**Уважаемы студенты, продолжим изучать тему «Кондитерские товары».**

*Данное задание рассчитано на 1 пару (2часа)*

***План урока:***

*1. Мучные кондитерские изделия.*

*2. Халва.*

*3. Восточные сладости.*

*4. Кондитерские изделия специального назначения.*

**1. Мучные кондитерские изделия**

К мучным кондитерским относят изделия, приготовленные из муки с добавлением сахара, молока, жира, яиц и других продуктов. Наряду с хорошим вкусом они характеризуются высокой питательностью и энергетической ценностью. В их состав входят белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины. Содержание этих веществ в отдельных видах мучных кондитерских изделий неодинаково и зависит от их рецептуры и сорта используемой муки. Для разрыхления теста при производстве мучных кондитерских изделий используют в основном химические разрыхлители (соду, углекислый аммоний), которые при воздействии высокой температуры разлагаются с выделением газообразных продуктов. Дрожжи применяют лишь для изделий некоторых видов, содержащих небольшое количество жира и сахара, так как последние угнетают жизнедеятельность дрожжевых клеток.

***В зависимости от рецептуры и способа производства их подразделяют на группы: печенье, крекер (сухое печенье), галеты, пряники, вафли, пирожные и торты, кексы и ромовые бабы.***

**Печенье** - наиболее распространенный вид мучных кондитерских изделий. Для приготовления печенья используют пшеничную муку высшего, 1 или 2-го сорта с обязательным добавлением жира и сахара. Форма может быть квадратной, прямоугольной, круглой или фигурной.

В зависимости от рецептуры и особенностей приготовления печенье подразделяют на сахарное (выпекаемое из пластичного, легко рвущегося теста), затяжное (выпекаемое из эластично-упругого теста) и сдобное.

*Крекер*(сухое печенье) отличается от печенья тем, что совсем или почти не содержит сахара. По внешнему виду (наличию проколов) напоминает затяжное печенье. Характерными особенностями крекера являются слоистая структура и наличие пузырей на поверхности или вкраплений вкусовых добавлений (тмина, соли и др.).

*Галетами* называют плоские изделия прямоугольной, квадратной или круглой формы, с проколами на поверхности, слоистой структуры. В зависимости от рецептуры галеты подразделяют на три группы: I - простые, не содержащие жира и сахара; II - улучшенные, содержащие не менее 10,5% жира (на сухое вещество), но без сахара; III - диетические, с сахаром и жиром.

Простые галеты выпекают из пшеничной муки 1, 2-го сортов и обойной. Ассортимент: Поход (из муки 2-го сорта).

Улучшенные галеты выпекают из муки высшего сорта добавлением жира. Ассортимент: Арктика).

Недопустимыми пороками печенья, крекера, галет являются посторонние привкусы и запахи, значительные деформации, подгорелость, непропеченные изделия, следы непромеса, крупные вмятины и углубления, надломленные изделия в количестве более 5%, плесень и загрязнение поверхности, посторонние включения, промасливание пачек, плесневение, заражение амбарными вредителями.

Упаковывают печенье, крекер и галеты в коробки, пачки, пакеты по 50--400 г, в ящики -- по 15 кг, сдобное печенье -- до 5 кг.

Хранят печенье в сухих, чистых, вентилируемых помещениях с температурой не более 18°С и относительной влажностью воздуха не выше 75%. Срок хранения печенья сахарного и затяжного -- не более 3 мес., сдобного - от 15 до 45 сут. (в зависимости от содержания жира), крекера -- от 1 мес. до 6 мес., галет - от 1,5 до 24 мес.

**Пряники** - это старинные русские изделия пряно-сладкого вкуса, мягкой консистенции. От печенья они отличаются большим содержанием сахара и воды, меньшим - жира или его отсутствием, наличием пряностей.

В пряничное тесто кроме муки и сахара добавляют также инвертный сироп, мед, меланж, химические разрыхлители, пряности (корицу, гвоздику, мускатный орех, кардамон, бадьян, анис, тмин, имбирь, кориандр и др.), ароматические эссенции, мятное масло. В зависимости от способа приготовления теста пряничные изделия делят на сырцовые и заварные.

**Вафли** - сухие, хрустящие, легкие, мелкопористые изделия, изготовленные из жидкого сбивного теста в виде листов или различных тонкостенных фигур (раковин, стаканов, трубочек, орехов и др.), с начинкой или без начинки.

По форме вафли бывают прямоугольными, круглыми, фигурными и в виде палочек.

Вафли могут быть частично или полностью глазированы шоколадной глазурью или иметь другую внешнюю отделку.

