

Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Белгородский техникум общественного питания»

Рассмотрено предметно-цикловой комиссией
преподавателей и мастеров
кулинарного профиля:
протокол от 27.01.2023г. №6
Председатель ПЦК Д. Столяренко Столяренко Д.С.

Методическая разработка
практического учебного занятия на тему:
«Приготовление изделий из песочного теста»
для обучающихся 4 курса
по ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик:
Уракаева Елена Викторовна,
мастер производственного обучения
ОГАПОУ «Белгородский техникум
общественного питания»

Белгород, 2023

Пояснительная записка

Федеральный государственный образовательный стандарт СПО ставит во главу угла развитие профессиональной личности обучающегося. Данная задача требует от преподавателя нового подхода, как к проведению учебного процесса, так и к проведению практических учебных занятий по производственной практике, где у обучающихся происходит формирование общих и профессиональных компетенций.

Для подготовки будущих профессионалов в рамках приготовления широкого ассортимента кондитерских изделий в сети реализации сферы общественного питания и в целях формирования профессиональных умений, развития индивидуальных способностей к осознанной трудовой деятельности в жестких условиях конкуренции на рынке труда подготовлена методическая разработка по учебной практике.

Разработка составлена на основе Федерального государственного профессионального образовательного стандарта, учебной программы ПМ05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и является одной из тем учебной практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В методической разработке представлено нестандартное практическое занятие на тему: «Приготовление изделий из песочного теста» с элементами инновационных технологий.

Указанная тема является одной из основных тем при изучении, отработке навыков и умений в ходе проведения практического занятия при приготовлении песочного теста и изделий из него.

Цель проведения практического занятия по теме: «Приготовление изделий из песочного теста» - раскрыть задачи, принципы и особенности организации и проведения учебного практического занятия по профессиональному модулю ПМ 05 в системе среднего профессионального образования.

Основные цели могут быть достигнуты через решение следующих **задач**:

- обеспечить более прочное усвоение теоретических знаний в ходе проведения практических занятий;
- выработать у обучающихся умения и навыки самостоятельно работать с заданиями различной сложности;
- закрепить теоретические знания, полученные при изучении базовых дисциплин в сфере профессиональной деятельности.

В методической разработке представлено теоретическое и практическое обоснование возможности построения учебного процесса на основе компетентного подхода к обучению, в рамках изучения учебной дисциплины по указанному модулю.

Методика проведения урока построена на основе сочетания теоретического обучения с проведением практических занятий, где студенты решают ситуационные задачи, работают с инструкционными и технологическими картами, нормативными документами, где студент должен не только изучить теоретический материал, но и научиться применять полученные знания при решении профессиональных задач, иметь представление о технологии приготовления, оформления и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, знать отличительные особенности приготовления этих видов теста и требования к качеству кондитерских изделий, правила их хранения, уметь определять органолептическим способом качество основного сырья и дополнительных ингредиентов, использовать различные технологии приготовления и оформления кондитерских изделий.

Для эффективного освоения содержания данной программы использовались следующие методы:

- объяснительно-иллюстративный (рассказ, объяснение, беседа);
- репродуктивный (презентация, демонстрация готовых изделий, практические упражнения);
- частично-поисковый (самостоятельная работа);
- творческие домашние задания.

Актуальность данной разработки обуславливается потребностью современного рынка квалифицированных рабочих кадров в соответствии с инновационными нововведениями в производстве, способных к самообучению и самоусовершенствованию. В рамках применения полученных знаний и обладая соответствующими компетенциями, будущий специалист приобретает профессиональную самостоятельность.

В соответствии с этим особую значимость приобретает проблема формирования профессионального интереса, т.к. активность обучающихся сама по себе возникает нечасто и является следствием целенаправленных педагогических воздействий, т.е. применяемой педагогической технологии. Современный образовательный процесс немыслим без поиска новых, более эффективных технологий, которые способствуют активизации творческой активности обучающихся, развитию технологического мышления, творческих способностей обучающихся и формированию профессиональных компетенций.

Данная методическая разработка предлагает план - конспект урока по теме: «Приготовление изделий из песочного теста» и может применяться преподавателями, мастерами производственного обучения СПО на уроках учебной и производственной практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и направлена на развитие профессиональных компетенций обучающихся в части освоения профессии «Повар, кондитер» по профессиональному модулю ПМ 05.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Пояснительная записка	2-4
План проведения урока	6-7
Структура урока.....	8-10
План-конспект урока.....	11-17
Библиографический список	41
Приложения:	
- Приложение №1 - вопросы межпредметной связи.....	18
- Приложение №2 - приготовление отделочного полуфабриката (помада).....	19
- Приложение №3 - характеристика сырья.....	20
- Приложение №4 - схема приготовления песочного полуфабриката.....	21
- Приложение №5 - технологическая карта песочного полуфабриката.....	22
- Приложение №6 - таблица способов формовки песочного полуфабриката...23	
- Приложение №7 технологические карты печенья	24
- Приложение №8 - классификация печенья.....	27-28
- Приложение №9 - классификация пирожных.....	29
- Приложение №10 - формовка полуфабрикатов для корзиночек	30
- Приложение №11 - ассортимент изделий.....	31
Приложение №12 - отличительными особенностями различных изделий из песочного теста	
- Приложение №13 -последовательность технологических операций.....	34
Приложение №14 - проблемные ситуации.....	35
- Приложение №15-расстановка на рабочих местах на определенные операции	36
- Приложение №16-оценка качества полученных изделий (заполнение таблицы)	37
- Приложение №17-тестовые задания, ответы.....	39-40

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

План проведения урока по учебной практике ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Тема урока: «Приготовление песочного теста и изделия из него»

Цель урока:

- создать обучающимся необходимые условия для применения ранее полученных знаний в процессе выполнения практических заданий, направленных на формирование профессиональной компетенций;

-способствовать формированию навыков приготовления песочного теста и изделий из него в соответствии с технологией приготовления изделий, с соблюдением ТБ, ОТ, личной гигиены, производственной санитарии.

Тип урока:

-комбинированное практическое занятие в рамках закрепления ранее изученных знаний. Изучение нового материала.

Методы урока:

-практический показ мастера с элементами самостоятельной работы обучающихся, использование технологических карточек, карточек - заданий.

Развивающий аспект — содействовать развитию профессионального мышления, вниманию, навыкам работы с технологическими картами.

Задачи урока:

Образовательная:

-формирование практического опыта студентов по приготовлению кондитерских изделий из песочного теста в производственных условиях.

Развивающая:

- развитие умения рационально организовывать и планировать свой труд;
-умение сравнивать различные технологии приготовления песочного теста;

-проведение анализа способов отделки и вариантов оформления кондитерских изделий.

