



**«Ознакомление с  
ассортиментом мучных  
кондитерских изделий,  
определение качества  
органолептическим методом,  
и сроки хранения»**



Гайдукова Т.С.

# Содержание:

- ▣ 1. Цель урока
- ▣ 2. Значение темы
- ▣ 3. Классификация мучных кондитерских изделий
- ▣ 4. Печенье
- ▣ 5. Крекеры
- ▣ 6. Галеты
- ▣ 7. Пряники
- ▣ 8. Вафли
- ▣ 9. Торты и пирожные



# Цели урока:

## ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ:

- ФОРМИРОВАТЬ УМЕНИЕ И НАВЫКИ, ИСПОЛЬЗОВАТЬ ИХ В ПРАКТИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ;
- ЗАКРЕПИТЬ ЗНАНИЯ, ПОЛУЧЕННЫЕ НА УРОКАХ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ;
- ФОРМИРОВАТЬ НАВЫКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО КОНТРОЛЯ.

## РАЗВИВАЮЩИЕ:

- РАЗВИВАТЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ НАВЫКИ;
- АКТИВИЗИРОВАТЬ ПОЗНАВАТЕЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ И ТВОРЧЕСКОЕ МЫШЛЕНИЕ;
- РАЗВИВАТЬ ВНИМАНИЕ, НАБЛЮДАТЕЛЬНОСТЬ, САМОСТОЯТЕЛЬНОСТЬ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ, ЛОГИЧЕСКОЕ МЫШЛЕНИЕ;
- РАЗВИВАТЬ АККУРАТНОСТЬ В РАБОТЕ.

## ВОСПИТАТЕЛЬНЫЕ:

- ПРИВИВАТЬ ЛЮБОВЬ К ИЗБРАННОЙ ПРОФЕССИИ;
- ТРУДОЛЮБИЕ И ЧУВСТВО ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ВЫПОЛНЯЕМУЮ РАБОТУ;



## Значение темы.

Мучные кондитерские изделия:

- всегда бывают в продаже в любой торговой точке;
- имеют большой и разнообразный ассортимент всегда доступный для потребителя;
- имеют цену доступную различным слоям населения;
- имеют красивый внешний вид, позволяющий использовать мучные кондитерские изделия для торжеств и праздников.





