

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
«Новороссийский социально-педагогический колледж»

КУРСОВАЯ РАБОТА

Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств
кондитерских товаров

Автор: Алексеева Екатерина
Романовна

Курс 2 группа К-2
Специальность 380204

«Коммерция (по отраслям)»

Научный руководитель: Тищенко С.А.

Актуальность исследования



Состоит в том, что в настоящее время в связи с развитием рынка производства кондитерских товаров расширился его ассортимент и технологии производства.



**Цель
исследования-**
изучение ассортимента
и потребительских
свойств кондитерских
товаров.

A large, light blue puzzle piece is positioned on the left side of the slide, set against a bright yellow background. The piece is slightly offset, revealing another piece underneath it. The lighting creates soft shadows, giving the piece a three-dimensional appearance.

Задачи:

1. Изучить пищевую ценность кондитерских товаров
2. Узнать классификацию и ассортимент кондитерских товаров
3. Рассказать о качестве, упаковке и хранении кондитерских товаров.
4. Рассмотреть потребительские свойства кондитерских товаров
5. Определить перспективные направления развития ассортимента кондитерских

**Пищевая
ценность
кондитерски
х товаров**

**Продукты, используемые
человеком в пищу, содержат
различные вещества, которые
подразделяют на
неорганические и
органические**

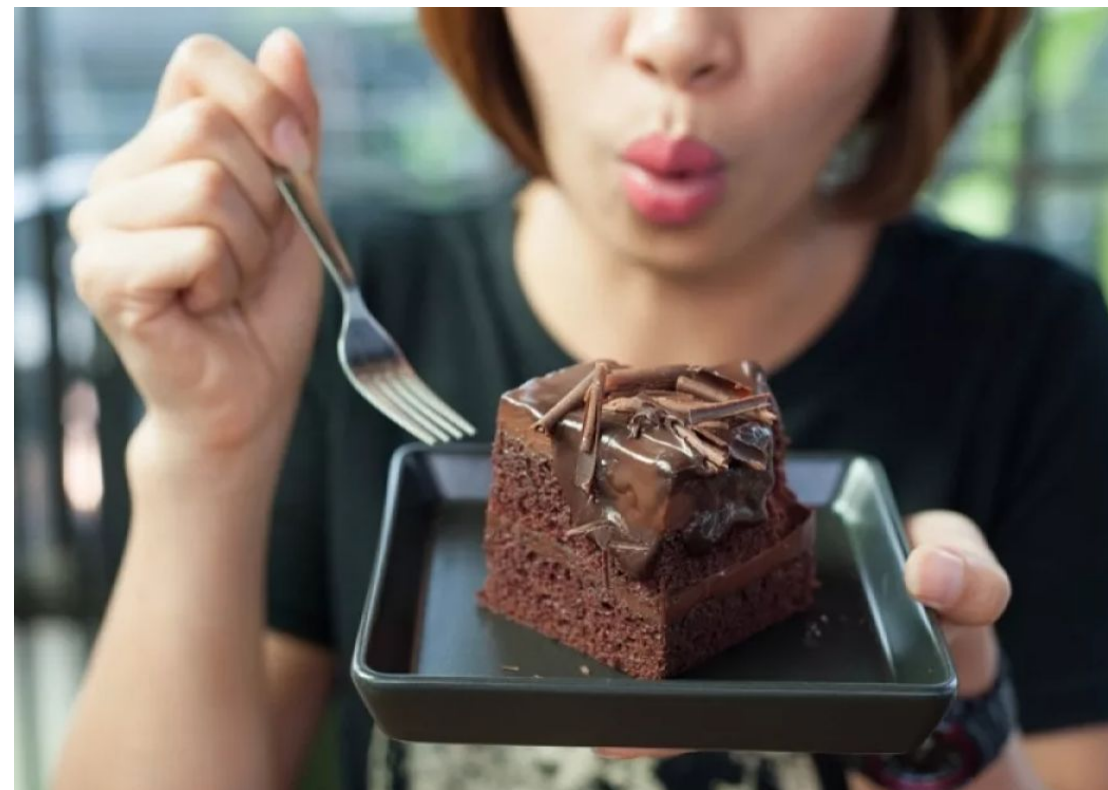
Классификация и ассортимент кондитерских товаров

Классифицируются на:

Сахарные- карамель,
конфеты, шоколад,
мармелад, пастила,
зефир, халва,
ирис, драже,
восточные сладости.

Мучные -печенье,
пряники,
торты, пирожные,
кексы, рулеты,
ромовая баба и
вафли.