Воспитательная:

-развитие культуры труда, эстетики оформления и подачи кондитерских изделий и соблюдение правил техники безопасности.

Здоровьесберегающая:

-осуществление контроля за выполнением санитарно-гигиенических норм и техники безопасности.

В результате изучения темы обучающийся должен приобрести практический опыт приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских

изделий, освоить общие и профессиональные компетенции в рамках программы.

Материально-техническое оснащение урока:

- учебная доска и учебные пособия, сборник рецептов, технические средства: компьютер, мультимедийная установка;
- контрольно-измерительный материал: тесты, карточки межпредметной связи, текстовые задания, карточки проблемных ситуаций;
- наглядные пособия: нормативно-техническая документация на мучные кондитерские изделия, презентация по теме: «Песочное тесто и изделия из него», технологические схемы приготовления песочного теста;
- подборка фотоматериалов, технологические карты;
- инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли различной емкости, миски, сито, скребки, кондитерские листы, скалки деревянные, лопатки, формы-выемки, кондитерские мешки с трубочками;
- холодильник, весы электронные, индукционные настольные плиты, взбивальная машина, планетарные миксеры, конвекционные печи, производственные столы;
- натуральные образцы сырья, полуфабрикатов из песочного теста;
- сырьё: мука, сливочное масло, сахар, соль, сода или пекарский порошок, меланж, повидло или фруктовая начинка, сахарная пудра, сгущенное молоко, яичные белки, лимонная кислота, ванильная пудра.

Структура урока

Структура урока	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Время
<p style="text-align: center;">1. Организационный момент, постановка цели</p>	<p style="text-align: center;">Проверка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - посещаемости обучающихся, -внешнего вида, -готовности обучающихся к уроку, -наличия дневников. <p>Вводный инструктаж Целевая установка урока – сообщение и разъяснение темы урока.</p>	<p style="text-align: center;">Запоминают порядок работы на практическом занятии</p>	<p style="text-align: center;">3-5 мин</p>
<p style="text-align: center;">2. Актуализация опорных знаний обучающихся</p>	<p style="text-align: center;"><u>Фронтальный опрос:</u></p> <p>– опрос обучающихся по изученному материалу.</p> <p>Повторение мастером материала из спецпредметов по материалу урока- <u>Приложение №1</u>,</p> <p>- воспроизведение обучающимися ранее освоенных знаний, приемов и способов выполнения работы - <u>Приложение №2</u></p>	<p style="text-align: center;">Обучающиеся отвечают на поставленные вопросы.</p>	<p style="text-align: center;">5-7 мин</p>
<p style="text-align: center;">3. Мотивация познавательной деятельности Теоретическая часть</p>	<p>Формирование ориентировочной основы деятельности – показ и объяснение приемов, способов технологической последовательности предстоящих на уроке работ (Педтехника «Фоторепортаж»). Презентация.</p> <p>Ознакомление с характеристикой сырья, <u>Приложение№3</u>, песочным тестом (условия приготовления и последовательность, схема приготовления, технологическая карта песочного (основного полуфабриката), <u>Приложение №4, №5.</u></p> <p>Ознакомление с соотношениями компонентов сырья (жир, сахар, мука, меланж), <u>Приложение № 6.</u></p>	<p style="text-align: center;">Приводят несколько примеров из бытового общения, перечисляют какие кондитерские изделия им встречались с использованием п/ф из песочного теста</p>	<p style="text-align: center;">5-10 мин</p>

	<p>Классификация: -печенье, Приложение №8, -песочные пирожные, Приложение №9. Формовка полуфабриката -пирожные корзиночки, <u>Приложение №10.</u> Отличительные особенности приготовления пирожных «Корзиночка», <u>Приложение №11.</u></p>		
<p>4. Основная часть урока Практическая работа обучающихся, демонстрация практических приемов и операций. Инструктаж по технике безопасности</p>	<p>Мастер знакомит обучающихся с новым материалом и выполняет операции приготовления всех видов песочного теста, предупреждает о возможных ошибках. Проводит ознакомление с отличительными особенностями различных изделий из песочного теста, <u>Приложение №12</u>, делает оценку качества готового п/ф. По ходу урока делает закрепление и обобщение изученных вопросов. Мастер производственного обучения предлагает обучающимся решить ситуационные задачи. (Педтехника «Посмотри и запомни»), проблемные ситуации «Отчего и почему?», <u>Приложение №14</u></p>	<p>Обучающиеся работают с технологическим и картами и схемами приготовления песочного теста и п/ф из него. Решают ситуационные задачи по ходу изложения материала мастером.</p>	<p>90 мин</p>
<p>5. Этапы практического закрепления пройденного материала. Формирование новых способов действий</p>	<p>Проверка норм времени приготовления изделий. Контроль качества выполнения самостоятельной работы (при необходимости - индивидуальные консультации). Проверка конечного результата. Выдача заданий (Педтехника «Твой Выбор»)). Расстановка на рабочих местах на определенные операции, <u>Приложение № 15.</u> Индивидуальное и коллективное</p>	<p>Самостоятельная работа обучающихся, работают в группе по 4 человека.</p>	<p>25 мин</p>

<p>Контроль за работой обучающихся на всех этапах при выполнении заданий.</p> <p>-</p>	<p>инструктирование обучающихся мастером. Формовка песочного полуфабриката и приготовление изделий из песочного теста.</p> <p>Применение (закрепление, развитие) основных способов действия – упражнения обучающихся в выполнении трудовых процессов с применением технологических карт <u>Приложение № 5, №7.</u></p> <p>Отработка первичных навыков обучающихся; упражнения обучающихся в управлении технологическим процессом; индивидуальное и коллективное инструктирование обучающихся мастером.</p> <p>Определение последовательности технологических операций при приготовлении песочного теста, <u>Приложение № 13.</u></p>		
<p>6. Заключительный инструктаж, подведение итогов Рефлексия, д/з</p>	<p>Дает характеристику работы групп, проводит анализ выполненных работ (какие ошибки «+» и «-», проводится анализ работы в целом). Оценка качества изделий студентами, заполнение таблицы, <u>Приложение №16-тестовые задания, Приложение №17.</u></p> <p>Выставляются оценки.</p> <p>Озвучивается домашнее задание.</p>	<p>Проводят самоанализ урока (рефлексия).</p>	<p>5 мин</p>

**План-конспект урока
по учебной практике ПМ 05
по профессии 43.01.09 повар, кондитер**

1. Организационный момент

Приветствие обучающихся. Проверка присутствующих. Озвучивание темы, целей, задач урока.