# Мучные кондитерские изделия

Печень  
е

Ромовы  
е бабы

Крекер

Рулеты

Галеты

Кексы

Пряник  
и

Торты

Вафли

Пирожны  
е



Печенье

Сдобно

Сахарное

Затяжно

Из муки в/с

Из муки в/с

Из муки 1/с

Из муки 2/с

Из муки в/с

Из муки 1/с

Из муки 2/с

Сбивное

Песочное

Миндально  
- ореховое

Печенье  
типа  
сухарики

Бисквитно -  
сбивное

Белково -  
сбивное

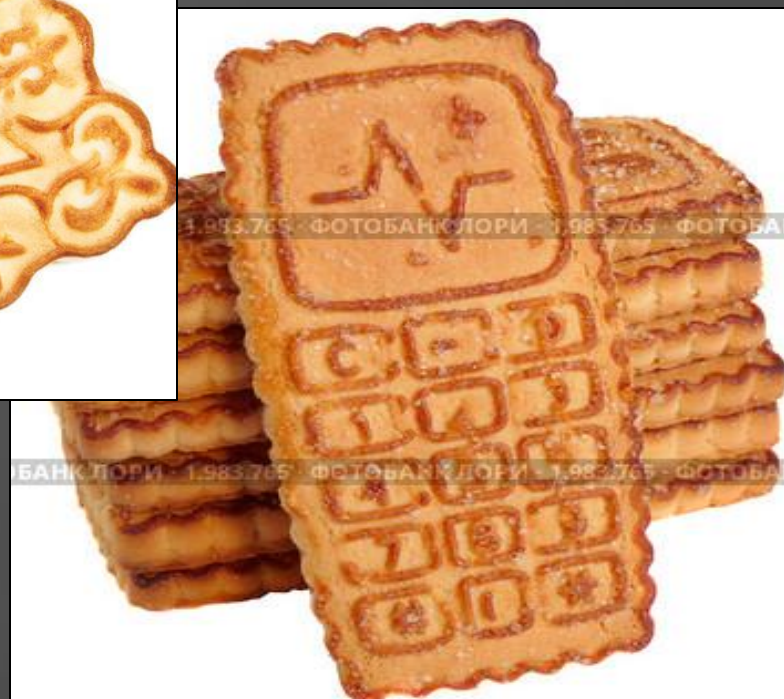
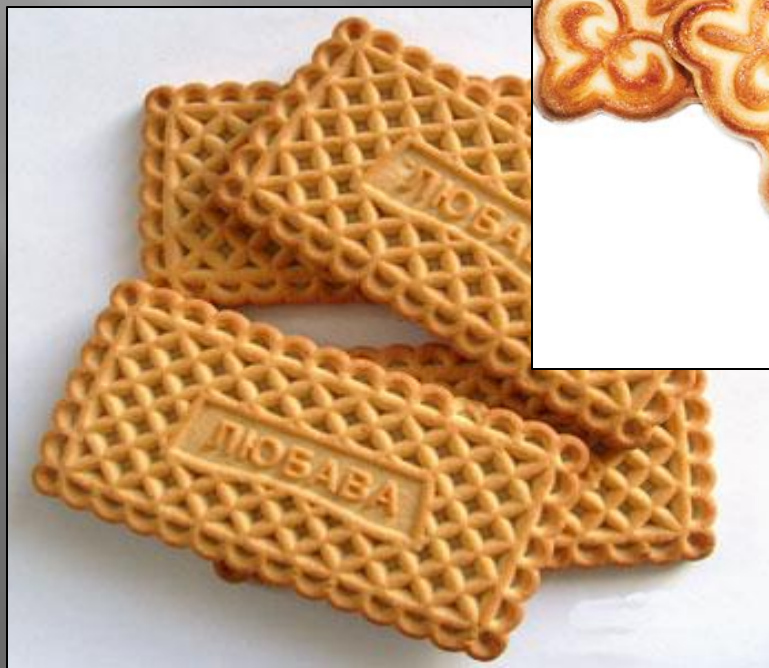
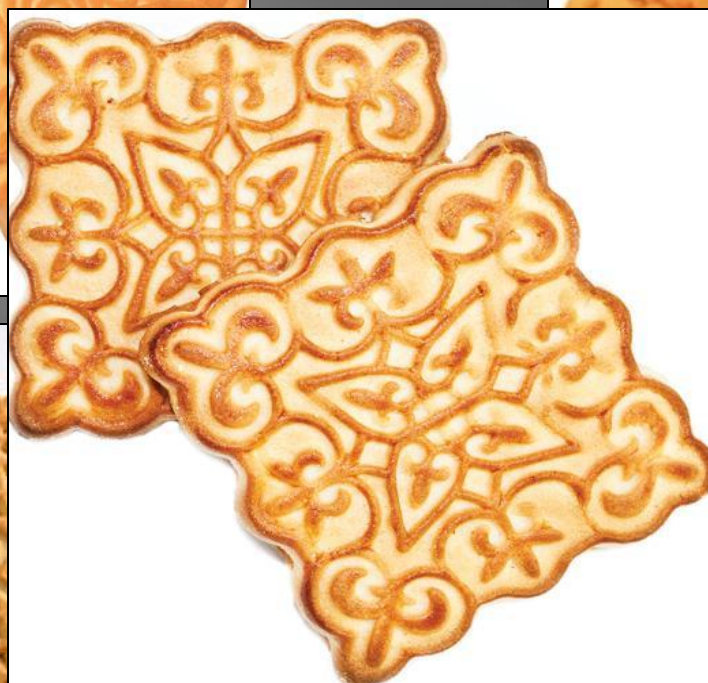
Выемное

