

Российская Федерация
Министерство Образования Московской области
Государственное образовательное учреждение
начального профессионального образования
Профессиональное училище №118
г. Орехово – Зуево

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ
«КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ»

Составлена преподавателем
товароведения
продовольственных товаров
Ливенцовой Т.Г.

2010-2011 учебный год

Рекомендации для использования рабочей тетради.

Предлагаемая рабочая тетрадь предназначена для изучения предмета «Товароведение продовольственных товаров» в профессиональных училищах, где проводится подготовка учащихся по специальностям «Коммерсант в торговле», «Продавец», «Повар».

Рабочая тетрадь составлена в соответствии с действующей рабочей программой и включает в себя следующие темы: «Кондитерские изделия».

Уровень заданий рабочей тетради соответствует требованиям, предъявляемым Государственным образовательным стандартам начального профессионального образования по предмету «Товароведение продовольственных товаров».

В тетради представлены различные варианты заданий по материалу учебного пособия: контрольные вопросы, тесты, задания для самостоятельной работы, дополнения схем классификации товаров, практические работы, задания для итоговой проверки знаний, кроссворды.

Задания для самостоятельной работы в форме таблиц, схем позволяют учащимся, работая с учебными пособиями, отбирать и систематизировать материал, развивают способность к анализу.

Практические работы, представленные в рабочей тетради, дают учащимся навыки работы со стандартами, помогают дать товароведческую оценку качества товара.

Задания для индивидуальной работы дают возможность осмыслить процессы, происходящие с продовольственными товарами при их производстве и хранении.

Кроссворды – одна из форм повторения и закрепления материала, пробуждают интерес к изучаемому материалу, развивают мышление учащихся.

Задания для итоговой проверки знаний являются заключительным этапом в процессе изучения темы и дают возможность проверить и закрепить полученные знания.

Таким образом, предлагаемая рабочая тетрадь предназначена для самоконтроля знаний учащимися, а также для контроля знаний учащихся преподавателем.



УРОК № 1-2
Сахар. Мед.

Ответить на вопросы, пользуясь учебником (стр. 90-94):

1. Из чего состоит сахар? _____

2. Сколько сахара человек должен употреблять в день?

3. Каково воздействие сахара на организм человека?

4. Из чего вырабатывают сахар-песок?

5. Каковы размеры кристаллов сахара-песка?

6. Из чего и как вырабатывают сахар-рафинад?

7. Описать производство литого сахара-рафинада.

8. Описать производство прессованного сахара-рафинада.

9. Как вырабатывают прессованный быстрорастворимый сахар-рафинад?

10. Что такое рафинадная сахарная пудра?

11. Как хранят сахар?

12. Что такое мед?

13. Каковы полезные свойства меда?

14. Перечислить виды натурального меда и указать их цвет, например: Цветочный мед – желто-золотистый, и т.д.

15. Каковы требования к качеству меда?

16. Каков химический состав меда?

Вода – %

Белки – %

Жиры – %
Углеводы– %,
Витамины -
Минеральные вещества –

С помощью учителя заполнить таблицу:

	Сахар	Мед
Описание		
Разновидности		
Условия хранения	t - ⁰ С,	t - ⁰ С,
Сроки годности		

Задание на «5».

Составить кроссворд на тему «Сахар и мед»
(не менее 10-15 слов с вопросами)

УРОК № 3-4

Карамель

Ответить на вопросы, пользуясь учебником (стр. 99-102):

1. Что такое карамель?

2. Что является сырьем для производства карамели?

3. Дополнить описание производства карамели:

- Варят карамельный сироп

из _____

- Сироп

уваривают _____

- Карамельную массу охлаждают

до _____

- В массу добавляют

- Карамельную массу проминают для

- Леденцовую карамель формуют

- Карамель с начинками

формуют _____

- После формования

Дать характеристики карамели по способу защитной обработки поверхности:

- Глянцованная карамель -

- Дражированная карамель -

- Глазированная карамель -

- Обсыпная карамель -

- Кондированная карамель -

Какой бывает карамель по способу обработки карамельной массы?

Как подразделяют карамель в зависимости от рецептуры и способа приготовления?

Описать форму и ассортимент леденцовой карамели.

4. Заполнить таблицу «Ассортимент карамели с начинками» по образцу:

№	Название начинки	Изготовление начинки	Ассортимент
1.	Фруктово-ягодная	Протертые ягодные массы уваривают с сахаром и патокой, с добавлением вкусовых и ароматических веществ	Крыжовник, Яблоко, Кизил, Лимончик, Груша, Слива, Малина, Апельсин и др.
2.			

3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			

5. Каковы требования к качеству карамели (вкус, внешний вид, форма, цвет, поверхность)?

6. Каковы условия хранения карамели?

t - $^{\circ}\text{C}$,

W (влажность воздуха) - %,

срок хранения - от до

УРОК № 5-6

Тема «Какао-порошок и шоколад»

Ответить на вопросы, пользуясь учебником (стр. 102-104):

1. Из чего получают какао-порошок и шоколад?

2. Как готовят какао-порошок?

3. Назвать и описать два вида какао-порошка.

4. Какой вкус, аромат и цвет должен иметь какао-порошок?

5. Какова влажность какао-порошка при выпуске и при хранении?

6. Каковы условия хранения какао-порошка?

7.Какова пищевая ценность шоколада?

8.Из чего получают шоколад?

9.Описать производство шоколада.

10.Как вырабатывают пористый шоколад?

11.На какие две группы подразделяют шоколад в зависимости от состава и способа обработки?

