

**Муниципальный этап олимпиады младших школьников «Сурские ласточки» 2021–2022 учебный год. Функциональная грамотность**

Уважаемые ребята!

Вы любите сладости? Наверное, каждый ребенок мечтает однажды оказаться в волшебной стране, где высятся шоколадные горы, текут карамельные реки, а торты, печенье и зефир поражают своим многообразием. В Пензенской области расположено 253 предприятия, где выпускают кондитерскую продукцию.

Сегодня мы побываем на виртуальной экскурсии и посетим некоторые предприятия, где производят кондитерские изделия. По ходу экскурсии вам будет необходимо выполнить некоторые задания.

Будьте внимательны! Успехов!

Перед началом экскурсии нас просят надеть специальный халат и шапочку.

1. Как вы думаете, для чего это нужно? Ответ запишите.

---

---

---

**Пензенская кондитерская фабрика** - крупнейшее предприятие кондитерской промышленности Пензенской области. Фабрика основана в 1925 году. В настоящее время выпускается более 130 наименований изделий: конфеты, ирис, драже, зефир, вафли, пряники, печенье и вафельные торты. На протяжении многих лет Пензенская кондитерская фабрика выпускает конфеты, которые узнаваемы и любимы с самого детства: «Трюфели», «Красная Шапочка», «Ромашка», «Петушок, масляная головушка», «Птичье молоко» и многие другие. Особенно ценятся у пензенцев изделия торговой марки «Обожайка» - тонкие и хрустящие вафли, прослоенные различными нежными начинками. Визитная карточка предприятия и города Пензы – наборы элитных шоколадных конфет «Тарханы», «Лермонтов» и «Пенза». Кондитерские изделия можно купить практически в любом регионе России - от Калининграда до Сахалина, от Краснодара до Архангельска. Продукция поставляется во многие зарубежные страны.

**Кондитерская фабрика «Ванюшкины сладости»** на протяжении 15 лет производит и реализует кондитерские изделия на любой вкус. В ассортименте фабрики мы найдем печенье сахарное, печенье сахарное с начинками, прослойкой и отделкой; печенье сдобное, кексы бисквитные с начинкой и без начинки; оладушки с начинками, заварные изделия; мини-тортики, пирожные, рулеты; мармелад, пастила, суфле, безе; вафельные трубочки, рожки, вафли; слоёные изделия, затяжное печенье, соломку, сушки. На данный момент это предприятие производит более 800 наименований сладостей. Продукция поставляется во многие регионы России, а также в зарубежные страны.

**Бековский пищекомбинат «Бековские сладости»**— производитель простых сладостей на каждый день. Производство расположено в поселке Беково Пензенской области. Бековский пищекомбинат основан в 1956 году.

Предприятие выпускает большой ассортимент сладостей: более 11 наименований. В их числе ирис с арахисом, какао, сливочный; лукум с разными вкусами, мармелад, конфеты, зефир, щербет. Фирма заботится о вкусовых свойствах изделий, поэтому сладости делают из натуральных продуктов — яблочного пюре, сгущенного молока, сливочного масла. Продукция марки продается практически во всех регионах России и ближнего зарубежья.

2. Сколько лет существует каждое из этих предприятий?

Пензенская кондитерская фабрика

---

«Ванюшкины сладости»

---

«Бековские сладости»

---

3. Распределите места предприятий по количеству наименований выпускаемой продукции (запишите названия предприятий):

1-е место

---

2-е место

---

3-е место

---

4. Подумайте, что бы вы изменили в работе этих предприятий, чтобы ими выпускались более разнообразные сладости?

Идея 1.

---

---

---

---

Идея 2.

---

---

---

---

5. Какое кондитерское предприятие прославляет Пензенский край через названия сладостей, помогает потребителям узнать наш регион?

---

Запишите названия этих сладостей

---

6. Как ещё можно назвать пензенские сладости?

---

У каждого предприятия, в том числе и у кондитерских фабрик, есть свой логотип (эмблема). «Логотип, м. [от греч. logos – слово и typos – отпечаток]. Стилизованная, специально разработанная, часто в оригинальном (рисунок, шрифт) начертании, сокращенная форма названия фирмы, магазина, организации (или группы товаров данной фирмы); символическое именование; торговая марка» (Большой словарь иностранных слов).