Отсадочное



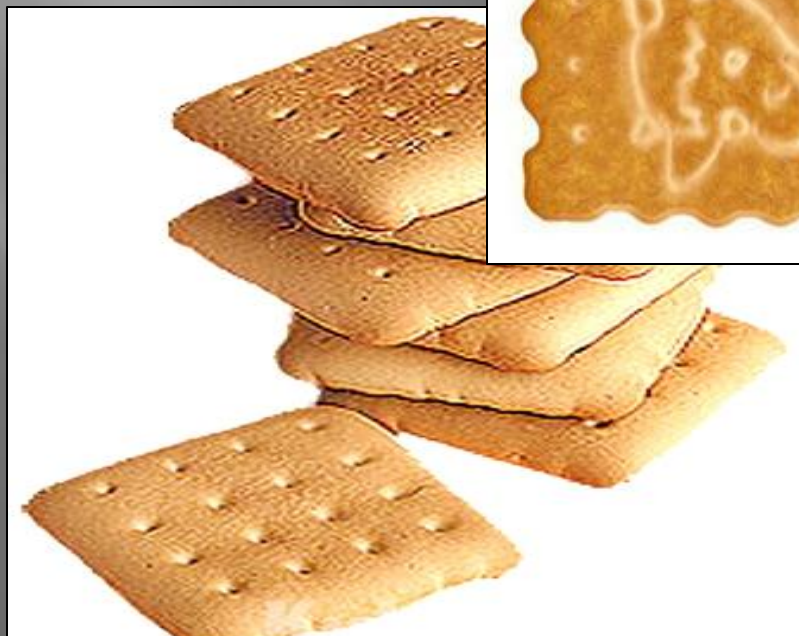
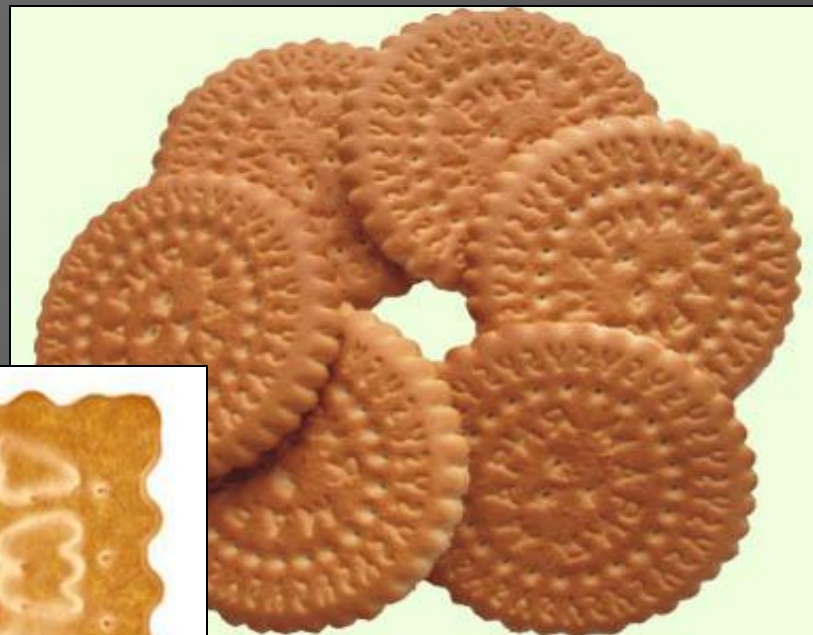