Мастер п/о:

Сегодня на уроке мы познакомимся с технологиями приготовления песочного теста и рассмотрим их отличительные особенности.

2. Вводный инструктаж

Мастер п/о:

Перед тем как перейти к новой теме вспомним, что изучалось на прошлых уроках по учебной практике. Мы рассматривали приготовление бисквитного, воздушного, заварного теста, отделочные полуфабрикаты. Повторим данный материал.

Актуализация опорных ЗУН:

Фронтальный опрос

<i>Вопросы мастера п/о:</i>	<i>Ответы обучающихся</i>
1)Какая особенность приготовления воздушного полуфабриката?	Готовится из охлажденных яичных белков и сахара; Свежие яйца; Белки без следов яичного желтка; Взбивается до устойчивых пиков; Выпекается на пергаментной бумаге; Чистота посуды; Можно без муки; Температура выпечки - 100-110°.
2) Перечислить сырье для опары.	Вода 60-70%, дрожжи 100%, сахар 4% от нормы, мука 30-40%.
3) Какие отделочные полуфабрикаты вы знаете?	Крема, желе, помада, шоколад, глазурь, карамель, посыпки.
4) Какая особенность у заварного теста?	Особенностью заварного теста является наличие больших пустот внутри изделий, которые заполняются кремом или другой начинкой (эклеры, профитроли).
5) Что содержит тесто с «отсдобкой»	Большое количество жира и сахара (сдоба), в основное тесто вводятся в два этапа, при замесе 1 часть, 2 часть -при обминке.

6) Срок реализации сливочного основного крема?	36 часов, при наличии холодильника с t 2-4 ⁰
--	---

На предыдущих уроках мы изучали различные виды теста. Подумайте и ответьте на вопрос.

Мастер п/о: Какие кондитерские изделия вам встречались с использованием большого количества жира и сахара?

Ответы обучающихся: Это дрожжевое опарное тесто, в состав которого входит много сахара, жира.

Мастер п/о: Прошу обратить ваше внимание, что в состав дрожжевого теста еще входит жидкость.

Мастер п/о: Почему необходимо обращать внимание на сроки годности и условия хранения сырья?

Ответы обучающихся: От этого зависит качество приготовленных изделий, здоровье потребителей.

Изучение нового материала:

Мастер п/о: Приступим к изучению новой темы.

Мастер озвучивает тему урока, дает разъяснения

Характеристика песочного полуфабриката отличается от других видов теста большим содержанием жира и сахара, отсутствием жидкости, что придает тесту рассыпчатость, крошливость «рассыпается как песок».

Презентация

Основным условием при приготовлении песочного теста является качественное взбивание жира и сахара, до однородной пышной консистенции взбитой массы.

При изготовлении теста во взбитую массу частями добавляют меланж с растворенным химическим разрыхлителем.

Температура в помещении должна быть не выше 20⁰, иначе тесто будет плавиться (выделение жира из теста).

Муку необходимо просеять, насыщение кислородом.

Во время выпечки применяют индивидуальные средства защиты – пекарские рукавицы.

Раздаются технологические схемы, технологические карты для приготовления песочного теста (Приложение №4, №5).

Мастер п/о: показывает приготовление песочного полуфабриката. При этом предупреждает о возможных ошибках, необходимости строгого выполнения очередности закладки сырья, соблюдении техники безопасности при работе планетарного миксера, конвекционных печей. Проводит оценку качества готового п/ф.

Обучающиеся следят за работой мастера, просматривая технологическую схему.

Мастер п/о: рассмотрим приготовление песочного теста.

Раздаются технологические карты для приготовления песочного печенья (Приложение № 7.).

Изделия из песочного теста отличаются от других видов теста, в его состав не входит жидкость, при замесе взбитой массы с мукой, замес теста необходимо производить быстро, выдерживая температурный режим в помещении не выше 20⁰С. При дополнительном расходе муки (подпыл стола при раскатке или формовке штучных изделий) качество теста ухудшается, более плотное тесто (мало рассыпчатое).

Мастер п/о показывает различные способы формовки:

-печенье - отсадное, нарезное, выемное, используя при этом различный инвентарь, кондитерские мешочки разнообразных насадок (*Приложение № 8*);

-полуфабрикаты из песочного теста для пирожных корзиночка, песочных пирожных (*Приложение №9, №10*)

По ходу проведения занятия предупреждает о возникновении различных проблемных ситуациях, объясняя варианты их решения, возможных ошибках, соблюдении техники безопасности при работе с оборудованием, печами, проводит оценку качества готового изделия.

Обучающиеся следят за работой мастера, усваивая и запоминая этапы приготовления и различные способы формовки полуфабрикатов.

Ознакомление с отличительными особенностями различных изделий из песочного теста проходит через материалы *Приложения №12*.

После изучения новой темы идет закрепление и обобщение изученных вопросов.

Мастер п/о:

Предлагаю повторить основные этапы при приготовлении песочного полуфабриката и изделий из него:

Задаёт вопросы обучающимся и получает следующие ответы:

-температура помещения (не выше 20⁰С),

-соблюдать технику безопасности при работе с планетарными миксерами (при включенном двигателе не добавлять, не перемешивать сырье – выключили, добавили, перемешали силиконовой или деревянной лопаткой, включили);

-взбитая масса однородной пышной консистенции (жир и сахар – взбивается до увеличения массы, насыщение кислородом),

-подготовленное сырье (меланж + химический разрыхлитель, муку просеять),

-меланж с разрыхлителем (вводить *частями* (отсечение массы)),

-быстрый замес с мукой (сразу всю не высыпать, следить за консистенцией теста, частями добавлять),

-подпыление стола мукой (для выемных, нарезных полуфабрикатов);

-правильная раскатка теста (соблюдать толщину раскатки, укладка на расстоянии полуфабрикатов на листы),

-формовка отсадным способом (правильно производить отсадку на чистые, сухие листы, работа с кондитерскими мешочками и наконечниками),

-формовка штучных полуфабрикатов ((с использованием формочек для корзиночек (сухие, чистые)),

-соблюдать температурный режим выпечки (технику безопасности при работе с печами (размещение сбоку печки, слегка приоткрыть, выпустить горячий воздух, открыть дверцу, поставить или вытащить лист, закрыть дверцу) использовать индивидуальные средства защиты-перчатки).

Мастер п/о переходит к групповой работе:

Группа делится по четыре человека и приступает к выполнению самостоятельной работы, получив групповые задания.

3. Текущий инструктаж.

Проверка норм времени приготовления изделий.

Мастер п/о контролирует качественное выполнение самостоятельной работы, соблюдение техники безопасности, при необходимости корректирует действия и дает индивидуальные консультации.