Сырьем для изготовления вафель служат мука высшего сорта, яичные желтки, соль и сода. В некоторые сорта вводят также сахар, сухое молоко и другое сырье.

Упаковывают вафли в пачки или пакеты массой нетто до 250 г, коробки -- до 1,5 кг с последующей укладкой в ящики.

**Пирожные и торты** - высококалорийные мучные кондитерские изделия, содержащие кроме муки большое количество жира, сахара, белка. Они характеризуются хорошими вкусовыми свойствами, красивым внешним видом.

Пирожные и торты должны иметь правильную форму, без изломов и вмятин, боковые поверхности полностью покрыты отделочными полуфабрикатами. Вкус и запах чистые, свойственные данному изделию, без посторонних привкусов и запахов. Тесто хорошо пропеченное, без следов непромеса, прослойка равномерная. В соответствии с рецептурами в тортах и пирожных нормируются содержание сахара, жира, влаги, а также микробиологические показатели.

Торты упаковывают в художественно оформленные картонные коробки, выстланные пергаментом или под пергаментом, и перевязывают лентой, тесьмой. Пирожные укладывают в один ряд на деревянные лотки, выстланные упаковочной бумагой. Наборы пирожных (не менее пяти видов) фасуют в картонные коробки.

Торты и пирожные хранят в холодильных камерах при температуре 0-5°С. Гарантийные сроки хранения: бисквитных с кремом - 36 часов; с заварным кремом -- 3 часа; с фруктовой начинкой - 5 сут; без отделки - 10 сут.; вафельных -- 1 мес.

**2. Халва.**

Халвой называют продукт слоисто-волокнистого строения, получаемый в результате вымешивания сбитой карамельной массы с растертыми ядрами орехов или масличных семян. Ввиду большого содержания жира (25-30%) и малой влажности (до 4%) халва характеризуется очень высокой энергетической ценностью, близкой к энергетической ценности шоколада.

Сырьем для приготовления халвы являются сахар, патока, масличные ядра, мыльный корень и вкусовые добавки.

Для приготовления халвы ядра освобождают от оболочки, обжаривают и растирают в тонкую массу, называемую белковой. Одновременно из сахара и патоки варят карамельную массу с влажностью 4--5% и придают ей пышность, взбивают с отваром мыльного корня, содержащего пенообразующее вещество сапонин. Взбитую горячую карамельную массу соединяют с белковой и вымешивают; при вымешивании карамельная масса образует тонкие прожилки, разделенные белковой массой. При плохом взбивании карамельной массы прожилки образуются очень толстые, грубые и халва приобретает крошащуюся консистенцию. Фасуют халву сразу же после вымешивания, пока она еще горячая и сохранила пластичность. Халвичную массу набивают либо в формочки, из которых ее после охлаждения вынимают и выпускают в виде брикетов, либо в тару, в которой ее направляют в продажу (жестяные банки; ящики, выстланные жиронепроницаемой бумагой).

Ассортимент халвы. В зависимости от применяемых маслосодержащих ядер халва делится на следующие виды: кунжутную (тахинную), подсолнечную, арахисовую, ореховую, комбинированную (из двух или нескольких видов масличных семян или орехов). В соответствии с рецептурой в каждый из этих видов могут быть введены добавки: орехи, изюм, какао-продукты, цукаты и др. Выпускают также халву, глазированную шоколадом.

Ассортимент: кунжутная (Ванильная, Шоколадная); подсолнечная (Ванильная, Сахарная); арахисовая (Ароматизированная, с изюмом); ореховая (Южная, Ореховая); комбинированная (Восточная, Любительская).

Поверхность халвы должна быть не липкой, у глазированной - покрыта ровным или слегка волнистым слоем глазури, без больших подтеков. Цвет кунжутной халвы кремовый, арахисовой - от кремового до желтовато-серого, подсолнечной - сероватый, ореховой - светло-желтый, халвы всех видов с добавлением какао-продуктов - от светло-коричневого до коричневого. Консистенция - легко режущаяся, слегка крошащаяся. Строение на изломе - волокнисто-слоистое. Вкус и запах ясно выраженные, соответствующие наименованию.

Недопустимыми пороками халвы являются: прогорклый, затхлый и другие неприятные привкусы и запахи, неоднородный цвет, наличие утолщенных волокон карамельной массы, липкая поверхность, сильно выраженная крошливость, «поседение» и механические повреждения глазури у глазированной халвы.

Халву выпускают весовой и фасованной: в виде брикетов массой нетто до 300 г; в металлических банках - до 800 г; в художественно-оформленных коробках (картонных, жестяных или из полимерных материалов) - до 1500 г. Весовую халву упаковывают в ящики картонные (12 кг), дощатые или фанерные (15 кг) с предварительной застилкой их пергаментом, подпергаментом, пергамином или целлофаном.