# Сахарное печенье





# Затяжное печенье





# Сдобное печенье

Персик в шоколаде



Шахматное



Медвежьи ушки



Аленка



Ежик в кокосе



Домашние



Ежик в шоколаде



Курабье



Ревани



Карибы



Пахлава













# Крекер ы

**I**

На дрожжах и  
химических  
разрыхлителях  
или только на  
дрожжах с жиром

**IV**

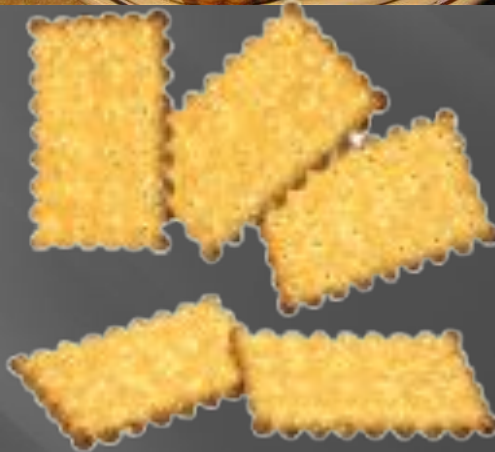
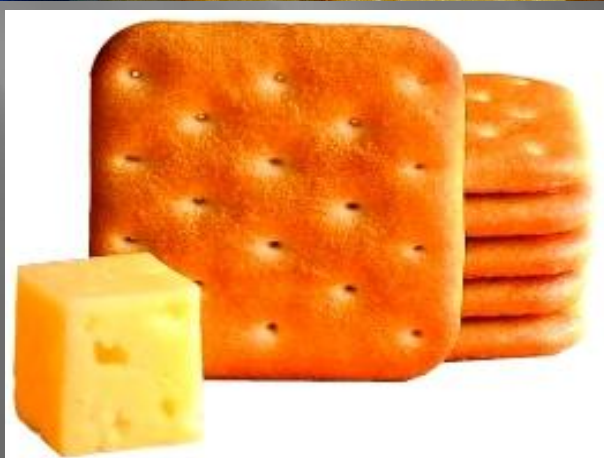
На дрожжах и  
химических  
разрыхлителях с  
жиром и вкусовыми  
добавками, с  
большим  
количеством соли