Проверка конечного результата.

II. Основная часть урока (самостоятельная работа обучающихся)

Мастер п/о:

- перед началом проведения основной части урока выдает обучающимся задания на тему: «Педтехника «Твой Выбор», распределяет студентов на определенные операции для выполнения практической работы. Все предложенные детям задания направлены на выполнение приемов формовки песочного теста и приготовления песочных полуфабрикатов и изделий из него.

Получение сырья на основании технологических карточек позволяет произвести качественное приготовление изделий, используя при этом точный расчет рецептурной части технологической карты, поэтапное приготовление взбитой массы, частичное введение меланжа с разрыхлителем, замес теста с мукой, с учетом отличительных особенностей всех изделий. Основным аспектом на этом этапе является четкое соблюдение рецептуры.

Разработанные к проведению урока технологические схемы и карты помогают обучающимся при выполнении поставленных задач и достижения конечного результата, получения качественных песочных изделий и полуфабрикатов.

Также Мастер п/о перед началом основной части урока предлагает детям повторить последовательность технологических операций, чтобы исключить возникновение проблемных ситуаций:

- соблюдение ТБ при работе с оборудованием,
- организацию рабочего места,
- отсечение взбитой массы,
- введение химического разрыхлителя,
- затянутое тесто,
- соблюдение температурного режима в помещении,
- прилипание теста к поверхности стола,

- формовку выемками производить с учетом минимального количества тестовых обрезков,
- формовку отсадного печенья производить используя кондитерский мешок с насадкой перпендикулярно к листу,
- во избежание расплывчатости печенья произвести выпечку «пробы»,
- соблюдение расстояния между вырезанными или отсаженными заготовками, учитывая небольшое увеличение при выпечке,
- правильная формовка корзиночек – избежать брака (формуя правильно доньшко полуфабриката, хорошо производить лепку и боковых сторон, соблюдать осторожность при вытаскивании из формочек выпеченных полуфабрикатов при полном остывании (ломаются боковые стороны корзиночек)).

Мастер п/о в процессе всей самостоятельной работы корректирует работу обучающихся, демонстрируя варианты решения проблемных ситуаций или производит корректировку работы на рабочих местах, по ходу объясняя причины их возникновения. Обучающиеся следят за работой мастера, просматривая технологическую карту.

Закрепление пройденного материала проводится методом создания проблемных ситуаций с использованием фотоматериалов, Приложение №14, тестовых заданий, Приложение №17:

По окончании выполнения задания при приготовлении песочного теста и изделий из него обучающиеся заполняют данные таблицы друг у друга, работа производится попарно с применением технологических карт, использованием полученных натуральных образцов из полуфабрикатов и изделий из песочного теста приготовленного ребятами на уроке.

Мастер п/о дает характеристику работы групп, проводит анализ выполненных работ (какие ошибки «+» и «-»), проводится анализ работы с учетом самостоятельной работы и возникновения различных проблемных ситуаций в процессе выполнения заданий).

Мастер п/о акцентирует внимание на соблюдение ТБ при выполнении работы, организацию рабочих мест, ведет контроль за работой обучающихся на всех этапах при выполнении заданий.

В конце проведенного занятия проводится оценка качества изделий приготовленных обучающимися на основании заполненных таблиц, подводятся итоги оценивания при участии всей группы обучающихся.

III. Заключительный инструктаж. Подведение итогов. Рефлексия.

Мастер п/о дает характеристику работы групп, проводит краткий анализ выполненных работ обучающимися и делает анализ работы в целом, задает алгоритм рефлексии.

Мастер п/о:

-при подведении итогов по выполнению поставленных задач при приготовлении песочного теста и изделий из него можно сделать вывод, что

выражение «Таланты среди нас» относится к нашим всем обучающимся, которые сегодня справились во всеми поставленными задачами, получили качественные изделия, соответствующие всем требованиям качества технологии приготовления. Нам необходимо произвести оценку нашего практического урока.

Хочу отметить, что цель урока нами достигнута. Мы ознакомились с особенностью приготовления песочного теста и изделий из него, научились готовить песочное тесто, производить различные способы формовки и готовить из него различный ассортимент изделий.

Мастер по задает детям вопросы:

-что было трудным сегодня при выполнении практической части нашего урока?

Довольны ли Вы своими успехами? Какие у Вас есть предложения по этой теме практического занятия?

Что больше всего понравилось на уроке?

Какие трудности возникли в процессе выполнения практической части нашего занятия?

Обучающимся выставляются оценки, задается домашнее задание.

Приложение №1

Вопросы межпредметной связи

1. Свежесть яиц проверяют (овоскопом, погружением яиц в 10% раствор поваренной соли, разбивать в посуду по 3-5шт).
2. При подготовке сырья не растворили углекислый аммоний в жидкости, это скажется на качестве приготовленного полуфабриката... (Не равномерное распределение в тесте химического разрыхлителя, неравномерный подъем теста после выпечки, изделия мало рассыпчатые, жесткие).
3. При приготовлении помады нарушили технологию приготовления, не выдержали процесс созревания. На качестве изделия это отразится (При глазировании помада будет стекать, плохое качество глазированных изделий, помада непластичная).
4. При работе с отделочными полуфабрикатами особое внимание уделяется кремовым изделиям....(Скоропортящаяся продукция, строгое соблюдение сроков реализации - 36часов и условия хранения кремовых изделий Т 2-6⁰С).
5. Перед эксплуатацией оборудование проверяют.... (На холостом ходу).
6. Пословица «Кашу маслом не испортишь» не подходит, строгое соблюдение технологической карточки(Правильное взвешивание сырья – полуфабрикат соответствует требованиям качеству).
7. Перед приготовлением заварного белкового крема необходимо охладить (Яичные белки).
8. При нерабочей взбивальной машине можно использовать ... машину. (Тестомесильную машину для приготовления песочной массы -

перемешивание продуктов сливочное масло, сахар, меланж до однородной консистенции).

9. При отсутствии яиц на складе можно произвести замену яичных продуктов ... (Меланж, яичный порошок).
10. Перед началом работы необходимо произвести обработку рук (0,2% раствором хлорной извести).
11. Срок хранения пирожных с белковым заварным кремом ... (72 часа при $T 2-6^{\circ}C$).

Приготовление отделочного полуфабриката помада

Помада

Помада представляет собой белую, однородную массу. Используют для отделки поверхности изделий, склеивания полуфабрикатов.

Этапы приготовления помады:

▪ *Приготовление сиропа* – сахар с водой уваривают под крышкой до $t 108^{\circ}\text{C}$. Добавляют патоку или инвертный сироп, уваривают до $t 115-117^{\circ}\text{C}$ проба на «слабый шарик».