Хранить халву следует при температуре не выше 18 °С и относительной влажности воздуха не более 70%. Самыми распространенными пороками халвы, возникающими при хранении, являются вытекание и прогоркание жира, а также увлажнение и потемнение поверхностного слоя.

Гарантийный срок хранения халвы кунжутной и глазированной шоколадом - 2 мес., остальных видов - 1,5 мес.

**3. Восточные сладости**

К восточным сладостям относят кондитерские изделия национального ассортимента, изготовленные с применением значительного количества орехов, масличных ядер, различных пряностей, меда, изюма.

Восточные сладости характеризуются хорошими вкусовыми качествами, высокой питательной ценностью. Ассортимент восточных сладостей очень разнообразен. В зависимости от состава и свойств их можно объединить в три группы: мучные, типа конфет и типа карамели. Кроме того, к восточным сладостям относят соленые орехи (миндаль, арахис, абрикосовое ядро).

Восточные мучные изделия очень сдобные; их изготовляют из муки высшего сорта с применением большого количества сливочного масла, сахара, пряностей, иногда - молока, сметаны. Во многие виды добавляют изюм, цукаты, орехи. Для разрыхления теста применяют углекислый аммоний.

Восточные сладости типа мягких конфет изготовляют путем введения в конфетные массы дробленых орехов, изюма, цукатов. Основными видами конфетных масс для этого типа изделий являются сливочная и сахарная помада (сливочное полено, сливочные колбаски, шербет с цукатами, шербет ореховый и др.), сбивная конфетная масса (нуга лимонная и мандариновая, кос-халва и др.), а также желейные массы, полученные на крахмальной основе (рахат-лукум) или на основе фруктово-ягодного пюре (алы).

**4. Кондитерские изделия специального назначения**

Помимо изделий массового спроса кондитерская промышленность вырабатывает также изделия, предназначенные для детей, витаминизированные, диетические, медицинские. Ассортимент их в настоящее время расширяется.

Изделия для детей изготовляются из натурального высококачественного сырья, не содержащего консервантов, гидрированных жиров, спирта, кофе, искусственных красителей и ароматических веществ.

В рецептуру этих изделий вводят биологически полноценные продукты, такие как молоко, сливочное масло, фрукты и ягоды, орехи.

Содержание какао-продуктов ограничивается из-за наличия в них теобромина и кофеина.

К детским изделиям относятся: конфеты - Одуванчик, (корпус молочно-шоколадный, с добавлением сливочного масла); Колокольчик (с помадным корпусом, с добавлением клубничной подварки, глазированным молочно-шоколадной глазурью). Сливочная тянучка, Коровка, Тузик; карамель -- Лайка (из сливочной помады с цукатом, в карамельную оболочку добавлено 10% сливочного масла), Белка, Стрелка, Пчелка; зефир - Детский; шоколад - Детский; печенье - Овсяное, Детская забава, Школьное; торт Клубничка и др.

Качество детских, витаминизированных, диетических и лечебных кондитерских изделий оценивают в соответствии с общими требованиями, предусмотренными стандартами. Однако применение холода дает возможность лучше и в течение более длительного срока сохранить их качество. Так, потери витамина С изделиями (конфетами и карамелью), хранящимися при 0°С, в среднем на 40-50% меньше по сравнению с хранящимися при температуре 18°С.

**ЗАДАНИЕ**

**1.Составить краткий конспект.**

**(Конспект не присылайте, только практическую часть)**

**2. Выполните итоговый тест (по итогам успешного тестирования получите итоговую оценку по предмету)**

# Итоговое тестовое задание по предмету «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» по профессии «Повар, кондитер»

Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ВЫБЕРИТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ ВАРИАНТ ОТВЕТА (К ЗАДАНИЯМ 1-14):**  
*1. Науку, изучающую влияние пищи на организм человека, определяющую оптимальные условия переваривания и усвоения пищи в организме называют:*а) микробиология  
б) физиология питания  
в) санитария  
г) гигиена  
*2. Белки - это органические вещества, состоящие из:*а) глицерина  
б) высших жирных кислот  
в) аминокислот *3. Вещества, находящиеся в растениях и оказывающие возбуждающее действие на нервную систему человека называются:*а) фитонциды  
б) гликозиды  
в) алкалоиды  
г) дубильные вещества  
*4. Энергетическая ценность 1 гр. жира составляет:*а) 9 ккал  
б) 7 ккал  
в) 5 ккал  
г) 4 ккал *5. Энергетическая ценность 1 гр. белка составляет:*а) 9 ккал  
б) 7 ккал  
в) 5 ккал  
г) 4 ккал  
*6. Витамины классифицируют на:*а) жирорастворимые и водорастворимые  
б) жирорастворимые, углеродорастворимые и водорастворимые  
в) жирорастворимые, водорастворимые и витаминоподобные вещества  
г) водорастворимые, углеродорастворимые и витаминоподобные вещества  
*7. К моносахаридам относят:*а) сахарозу  
б) глюкозу  
в) мальтозу  
г) клетчатку  
*8. Режим питания – это распределение пищи в течение дня по:*а) времени  
б) объему  
в) калорийности  
г) виду деятельности человека  
*9. Метод определения качества товаров по внешнему виду, вкусу, запаху называется:*а) лабораторным,  
б) органолептическим.  
*10. Плоды, относящиеся к семечковым:*а) сливы  
б) яблоки  
в) вишня  
г) персики  
д) ананас *11. Плоды, относящиеся к косточковым:*а) яблоки  
б) груши  
в) абрикосы  
г) хурма  
*12. Какая ткань мяса имеет самую низкую пищевую ценность?*а) мышечная  
б) жировая  
в) соединительная  
г) костная  
*13. На сколько категорий подразделяют свиные туши в зависимости от качества мяса:*а) на три  
б) на четыре  
в) на пять  
г) на шесть

*14. К какой группе кондитерских изделий относят зефир*а) конфеты  
б) пастила  
в) мармелад

**СООТНЕСИТЕ ДАННЫЕ ПЕРВОГО И ВТОРОГО СТОЛБЦА, УСТАНОВИТЕ СООТВЕТСТВИЕ (К ЗАДАНИЯМ 15-18):**

*15. Принадлежность товаров к товарным группам*

|  |  |
| --- | --- |
| *Группа товаров* | *Товар* |
| Зерномучные |  |
| Плодоовощные |  |
| Вкусовые |  |
| Кондитерские |  |
| Молочные |  |
| Мясные |  |
| Рыбные |  |

*Товар*а) икра  
б) мороженное  
в) колбаса  
г) какао-порошок  
д) макароны  
е) майонез  
ж) орехи  
з) артишок  
  
*16. Принадлежность видов макаронных изделий типам:*

|  |  |
| --- | --- |
| *Тип* | *Вид* |
| Трубчатые |  |
| Нитеобразные |  |
| Лентообразные |  |
| Фигурные |  |

*Вид*а) лапша  
б) вермишель  
в) перья  
г) звездочки  
д) макароны  
е) ракушки  
ж) рожки

*17. Определите группу кондитерских изделий*

|  |  |
| --- | --- |
| *Группа кондитерских изделий* | *Кондитерское изделие* |
| Фруктово-ягодные |  |
| Какао-порошок и шоколад |  |
| Халва и восточные сладости |  |
| Конфетные изделия |  |
| Карамель |  |
| Мучные кондитерские изделия |  |

*Кондитерское изделие*а) нуга  
б) ирис  
в) чупа-чупс  
г) кондитерская плитка  
д) вафли  
е) мармелад  
ж) козинак

*18. Определите принадлежность рыбы семейству*

|  |  |
| --- | --- |
| *Семейство* | *Рыба* |
| Осетровые |  |
| Лососевые |  |
| Карповые |  |
| Окуневые |  |
| Тресковые |  |
| Сельдевые |  |

*Рыба*а) стерлядь  
б) судак  
в) чехонь  
г) сёмга  
д) севрюга  
е) сардина  
ж) горбуша  
з) лещ  
и) минтай  
  
  
**ДОПОЛНИТЕ ОТВЕТ (К ЗАДАНИЯМ 19- 28):**

*19. Вздутие донышек и крышек консервных банок называется - \_\_\_\_\_\_\_\_.  
20. Пастеризацию производят при производстве \_\_\_\_\_\_\_\_\_.  
21. Энергия, которая затрачивается на работу внутренних органов называется \_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_.  
22. Сырьем для производства сахара являются: \_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_.  
24. Жирная часть молока называется \_\_\_\_\_\_\_.  
25. Суточная потребность человека в воде составляет \_\_\_-\_\_\_\_ литра.  
26. Крупа перловая вырабатывается из \_\_\_\_\_\_\_.  
27. Печенье относится к \_\_\_\_\_\_\_\_ кондитерским изделиям.  
28. Сушеные абрикосы с косточкой называются \_\_\_\_\_\_\_.*

**Выполненное задание на проверку прислать до 16.05.2020г на электронную почту** [artamoshkina.yulia@yandex.ru](https://e.mail.ru/compose?To=artamoshkina.yulia@yandex.ru)