**II**

На дрожжах с  
жировой  
прослойкой

**III**

На дрожжах  
без жира

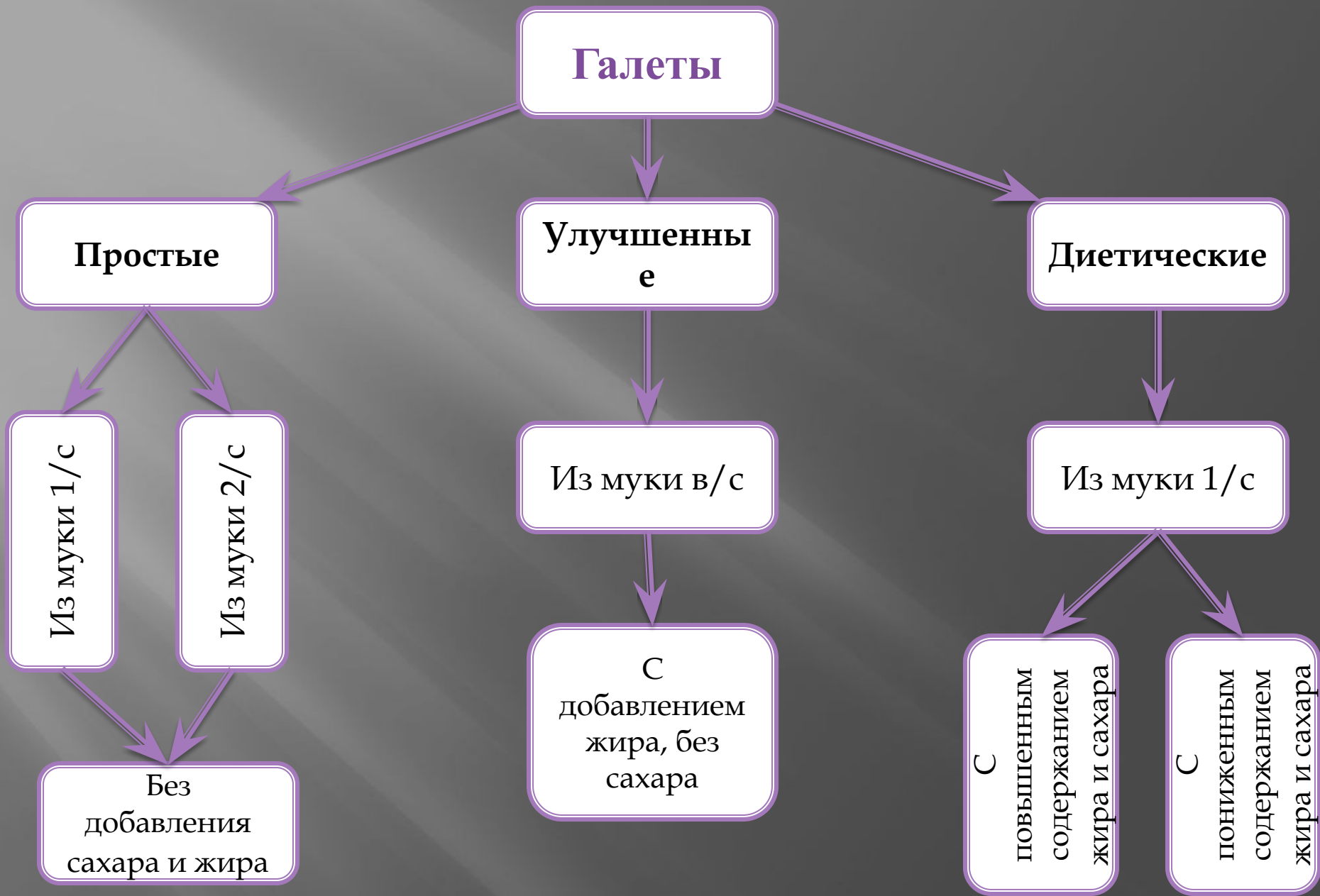


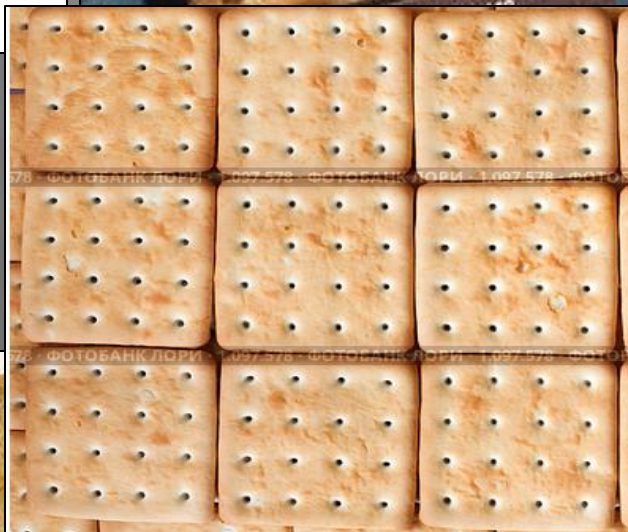




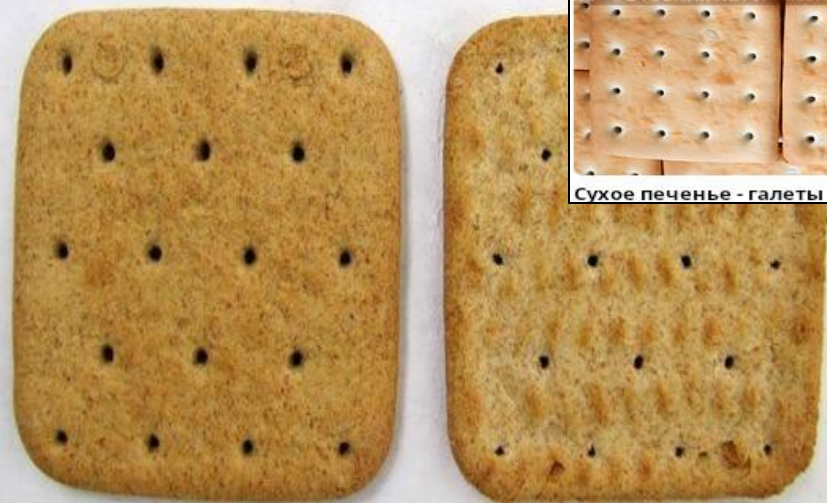
Крекер

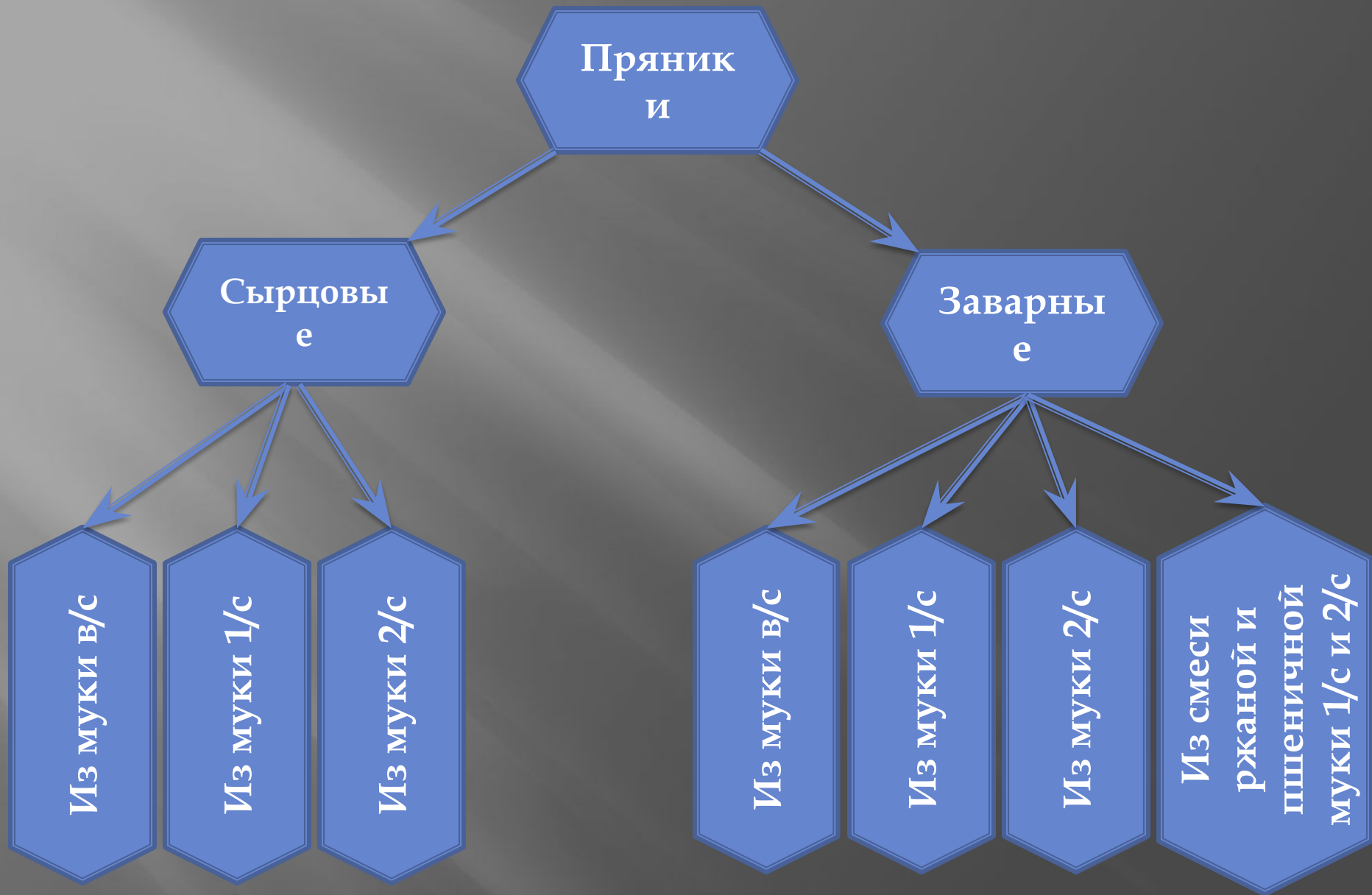






Сухое печенье - галеты







# Сырцовые пряники



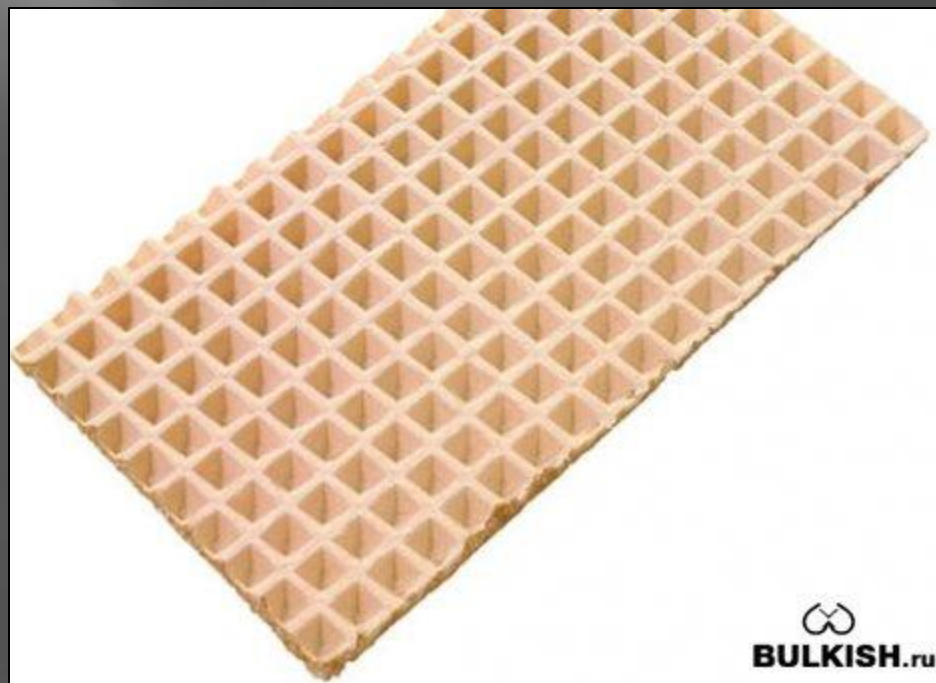


# Заварные пряники









Люба35

  
BULKISH.ru