▪ *Охлаждение сиропа* до $t 35-45^{\circ}\text{C}$. Для предохранения поверхности от образования кристаллов сбрызнуть немного водой.

▪ *Охлажденный сироп* взбивают, сначала сироп мутнеет, происходит это от насыщения сиропа воздухом, постепенно помада превращается в белую твердую массу.

▪ *Созревание помады* – поверхность сбрызгивают водой, чтобы не образовалась корочка, оставляют для созревания 12-24ч.

Перед использованием помаду разогревают на паровой бане до $t 50-55^{\circ}\text{C}$ небольшими порциями. Для усиления блеска добавляют яичный белок.

Требования к качеству – однородная, пластичная масса, плотная консистенция.

Лучше один раз увидеть



Характеристика сырья и теста

Песочное тесто отличается от других видов большим содержанием жира и сахар, отсутствие жидкости, что придает тесту рассыпчатость, крошливость «рассыпается как песок», гигроскопичность изделий.

Муку пшеничную высшего сорта используют с небольшим содержанием клейковины 25-28%. Перед использованием просеять вручную или через просеиватель, выдержать в помещении до $t12^{\circ}\text{C}$.

Яйца – проверяют на свежесть овоскопом или погружением в 10% раствор соли. Обрабатывают в соответствии с санитарными правилами (в специальном месте, при наличии секционных ванн):

- теплым раствором 1-2% раствором кальцинированной соды;
- 0,5% раствором хлорамина (моющим, дезинфицирующим средством);
- ополаскивание проточной холодной водой.

Обработанные яйца разбивают в отдельную посуду по 3-5 шт., процеживают. Придают песочному тесту вязкость.

Масло сливочное или **маргарин** - используют охлажденным, не замороженным, перед использованием зачищают, нарезают на куски. Повышается калорийность изделий.

Сахар – просеивают через сито с ячейками диаметром 3мм. Используют мелкокристаллический, быстрее растворяется, лучше качество однородного теста. Избыток сахара приводит к получению жестких и стекловидных изделий.

При взбивании с маргарином или сливочным маслом сахар делает массу устойчивой, способствует удержанию в ней пузырьков воздуха.

Соль - растворяют в теплой жидкости или в меланже, процеживают для удаления посторонних примесей. Улучшает вкусовые качества песочных изделия.

Эссенцию – процедить, перед использованием растворяют в меланже. Рекомендуют использовать ванильную.

Химический разрыхлитель:

сода питьевая - просеять, перед использованием растворяют в меланже;

углекислый аммоний – измельчают, просеивают, растворяют в меланже или в воде с $t 20^{\circ}\text{C}$.

Повидло или **фруктовая начинка** – протирают через сито с ячейками не более 3мм.

Сахарную пудру просеивают через сито с ячейками 1,5-2,0мм.

Сгущенное молоко предварительно подогревают до $t40^{\circ}\text{C}$, процеживают через сито 0,5мм.

Ядра орехов очищают от посторонних примесей, удаляют оболочку с орехов, измельчают.

Какао – порошок – просеять через сито с ячейками 1-1,5мм.

Оптимальные условия приготовления песочного теста:

- температура в помещении не выше 20⁰С (при высокой t тесто прилипает, крошится, происходит отслоение жира) –повышается расход муки, изделия жесткие,
- мука с небольшим содержанием клейковины (при высоком содержании клейковины – тесто затягивается, изделия жесткие, грубые, нерассыпчатые; малое количество клейковины – тесто крошливое, изделия плохо держат форму),
- замес взбитой песочной массы с мукой производить быстро до однородной консистенции не более 1-2минуты. При длительном замесе – тесто затянутое, изделия жесткие, нерассыпчатые, плотная консистенция.

Приложение №4

Схема приготовления песочного полуфабриката

1.Маргарин или сливочное масло Сахар или сахарный песок	Взбить до однородной массы 10-15минут
2.Меланж,соль, химический разрыхлитель	Добавить частями во взбитую массу
3.Эссенция,ванилин в конце во взбитую массу	
Замесить тесто с мукой не более 1-2 минут t помещения не выше 20-22 ⁰ С	

Приложение №5

Технологическая карта

Наименование изделия **Песочный основной полуфабрикат**

Наименование сырья	Расход сырья на 1,0 кг полуфабриката, г в натуре
Мука пшеничная высшего сорта	515
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	41
Сахар-песок	206
Масло сливочное	309
Меланж	72
Натрий двууглекислый	0,5
Аммоний углекислый	0,5
Эссенция	2,0
Соль	2
<i>Итого сырья</i>	1148
<i>Выход готового полуфабриката</i>	1000г
Выход	

Технологический процесс изготовления

В тестомесильную машину кладут сливочное масло, добавляют сахар-песок, меланж, двууглекислый натрий, углекислый аммоний, соль, эссенцию и перемешивают в течение 10-15 мин до получения однородной массы. Затем всыпают муку и продолжают замес теста не более 1 мин.

Требования к качеству полуфабриката: песочное тесто должно иметь гладкую поверхность без комочков и следов непромеса, цвет от светло-желтого до желтого, приятный запах и легкий аромат эссенции, мякиш пористый, рассыпчатая консистенция, при надавливании крошиться.

Таблица способов формовки песочного полуфабриката

Таблица №1

Способ формовки песочного п/ф	Применение п/ф	Использование инвентаря, инструментов	Наименование продуктов
<p>Выемной</p> 	<p>формовка пирожных, печенья</p> 	<p>выемки, формочки для пирожных, лопатки</p> 	<p>мука, жир, сахар, меланж, соль, сода пищевая, аммоний, ароматизатор</p>
<p>Отсадной</p> 	<p>формовка печенья</p> 	<p>кондитерские мешочки с наконечниками</p>	<p>мука, жир, сахар или сахарная пудра, молоко, сода пищевая, пудра ванильная</p>
<p>Раскатывание и формовка пластов</p> 	<p>формовка п.ф. для пирожных или тортов</p> 	<p>скалки, ножи, кондитерские листы, тортовые формы</p>	<p>мука, жир, сахар, меланж, соль, сода пищевая, аммоний, ароматизатор.</p>

Технологическая карта №1

Наименование изделия **Печенье «Ромашка»**

Наименование сырья	Расход сырья на 1000г готового изделия в натуре г
Мука	514
Сахарная пудра	308
Сливочное масло	247
Меланж	103
Молоко	51
Аммоний	4
Жженка	2
Ароматизатор	2
Выход	1000

Технологический процесс изготовления

Меланж (яйца) взбивают с половиной нормы сахара, при нагревании до 40⁰С. Оставшуюся половину сахара растирают и взбивают со сливочным маслом, постепенно добавляя эссенцию и молоко. Обе массы соединяют и перемешивают с мукой и разрыхлителем. Готовое тесто закладывают в кондитерский мешок и отсаживают узорчатую форму в виде ромашки. Часть теста подкрашивают какао-порошком, более темным тестом из другого кондитерского мешка с гладкой трубочкой заполняют середину ромашки. Выпекают печенье на сухих кондитерских листах при температуре 240⁰С.