Логотип – это «лицо» предприятия, отличающее его от других. Рассмотрите логотипы наших предприятий:



7. Какой из этих логотипов, по-твоему, наиболее удачно представляет свою кондитерскую фабрику? Ответ обоснуй (до 6-ти предложений).

---



---



---



---



---



---

Людей, которые работают на кондитерских предприятиях, называют «людьми сладкой профессии». Сейчас уже очень трудно достоверно установить время возникновения кондитерского ремесла. По мнению историков, первыми производителями сладостей можно считать индейцев майя, которым открылись удивительные свойства шоколада, а также жителей древней Индии, которые раньше всех узнали вкус тростникового сахара и начали готовить из него сладости. В Египте, во время археологических раскопок, были найдены «конфеты», изготовленные вручную из фиников. Арабы ещё в IX веке начали использовать для приготовления сладостей сахар. Мастера по приготовлению сладостей высоко ценились во все времена. А рецепты знаменитых сладостей хранили в строжайшей тайне, их передавали от отца к сыну, благодаря чему создавались целые династии искусных мастеров.

8. Из приведённых ниже названий профессий выбери те, которые необходимы на кондитерской фабрике.

Отметь их знаком +

ФГ

- отделочник
- технолог
- кондитер
- раскройщик
- торговый представитель

Из многообразия сладостей мы остановимся на зефире. Диетологи считают, что зефир является едва ли не единственной сладостью промышленного производства, которая способна принести пользу здоровью, при употреблении в умеренных количествах. Все дело в химическом составе «вкусняшки». Давайте возьмём зефир с наших фабрик.

Прочитайте тексты, рассмотрите картинки:

**Бековский зефир.** 250 граммов. Цена 86 рублей. Белки - 1г, жиры - 0,1 г, углеводы – 83г (на 100 граммов веса), энергетическая ценность – 320 ккал.



Состав: сахар, глюкозный сироп, яблочное пюре, агент желирующий - пектин, белок яичный, регулятор кислотности: кислота молочная, лактат натрия.

Настоящий зефир из настоящих яблок с фирменной кислинкой. И ничего лишнего! Приготовлен без использования ароматизаторов, красителей и консервантов. Станет идеальным выбором для мам или бабушек, заботящихся о том, что едят их близкие.



**Зефир Eco-botanica со вкусом ванили и витаминами** (Пензенская кондитерская фабрика). 250 граммов. Цена 89р. 90 к.

2 зефира = 1 яблоко 1 Зефир с ванильным вкусом и витаминами по содержанию яблочного пюре эквивалентен половине яблока  
Белки - 1г, жиры - 0,1г, углеводы - 81 г. Энергетическая ценность - 320 ккал (на 100 г веса).

ФГ

Состав: сахар, пюре яблочное (яблоки, консервант - диоксид серы), патока, вода питьевая, желирующий агент - пектин, белок сухой яичный, регуляторы кислотности: молочная кислота, лактат натрия, лимонная кислота; экстракт ванили, ароматизатор натуральный "Карамель", витаминный премикс (А, Е, В1, В2, В6, РР, фолиевая кислота, пантотеновая кислота, биотин, витамин В12).

Дополнительная информация: противопоказано при индивидуальной непереносимости яичного белка.

**Зефир «Сладкие облака» («Ванюшкины сладости»).** 600 г, Цена 294 р.



Энергетическая ценность - 330 ккал, жиры - 1,5г, белки - 0,5 г, углеводы – 79 г (на 100 г веса).

Состав: сахар-песок, патока крахмальная, пюре яблочное, пенообразователь-белок яичный сухой, агент желирующий агар-агар, регулятор кислотности-кислота молочная, ароматизатор.

9. Сравните виды зефиров. Пользуясь информацией о них, посоветуйте своему гостю из Санкт-Петербурга купить один из этих видов. Свой выбор обоснуйте с разных точек зрения (напишите до 8 предложений).

---

---

---

---

---

---

---

---