» вкусом, джем с привкусом жженого сахара.
- **Цвет:** равномерный, свойственный данному сырью. Неестественная яркость может указывать на избыток красителей.

Лабораторный и простейший физико-химический контроль (в условиях производства):

- **Проверка температуры** при приемке скоропортящихся продуктов (сливки, творог, яйца).
- **Определение кислотности** (например, для сметаны, джема) с помощью титрования или pH-метра.
- **Проверка на наличие следов размораживания/повторного замораживания** (для ягод – слипшийся монолит, наличие большого количества льда).
- **Проверка массовой доли влаги** в сыпучих продуктах (сахарная пудра) – склонность к комкованию.
- **Микробиологические показатели** (согласно документам, проверка в лаборатории).

3. Специфика проверки основных групп ингредиентов

- **Свежие фрукты/ягоды:** Оцениваем упругость, целостность, цвет, запах. Отсутствие гнили, плесени, вмятин. Степень зрелости.
- **Замороженные фрукты/ягоды:** Целостность упаковки, отсутствие большого количества снежной шубы, свободная сыпучесть (кроме блоков). Цвет после размораживания.
- **Орехи и семена:** Сухость, хрупкость, характерный хруст. Ядро не должно быть сморщенным, влажным, с налетом. Запах – свежий, ореховый.
- **Сливочное масло и маргарины:** Чистый вкус и запах. Консистенция плотная, пластичная, поверхность на срезе слегка блестящая, сухая. Не допускается салостый, рыбный привкус.
- **Сливки для взбивания:** Жирность не менее 33%. Вкус чистый, молочный. При взбивании дают устойчивую пену. Не должны быть переохлажденными или со следами скисания.
- **Джемы, повидло:** Однородная, желеобразная консистенция. Не допускается засахаривание, плесневение, привкус карамели.
- **Яйца:** Проверка на овоскопе (отсутствие крови, подвижность желтка, размер воздушной камеры). Цвет и запах при разбивании.

***Последствия использования некачественного сырья:** нарушение процессов (не взбиваются сливки, не желируется джем, крем расслаивается). Ухудшение вкуса, запаха, внешнего вида изделия. Перерасход сырья, брак готовой продукции, финансовые потери. Риск пищевых отравлений и инфекций (особенно при использовании некачественных яиц, молочных продуктов).*

5. Организация хранения как часть контроля качества

Качество можно сохранить только при правильном хранении. Необходимо строго соблюдать:

!!!Температурный режим (холод для скоропортящихся, сухое прохладное место для сыпучих и орехов).

!!!Сроки годности (принцип FIFO/FEFO – «первый пришел – первый ушел» / «первый с истекающим сроком – первый ушел»).

!!!Герметичность упаковки (защита от усыхания, влаги, посторонних запахов).

!!!Защиту от вредителей (мучное, орехи).

Заключение

Профессиональная проверка качества дополнительных ингредиентов – это не формальность, а обязательный этап технологической цепочки, залог стабильности, безопасности и высоких потребительских свойств кондитерских изделий. Навык органолептической оценки качества пищевых продуктов - это профессиональная способность определять характеристики продукта (вкус, запах, цвет, консистенцию, внешний вид) с помощью органов чувств, основываясь на сенсорном опыте и сравнении с установленными стандартами, что позволяет быстро и эффективно судить о его свежести, безопасности, доброкачественности и соответствии технологическим требованиям.

II. Закрепление изученного материала

Контрольные вопросы:

1. Перечислите три основные ступени системы проверки качества сырья и кратко охарактеризуйте каждую.
2. Назовите основные группы дополнительных ингредиентов для начинок и отделки. Приведите по два примера каждой группы.

3. Какие органолептические показатели необходимо оценивать при приемке сливочного масла для крема? Опишите признаки качественного продукта.
4. Какие документы должны сопровождать партию замороженной клубники при поступлении на кондитерское производство?
5. Почему проверка яиц требует особого внимания? Какие методы контроля (кроме органолептических) можно применить?