Требования к качеству: печенье не деформированное, края целые, на изломе не должно быть следов не промешанной муки, при надавливании печенье крошится, посередине темное песочное тесто (серединка цветочка).

Технологическая карта №2

Наименование изделия **Песочное печенье**

Наименование сырья	Тесто	Посыпка	Расход сырья на 1000г готового изделия в натуре г
Мука	522		522
Сахар (сахарная пудра)	209	36	245
Сода питьевая	5		5
Аммоний углекислый	5		5
Маргарин (масло сливочное)	313		313
Орехи		16	16
Ароматизатор	1		1
Соль	0,5		0,5

Меланж	73		73
Выход			1000г

Технологический процесс изготовления

Маргарин (сливочное масло) взбивают с сахаром (сахарной пудрой), до образования пышной однородной массы 10-15 мин. Добавляют меланж с растворенными в нем химическими разрыхлителями, солью, добавляют ароматизатор, взбивают еще 5 мин. Соединяют взбитую массу с мукой очень быстро 1 - 2 мин.

Температура теста и помещения не выше - 20⁰С, если выше t - тесто прилипает к столу, скалке, выемкам, затягивается, расходуется больше муки. Раскатывают тесто в пласт толщиной 0,5 мм. Поверхность пласта смазывают меланжем, посыпают смесью сахара с орехами. Сверху прокатывают скалкой (для лучшего прилипания смеси). Вырезают выемками печенье различной формы.

Укладывают на чистые сухие листы на расстоянии друг от друга.

Выпечка при t 240-250⁰С 5-6 мин., охлаждают.

Требования к качеству: печенье разнообразной формы, без признаков деформации; поверхность посыпана смесью сахара и орехов, без признаков подгорелостей. Края - целые; на изломе без следов не промешанной муки, без закала; консистенция - сухая, при надавливании крошится; цвет - золотистый или светло - коричневый; запах свойственный песочным изделиям; вкус - сладкий.

Технологическая карта №3

Наименование изделия Печенье «Звездочка»

Наименование сырья	Тесто	Расход сырья на 100 шт. изделий в натуре
Мука	481	481
Сахарная пудра	280	280
Сливочное масло	193	193
Меланж	144	144
Молоко	96	96
Сода питьевая	1	1
Ванильная пудра	2,4	2,4
Цукаты или фрукты	106	106
Выход	1000	
Выход		1000г

Технологический процесс изготовления

Зачищают сливочное масло, смешивают с сахарной пудрой, взбивают 6 -8 мин. В эту массу добавляют молоко, смешанное с меланжем, и взбивают еще 5 -8 мин., добавляют одой. После чего перемешивают с мукой. Если вместо сахарной пудры используют сахарный песок, то его смешивают с молоком, нагревая до тех пор, пока не растворится сахар, охлаждают, взбивая, добавляют к массе, после чего замешивают с мукой. Готовое тесто кладут в кондитерский мешок с

зубчатой трубочкой (диаметр отверстия 1,5см). На сухой противень отсаживают на расстоянии 3-4см друг от друга мелкие печенье в виде звездочек. Посередине печенья кладут кусочек цуката. Выпекать при 230-240°C

Требования к качеству: печенье не деформированное, края целые, на изломе не должно быть следов не промешанной муки, при надавливании печенье крошится.

Технологическая карта №4

Наименование изделия Печенье «Масляное»

Наименование сырья	Тесто	Расход сырья на 1000г готового изделия в натуре
Мука	536	536
Сахар	161	161
Сливочное масло	413	413
Меланж	107	107
Ароматизатор	1,7	1,7
Выход		1000г

Технологический процесс изготовления

Масло с сахаром взбивают до однородной массы, добавляют меланж, ароматизатор, быстро замешивают тесто. Отсаживают из кондитерского мешочка с зубчатой трубочкой круглой или овальной формы, на подготовленные, сухие листы. Выпекают при t240-250°C 5-6мин.

Требования к качеству – печенье правильной формы, не деформированное, на разломе однородное тесто, без следов муки, вкус, запах свойственный изделиям из сливочного масла.

Классификация печенья

Печенье – мучное кондитерское изделие небольшого размера, разнообразное по вкусу, форме, с отделкой или нет, с прослойкой или без нее.

Технологический процесс производства печенья- подготовка сырья к производству, замес теста, формование (прокатка теста или отсадка теста на листы), выпечка, охлаждение, отделка, укладка.

Различные свойства теста достигаются разным содержанием сахара, жира и технологическим процессом приготовления.

Песочное сдобное в зависимости от рецептуры и консистенции теста:

- песочно-выемное – содержит значительное количество сахара и жира, готовится из пластичного теста. При формовке используют различные выемки, формочки, фигурные штампы.
- песочно - отсадочное – содержит значительное количество сахара, жира, яиц, готовится из жидкого, сметанообразной консистенции теста. Формовку производят из кондитерского мешка или используя механизированную формовку печенья.

Песочно-выемное:

- *приготовление теста*
- *формование теста*
- *выпечка*
- *охлаждение*
- *отделка поверхности*

Ассортимент печенья: «Листики», «Лимонное», «Песочное нарезное», «Песочное», «Полоска песочная с повидлом», «Творожное».

