**УРОК №1**

**Практическая работа №15**

Тема: Ознакомление с видами какао-порошок, шоколад.

Цель работы: Изучить ассортимент видов какао-порошка и шоколада.

**Ход работы**

1. На какие виды делят шоколад в зависимости от состава?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Какие начинки применяют для шоколада?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Какие добавления применяют при производстве различных видов шоколада?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Почему шоколад «Гвардейский» имеет тонкую горечь?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Под какими названиями выпускают пористый шоколад?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. Что добавляют в шоколад «Аленка»?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. От чего зависят гарантийные сроки хранения шоколада?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

8. Почему нельзя допускать резких колебаний температур при хранении шоко­лада? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

9. Из предлагаемых вариантов выберите правильный ответ на вопрос «При какой температуре возникает жировое поседение, серый налет?»:

а) 30°С;

б) 10°С;

в) 5°С.

10. Выполните практические задания.

*Задание 1*

Руководствуясь стандартом (ГОСТ 6534—69), ознакомьтесь с видами и ассорти­ментом шоколада в зависимости от способа обработки и состава, укажите их отличительные признаки. Полученные данные сведите в следующую таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Шоколад | Ассортимент | Способ обработки | Состав | Отличие по вкусу |
|  |  |  | Какао-масса | Сахар | Добав­ление |  |
| Десертный:с добавлениями без добавлений |  |  |  |  |  |  |

*Задание 2*

Используя планшеты шоколада с имеющимися на них данными маркировки и стандарта, сгруппируйте их по составу и способу обработки. Полученные данные сведите в следующую таблицу:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Шоколад | Вид шоколада | Вводимые добавления (начинки) | Масса, г |
| по составу | по способу обработки |
| «Совершенство» | Десертный | Пористый | — | 80 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

*Задание 3*

Используя образцы шоколада и стандарт (ГОСТ 6534—69), проведите органолептическую оценку качества шоколада, установите его вид по составу и способу обработки, а также вводимые добавления (начинки).

*Порядок проведения работы:*

1) по маркировке установите наименование шоколада и его массу;

2) проверьте соответствие упаковки и маркировки требованиям стандарта;

3) разверните шоколад и по внешнему виду и излому определите его вид по составу;

4) по консистенции и вкусу определите вид начинки или введенных добав­лений;

5) по структуре и вкусовым особенностям установите вид шоколада по спо­собу обработки.

Примечания:

1. Форму, внешний вид и консистенцию шоколада определяют при температуре 16-18°С.

2. Консистенцию определяют разламыванием плитки шоколада.

3. Структуру устанавливают по виду шоколада на изломе и при дегустационной пробе. При этом не должно ощущаться крупинок на языке;

6) результаты проделанной работы сведите в следующую таблицу:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование и вид шоколада | Масса, г | Состояние упаковки и марки­ровки | Показатели качества |
| Цвет | Форма | Внешний вид | Консистен­ция | Струк-тура | Вкус и аромат |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

7) дайте заключение о качестве шоколада.

8) Составить кроссворд по следующим вопросам:

1. Тропическое дерево, из семян которого делают шоколад? (КАКАО).

2. Название шоколада происходит от 2-х индийских слов, что в переводе означает… (ПЕНА, ВОДА).

3. Название черного шоколада в торговле (ГОРЬКИЙ).

4. Полезнее белый или черный шоколад? (ЧЕРНЫЙ).

5. От чего зависит наименование шоколада? ( ДОБАВОК)

6. Что отсутствует в горьком шоколаде? (САХАР).

7. Жир, что придает шоколаду нежный вкус? (МОЛОЧНЫЙ).

8. Основные показатели качества шоколада? (КАКАО МАСЛО).

 9. Чем выше сорт и аромат шоколада, тем больше… (КАКАО ТЕРТОГО).

10. Название шоколада приготовленного на заменителях сахара (ДИЕТИЧЕСКИЙ)

11. Родина какао и шоколада? (АМЕРИКА ЦЕНТРАЛЬНАЯ И ЮЖНАЯ).

 12. Эта картина художника М.Э. Лиотара называется… (ШОКОЛАДНИЦА)