Ассортимент кондитерских товаров в России весьма разнообразен. За последние годы значительно увеличилось потребление шоколада, глазированных конфет, кексов, рулетов, мучных, восточных сладостей.





МОЛОЧНАЯ



полутвердая



витаминизированна



лечебная



мягкая

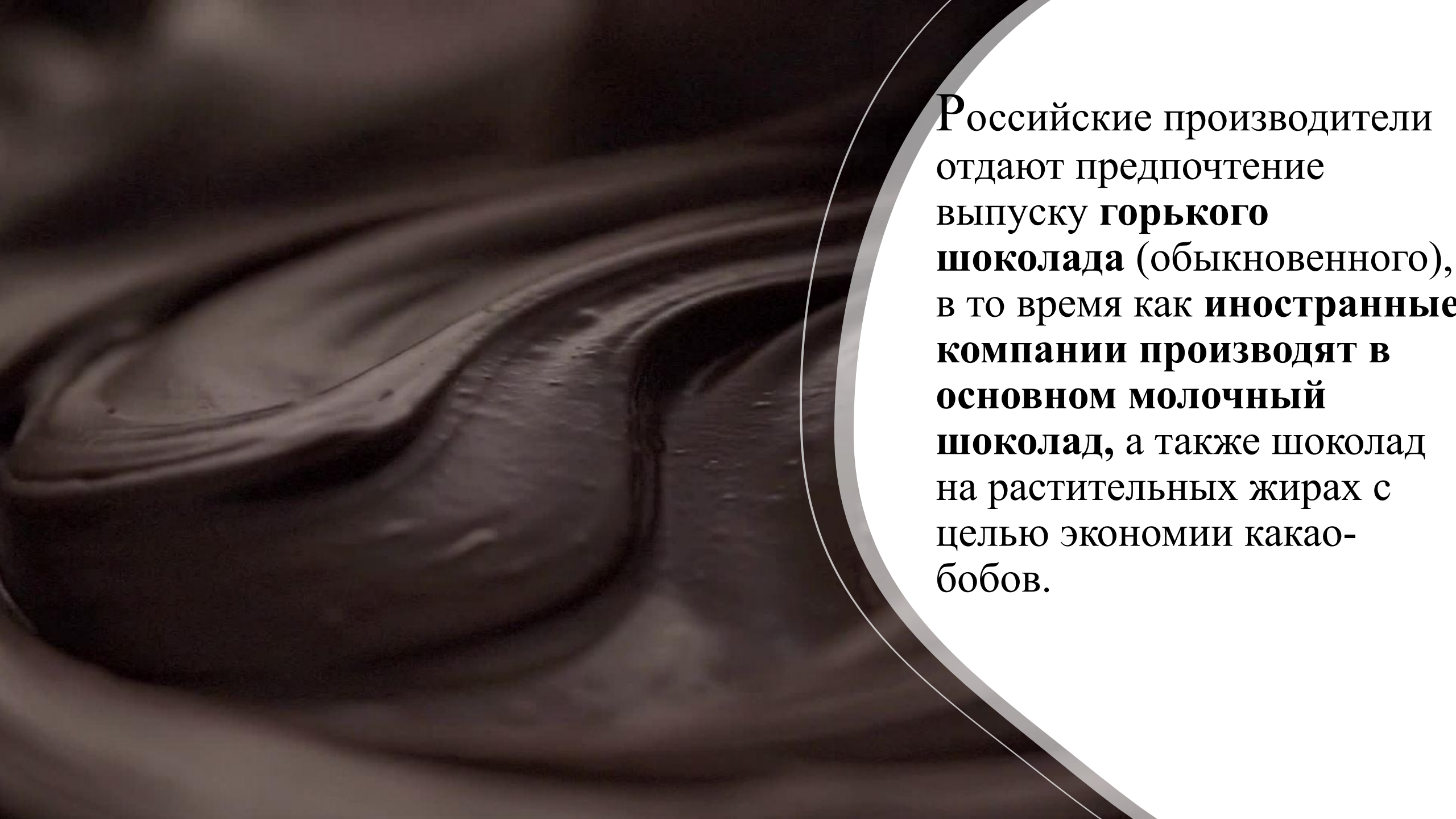


леденцова

Карамель

Состоит из карамельной массы с начинкой или без неё.