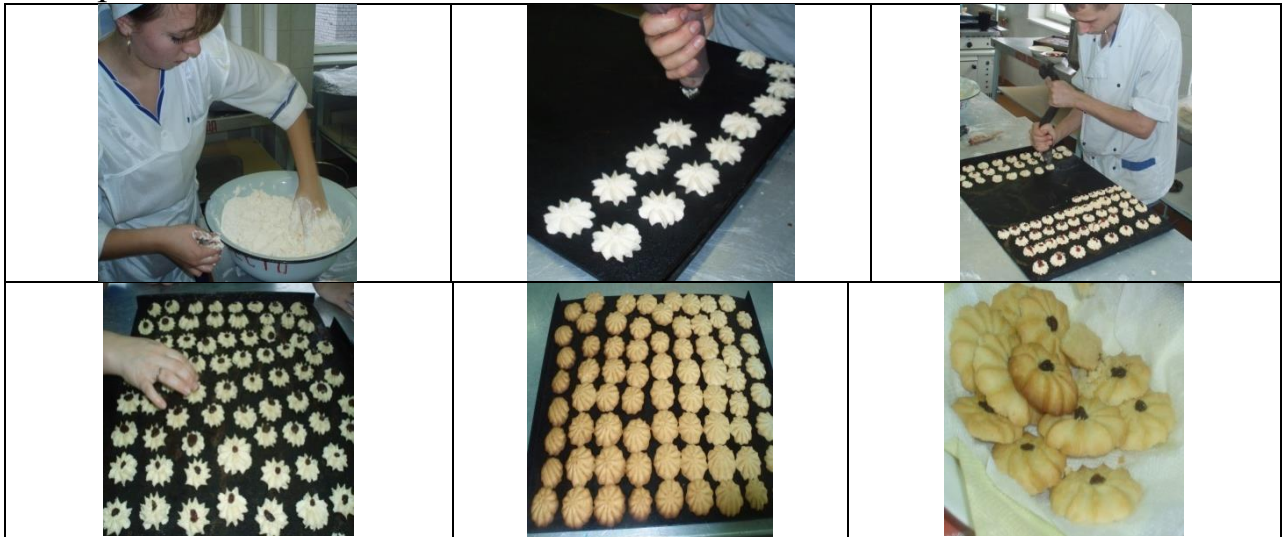




Песочно- отсадочное –

- *приготовление теста*
- *формование теста*
- *выпечка*
- *охлаждение*
- *отделка поверхности*

Ассортимент печенья - «Звездочка», «Ромашка», «Масляное», «Глаголик».



Классификация пирожных

Основой является песочный полуфабрикат, прослоенный или заполненный фруктовой начинкой или кремом, украшенный отделочными полуфабрикатами – крем, помада, фрукты, орехи, желе.

По способу формовки – *нарезные* (из пластов прослоенных между собой различными отделочными п/ф),

штучные (выемные)– из штучных выпеченных п/ф в форме колец, полумесяцев, корзиночек,

отсадные - формовка п/ф из кондитерского мешочка –отдельные виды пирожных (печенье).

Классификация пирожных:

- **Песочно-кремовые (нарезное):** слои песочного п/ф соединяют кремом, поверхность глазирована помадой или отделка кремом, фруктами:
 - «Песочное», глазированное помадой, с кремом 48г песочный п/ф, крем, помада, начинка фруктовая,
 - «Песочное» с белковым кремом 42г - песочный п/ф, белковый заварной крем, начинка фруктовая, сахарная пудра,
 - «Песочное» с кремом 45г - песочный п/ф, крем, фрукты.
- **Песочные с фруктовой начинкой (нарезное):** слои песочного п/ф соединены фруктовой начинкой, поверхность глазирована помадой:
 - «Песочное», глазированное помадой 48г - песочный п/ф, фруктовая начинка, помада,
 - «Песочное» желейное 51г - песочный п/ф, фруктовая начинка, желе, фрукты,
- **Песочные без крема:** песочный п/ф форма кольца, поверхность смазана яйцом, посыпана измельченными слегка подсушенными орехами:
 - «Песочное кольцо» 48г.
- **Песочные пирожные «Корзиночка»** песочная корзиночка наполнена фруктовой начинкой или кремом, отделка кремом, фруктами или цукатами:
 - «Корзиночка любительская» 45г - песочный п/ф, бисквитный п/ф, крем, фрукты, цукаты,
 - «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой 45г песочный п/ф, крем, начинка фруктовая, жареная бисквитная крошка,
 - «Корзиночка» с белковым кремом 45г - песочный п/ф, сливочный крем, начинка фруктовая, белковый заварной крем, фрукты, сахарная пудра,
 - «Корзиночка» с кремом из сливок и вареньем 50г - песочный п/ф, заполнена вареньем, крем из сливок, отделка шоколадной глазурью.

Формовка полуфабриката для пирожного «Корзиночка»



Ассортимент пирожных «Корзиночка»







<p>«Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой</p>	
<p>«Корзиночка» с фруктовой начинкой и сливками</p>	
<p>«Корзиночка» с белковым кремом</p>	

Приготовление пирожного «Корзиночка любительская»

 <p>Смесь крошки и сливочного крема ванильная крошка</p>	
	
	

Ассортимент изделий для ознакомления обучающихся

1. *Песочное печенье*
2. *Печенье масляное*
3. *Печенье «Звёздочка»*
4. *Рожок песочный с маком*
5. *Печенье «Ромашка»*
6. *Печенье творожное*
7. *Печенье нарезное*
8. *Маффины с шоколадной крошкой*
9. *Кекс «Столичный»*
10. *Кекс «Чайный»*
11. *Кекс «Ореховый»*
12. *Кекс творожный*

<i>Ассортимент изделий</i>		отличительны е особенности	форма	отделка
	Песочное печенье 1000г	сливочное масло, сахарная пудра	печенье разной формы (<i>выемкой</i>)	сахар, орехи
	Масляное печенье 1000г	сливочное масло, сахар	ракушки, палочки, ромашки (<i>отсадное</i>)	-----
	Печенье «звездочк а» 1000г	сливочное масло, сахарная пудра, <i>молоко</i>	<i>в виде звездочек</i> (<i>отсадное</i>)	цукаты или изюм
	Рожок песочный с маком 1/50г	маргарин, сахар	<i>в виде подковки</i>	мак
	Печенье «ромашка » 1000г	сливочное масло, сахарная пудра, <i>молоко</i>	<i>в виде ромашки</i> (<i>отсадное</i>)	тесто с какао- порошк ом
	Печенье «творожн ое» 1000г	сливочное масло или маргарин, <i>творог</i>	выемкой или ножом	сахар

	Печенье нарезное 1000г	маргарин	прямоугольная или круглая (<i>выемкой</i>)	-----
	Маффин ы с шоколадн ой крошкой 1/75г	молоко, коричневый сахар, сливочное масло, яйца	специальные формы или бумажные капсулы	внутри кексов шокола дн ая крошка
	Кекс «Столичн ый» штучный 1/75г	<i>сливочное масло, изюм</i>	гофрированные или цилиндрические	сахарна я пудра
	Кекс «Столичн ый»весов ой 1000г	<i>сливочное масло, изюм</i>	прямоугольные	сахарна я пудра
	Кекс «Чайный » 1000г	<i>маргарин, изюм</i>	прямоугольные	сахарна я пудра
	Кекс «Ореховы й» 1000г	маргарин, орехи	квадратные	сахарна я пудра
	Кекс творожн ый весовой 1 000г, штучный 1/75	сливочное масло, творог	прямоугольные	сахарна я пудра

Указать последовательность технологических операций
к теме «Приготовление песочного теста»

Таблица №2



Проблемные ситуации

1. Тесто «плавится» при формовке изделий....