12.Заполнить таблицу «Шоколад десертный и обыкновенный»:

Название шоколада	Описание	Какао %	Сахар %	Ассортимент
Десертный				
Обыкновенный				

13. Продолжить перечень добавлений к шоколаду: миндаль, молоко... _____

14. Из чего готовят белый шоколад?

15. Заполнить таблицу «Показатели качества шоколада»:

№	Показатель качества	Требования к качеству
1.	Вкус	Сладкий, с приятной мягкой горечью, соответствует виду шоколада
2.	Аромат	
3.	Цвет	
4.	Поверхность	
5.	Форма	
6.	Консистенция	

16. Каковы условия хранения шоколада?

t - °С,
W (влажность воздуха) - %,
срок хранения - от до

УРОК № 7-8

Тема урока «Конфетные изделия»

Ответить на вопросы, пользуясь учебником (стр. 105-107):

1. Какие изделия относят к конфетным?

2. Назвать отличия конфет от карамели.

3. Дополнить описание производства конфет:

Приготовление _____

Формование.

Отделка _____

Завертка.

4. Как подразделяют конфеты по способу формования?

5. Как делят конфеты по внешней отделке?

6. Продолжить фразу:

Конфеты могут быть открытые _____

7. Из чего состоят конфеты, глазированные шоколадом?

8. Заполнить таблицу «Виды конфетных масс (корпусов)» по образцу:

№	Название корпуса	Изготовление корпуса	Ассортимент
1.	Помадный	Уваривание сахаропаточного сиропа и сбивание со вкусовыми и ароматическими веществами	Осенний сад, Домино, Колокольчик, Весна, Ромашка, Цитрон, Буревестник, Фантазия, Мокко и др.
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			

12.			
13.			
14.			
15.			

9. Перечислить виды неглазированных конфет.

10. Назвать три вида помадных конфет.

11. Каковы требования к качеству конфет (вкус, запах, форма, поверхность)?

12. Какой может быть консистенция конфетных начинок (корпусов)?

УРОК № 9-10

**Тема: «Конфетные изделия. Требования к качеству»
Практическая работа.**

Для практической работы необходим образец конфетной коробки. В начале работы нужно оценить правильность маркировки образца, а затем определить вид конфетной начинки (корпуса). Результаты оценки заносятся в таблицу:

Показатели маркировки	Образец №1	Образец №2
Название изделия		
Изготовитель изделия		
Полный адрес и страна изготовления		
Масса нетто		
Состав продукта		
Химический состав (пищевая ценность) продукта		
Энергетическая ценность продукта		
Наименование ГОСТ или ТУ		
Знак соответствия		
Штрих-код		
Условия и сроки хранения		
Дата изготовления		
Вывод.	Образец годен (не годен) к продаже	Образец годен (не годен) к продаже
Вид начинки (корпуса) конфеты		
Изготовление начинки (корпуса) конфеты		

Условия хранения конфет: (заполнить)

t - °С,
W (влажность воздуха) - %,
срок хранения - от до

Составить вопросы для уже решенного кроссворда:

	ш	о	К	о	л	а	д					
п	а	т	О	к	а							
			Н	а	ч	и	н	к	а			
	р	а	Ф	и	н	а	д					
л	е	д	Е	н	ц	ы						
	ц	и	Т	р	о	н						
	о	б	Ы	к	н	о	в	е	н	н	ы	й

- ---
- ---
- ---
- ---
- ---
- ---
- ---

Задание для самопроверки:

«Найди ошибку».

Для этого необходимо внимательно прочитать предлагаемые фразы и найти в них ошибки, если они имеются:

- Конфеты – это ценный продукт, необходимый для питания человека.
- Карамель – это разновидность конфет.

- Конфеты можно хранить при любой относительной влажности воздуха.
- Конфеты не могут выпускаться без глазури.

- Конфеты – это диетический продукт.

- Конфеты не может использоваться для детского питания.

- Шоколад является скоропортящимся продуктом.

- Срок хранения конфет меньше, чем карамели.

- Десертный шоколад по составу не отличается от обыкновенного.

УРОК № 11-12

Тема «Халва и восточные сладости»

Ответить на вопросы, пользуясь учебником (стр. 117-118):

1. Что такое халва?

2. Из чего состоит халва?

3. Что происходит при вымешивании карамельной массы?

4. На какие виды делят халву?

5. Заполнить таблицу «Ассортимент халвы»:

Название халвы	Ассортимент
1. Арахисовая	Ароматизированная, С изюмом, С орехами, Шоколадная
2. Ореховая	
3. Тахинная(кунжутная)	
4. Подсолнечная	
5. Комбинированная	

6. Заполнить таблицу «Показатели качества халвы»:

№	Показатель качества	Требования к качеству
1.	Поверхность	Сухая, не липкая, не допускаются признаки повреждения и поседения (белый налет).
2.	Цвет	
3.	Структура	
4.	Вкус и запах	

7. Каковы условия и сроки хранения халвы?

8. На какие три группы делят восточные сладости?

8. Заполнить таблицу «Ассортимент восточных сладостей»

№	Тип восточных сладостей	Изготовление	Ассортимент
1.	Тип карамели		
2.	Тип конфет		
3.	Мучные восточные Сладости		

Список литературы:

Варибрус В.И., Жук Ю.Т., Руш В.А., Федотова Т.К.. Товароведение продовольственных товаров. Молочные, кондитерские, вкусовые товары. Москва. Экономика. 1976.

Гришко Е.С., Парфентьева Т.Р., Барышников В.И.. Продовольственные товары. Товароведение. Москва. Экономика. 1978.

Новикова А.М., Голубкина Т.С., Никифорова Н.С., Прокофьева С.А.. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. Москва. ПрофОбрИздат. 2001.

ГОСТ Р 51074-97 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.