

УДК 664.683.9

РАЗРАБОТКА БАЛЛЬНОЙ ШКАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЭСТЕТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ТОРТОВ

Моисеева Е.Н. (ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»),
Научный руководитель – старший преподаватель, Брославская М.Н.
(ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»)

Введение. Цель исследования - разработать 100-балльную шкалу для оценки эстетических показателей и провести оценку художественного оформления поверхности торта «Киевский» пяти производителей. За счет художественного оформления можно передать творческий замысел, отразить чувства и эмоции различного характера, увеличить спрос, повысить конкурентоспособность в целом. Особенно это важно, когда проходят выставки, разрабатывается и внедряется новый дизайн тортов. Балльная шкала позволяет выявить как достоинства, так и недостатки художественного оформления.

Основная часть. Исследование проходило в три этапа. Первый этап: определение эстетических показателей, описание их характеристик, построение градации баллов.

При разработке и применении 100-балльной шкалы учитывались и были оценены эстетические показатели. Для каждого показателя математическим методом было определено максимальное количество баллов: знаковость, способы украшения, нанесение надписи, цветовая гамма, колорит, дефекты, оригинальность, композиция баллов, фирменный стиль производителя, архитектура, тектоника, декоративность, пластичность формы, текстура, рациональность формы. Все показатели были разделены на пять групп: первостепенное значение, качество, самостоятельность, гармоничность, зрительное восприятие. На основе полученных данных была построена градация баллов, с помощью которой можно определить уровень и качество художественного оформления.

Второй этап: расчет отклонений баллов, определение их характеристик.

Третий этап: проведение балльной оценки эстетических показателей качества торта «Киевский» пяти производителей с учетом полученных результатов.

Согласно результатам балльной оценки, образцы заняли следующие места в рейтинге:

1 место – образец № 2 «У Палыча» 98 баллов. Фирменный торт очень высокого качества.

2 место – образец № 3 «Север-Метрополь» 97 баллов, образец № 4 «Филли-Бейкер» 97 баллов. Фирменные торты очень высокого качества.

3 место – образец № 1 «Венский Цех» 96 баллов. Фирменный торт очень высокого качества.

4 место – образец № 5 «Вкус-Вилл» 74 балла. Фирменный торт высокого качества.

По результатам проведенных работ получена рецензия на научно-исследовательскую работу от крупнейшего пищевого производства Тверской области «Волжский пекарь», а также проведена апробация статей на международных и всероссийских конференциях.

Выводы. Определены эстетические показатели, дана им характеристика, построена градация баллов. Рассчитано отклонение баллов, дана их характеристика. Проведена балльная оценка пяти образцов. Данная балльная шкала была применена на практических занятиях в Тверском государственном университете по профилю: «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» по теме: «Художественное оформление поверхности тортов и пирожных» на кафедре биохимии и биотехнологии, по специальностям: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» на 4,3,1 курсах. Также подобные занятия были проведены в городских колледжах с аналогичной профильной подготовкой студентов.

Список использованных источников:

1. ОСТ 10-060-95 «Торты и пирожные. Технические условия» от 1 мая 1995 г.
2. Моисеева Е. Н., Брославская М.Н. Определение основных показателей качества воздушно-ореховых тортов на примере торта «Киевский» трех производителей // Материал: 4-ая Международная конференция "Проблемы конкурентоспособности

потребительских товаров и продуктов питания" [Курск], 13 апреля 2022 года. – С.157-163.

3. Моисеева Е. Н., Брославская М.Н. Использование подсистемы 5S «Бережливое производство» при анализе художественного оформления торта «Киевский» различных производителей// Материал: 9-ая Международная молодежная научно-практическая конференция "Качество продукции: контроль, управление, повышение, планирование" [Курск], 18 ноября 2022 года. – С.131-135.