**Пирожны  
е**

**Торты**

Заварной  
п/ф

Бисквитный  
п/ф

Песочный  
п/ф

Вафельны  
е

Сахарный  
п/ф

Слоеный  
п/ф

Миндально  
-ореховый  
п/ф

Литерные

Крошковы  
й п/ф

Белковосбивно  
й п/ф

Суфле

Фигурны  
е



# Пирожные









# Торты









# Определение качества

- ▣ Внешний вид
- ▣ Вид на изломе
- ▣ Цвет
- ▣ Запах
- ▣ Вкус
- ▣ Консистенция
- ▣ Состояние и внешний вид упаковки

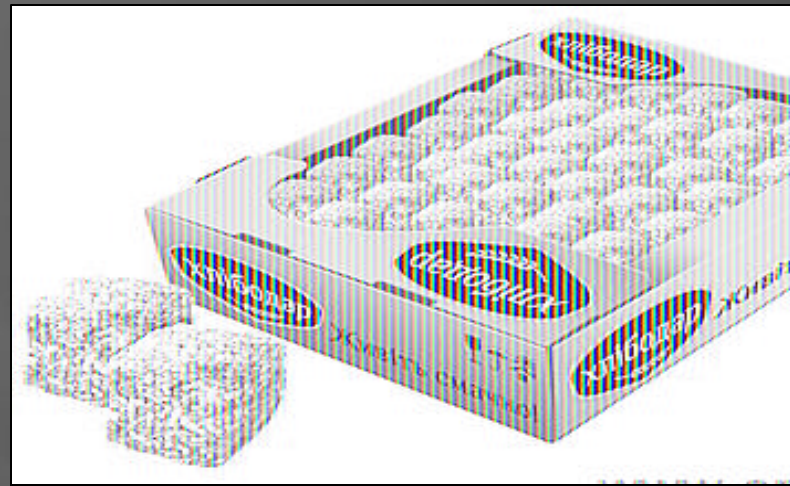
# Упаковка













# Маркировка

- Наименование изделия
- Состав
- Пищевая ценность
- Масса нетто (масса брутто)
- Юридический адрес производителя
- Фирменный знак производителя
- Знак о прохождении сертификации
- Номер ГОСТа
- Дата изготовления
- Условия и сроки хранения
- Штрих-код



# Размещение в торговом зале



[www.oborudunion.ru](http://www.oborudunion.ru)