Большинство видов карамели бедны витаминами, так как они отсутствуют в основном сырье и разрушаются при нагревании под действием высоких температур в процессе производства

A close-up photograph of dark chocolate, showing intricate swirls and textures. The chocolate is dark brown and glossy, with some areas appearing slightly lighter due to the way the light reflects off the surface. The background is dark and out of focus.

Российские производители
отдают предпочтение
выпуску **горького
шоколада** (обыкновенного),
в то время как **иностранные
компании производят в
основном молочный
шоколад**, а также шоколад
на растительных жирах с
целью экономии какао-
бобов.

- **Конфеты** - мягкие кондитерские изделия, приготовленные из конфетной массы.





Ирис

неглазированные молочные конфетам. Готовят его увариванием ирисной массы

Отличительная особенность ирисных масс- присутствие в них топленого молока.

Ассортимент ириса:

- литой полутвердый** — крепко уваренный ирис, имеет аморфную структуру, квадратную форму («Особый») Влажность 6 %;
- полутвердый** – слабо уваренный ирис с аморфной структурой («Золотой ключик»). Влажность 9 %.
- тираженный** — ирис с мелкокристаллической структурой.



Драже— это разновидность конфет, имеющих округлую или овальную форму, состоящие из корпуса и накатки

Различают драже
следующих
видов:



желейное



сахарное фрукто-
ягодное (изюм в
шоколаде)



ореховое, помадное



ликерное



- **Джем** в отличие от варенья имеет густую консистенцию, плоды и ягоды в нем разварены.



- Бывает **варенье** из плодов, ягод, грецких орехов, дыни и лепестков роз путем варки их в сахарном сиропе



- **Повидло** - плодовое или ягодной пюре, уваренное с сахаром до плотной или мажущейся однородной консистенции.



- **Мармелад** –это фруктово-ягодное изделие с кисло-сладким вкусом и ароматом плодов и ягод.
- **Желе** получают увариванием соков с сахаром с добавлением или без него желирующих веществ и пищевых кислот.

- **Мучные кондитерские товары** отличаются от сахаристых тем, что в их рецептуру **входит мука**.





- **Вафли**— кондитерские изделия, приготовленные из тонкопористого листа с начинкой или без.



- **Пряник**— мучное кондитерское изделие разнообразной формы, содержащие значительное количество сахара и пряностей.

Торты и пирожные

–высококалорийные кондитерские изделия, содержащие много сахара, жира, белка.

- **Ассортимент тортов:** песочный, бисквитный, миндально-ореховый, вафельный.
- **Пирожных:** песочные, бисквитные, заварные



- **Галеты** –сухое хрустящее печенье, предназначенное для употребления с чаем и первыми блюдами.
- **Крекеры** отличаются от галет большим содержанием жира, слоистостью и хрупкостью. Напоминают затяжное печенье по внешнему виду. Бывают сырцовые и заварные.



Рулет- изделие в виде скрученного пласта.



- **Кексы**—мучные изделия из дрожжевого или бисквитного теста, выпекаемое с добавлением изюма, орехов, фруктов, сухофруктов, джема.

! Первые кексы появились еще в Древнем Риме.



- **Халва** — восточная сладость из взбитой с пенообразователем карамельной массы и растёртых обжаренных ядер орехов.
- **Ассортимент:** кунжутная; арахисовая ; подсолнечная ; миндальная, фисташковая.

Виды халвы



Подсолнечная



Миндальная



Арахисовая



Кунжутная



Фисташковая

Качество. Упаковка и хранение кондитерских товаров



Для предупреждения порчи и снижения потерь массы каждому продукту должны быть созданы правильные условия хранения.



Тара и упаковочные материалы создает удобство при транспортировке, приемке, хранении и продаже. Упаковка способствует созданию необходимых санитарных условий.

Потребительские свойства кондитерских товаров.

Пищевая, биологическая, энергетическая физиологическая ценность.

Польза - высокое содержание в составе продуктов углеводов, которые дают человеческому организму необходимый заряд энергии.

Мучные кондитерские товары содержат большое количество сахара, что при частом употреблении сладостей в неограниченном количестве может повредить организму (возникновение проблем с пищеварением, развитием сахарного диабета и ожирения.)



Перспективные направления развития ассортимента кондитерских товаров:

- 1. Увеличение отечественного производства кондитерских товаров.**
- 2. Совершенствование ассортимента.**
- 3. Повышение качества и конкурентоспособности кондитерских товаров отечественного производства**
- 4. Усиление престижности российских брендов кондитерских товаров на российском и зарубежных рынках.**
- 5. Обеспечение достоверности информации на маркировке.**





Спасибо за внимание ;)