2. При взбивании «отсеклась» масса, ваши действия...



3. При формовке изделия тесто очень липнет к рукам...



4. Тесто при раскатке пласта не раскатывается посередине...



5. При замесе в тесто добавлено большое количество тестовых обрезков...



6. Произошло соединение песочных коржей...



7. Полуфабрикат корзиночек плохо выбивается из формочек...



Приложение №15

Задания обучающимся к теме

Приготовление песочного теста и изделия из него

- Получение сырья
- Работа с технологическими картами
- Подготовка инвентаря, инструментов, посуды
- Подготовка оборудования к работе, проверка на холостом ходу
- Взвешивание и подготовка сырья к работе
- Растворение в меланже химического разрыхлителя, соли
- Определение готовности песочной массы
- Замес песочной массы с мукой
- Формовка отсадного печенья – ромашка, звездочка
- Формовка песочного нарезного печенья
- Формовка выемного печенья
- Формовка полуфабрикатов для пирожных корзиночка
- Приготовление белкового заварного крема
- Наполнение песочных полуфабрикатов фруктовой начинкой
- Формовка штучных полуфабрикатов для пирожных из песочного теста
- Выпечка полуфабрикатов для пирожных
- Выпечка печенья в ассортименте
- Оказание первой помощи при порезе
- Оценка качества приготовленных печенья, пирожных
- Оценивание рабочих мест обучающихся в процессе приготовления изделий из песочного теста
- Уборка рабочего места
- Вымыть инструменты, инвентарь, посуду
- Вымыть оборудование.

Дать оценку качества полученных изделий (заполнение таблицы)

Таблица №3

Название полуфабриката , изделия	Внешний вид, форма	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция	Оценивание изделия
Песочный полуфабрикат «Корзиночка»						
Печенье «Ромашка»						
Печенье «Звездочка»						
Песочный полуфабрикат для пирожных						

Тест №1 к теме «Приготовление песочного теста»

Вариант №1

1. Тесто называют песочным (один вариант ответа):
 - A. Большое содержание сахара, жира.
 - B. Из-за большого количества муки
 - C. Муки с большим содержанием клейковины
 - D. Большого количества меланжа

2. Для приготовления песочного теста необходимо соблюдать определенный температурный режим в помещении (один вариант ответа):
 - A. При низкой t 10-15⁰С тесто «мерзнет»
 - B. При высокой t 25 -30⁰С тесту «не уютно»
 - C. При температуре свыше t 20⁰С тесто плавится, вытекает жир
 - D. Температура не играет большой роли при приготовлении песочного теста.

3. Разрыхлитель в песочном тесте (один вариант ответа):
 - A. Биологический - дрожжи
 - B. Химический разрыхлитель - сода, аммоний
 - C. Механическое разрыхление
 - D. Прослойка маслом

4. Выпекают песочные изделия при температуре (один вариант ответа):
 - A. 180-200⁰С
 - B. 200-220⁰С
 - C. 215-240⁰С
 - D. 240-270⁰С

5. Формовка пирожных «Корзиночка» производится (один вариант ответа):
 - A. Формочками
 - B. На листах
 - C. В специальных бумажных формочках
 - D. Из кондитерского мешочка

6. Основой песочного торта является (один вариант ответа):
 - A. Отделочный полуфабрикат
 - B. Поверхность торта
 - C. Нижний пласт торта
 - D. Верхний пласт торта.

7. Песочные нарезные пирожные нарезают (один вариант ответа):

- A. Холодным ножом
- B. Горячим ножом
- C. Нож-пилочка
- D. Нож-вилочка

8. Правильно подготовленные листы для песочного теста (один вариант ответа):
- A. Противни с бортиками
 - B. Листы, обильно смазанные жиром
 - C. Листы, слегка смазанные жиром
 - D. Сухие чистые листы.

Тест № 2 к теме «Приготовление песочного теста»

Вариант №2

1. Характерная особенность песочного теста (один вариант ответа):
- A. Тесто пористое, воздушное
 - B. Хорошо видны слои теста
 - C. Отсутствие жидкости в тесте, рассыпчатые изделия
 - D. Отсутствие разрыхлителя
2. «Отсекание» теста происходит (один вариант ответа):
- A. В масло не добавлен раствор сахара
 - B. В масло не добавлен раствор соли
 - C. В песочную массу не добавлен меланж
 - D. Быстро добавлен меланж в песочную массу
3. Замес песочного теста производится (один вариант ответа):
- A. Очень медленно 8 минут
 - B. Очень быстро, до образования однородной консистенции.
 - C. Взбивальной машиной на быстрых оборотах 5 минут
 - D. На тестораскаточной машине не менее 3 минут
4. Готовность взбитой песочной массы определяется (один вариант ответа):
- A. Однородная пышная масса
 - B. Проба на «шарик»
 - C. Проба на устойчивый рисунок
 - D. Проба на «треугольник»
5. Формовка песочных пластов производится (один вариант ответа):
- A. Вручную в кексовых формах
 - B. Скалкой на листах
 - C. Без скалки руками

- D. Ножом на листах
6. Готовность выпеченных песочных полуфабрикатов (один вариант ответа):
- A. После установки в пекарный шкаф через 20 минут
 - B. После установки в пекарный шкаф через 10 минут
 - C. Коричневый цвет на поверхности
 - D. Светло-коричневого цвета, легко крошится
7. Срок реализации песочных пирожных со сливочным кремом (один вариант ответа):
- A. 6 часов
 - B. 12 часов
 - C. 36 часов
 - D. 72 часа
8. Приготовление помады состоит из операций (один вариант ответа):
- A. Приготовление сиропа, охлаждение, взбивание, созревание
 - B. Охлаждение сиропа, взбивание сиропа
 - C. Созревание сиропа, взбивание сиропа
 - D. Приготовление сиропа, созревание сиропа, охлаждение сиропа.

Ответы тест №1 «Приготовление песочного теста»

- 1. A
- 2. C
- 3. B
- 4. A
- 5. A
- 6. C
- 7. B
- 8. D

Ответы тест №2 «Приготовление песочного теста»

1C, 2 D, 3B, 2A, 3B, 4A

Библиографический список:

1. Андонова Н. И., Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум. «Академия», Москва 2018г.
2. Дубровская Н. И., Приготовление супов и соусов: учебное пособие. «Академия», Москва 2017 г. Самородова И. П., организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. «Академия», Москва, 2018 г.
3. Производственное обучение профессии «Кондитер»/Андросов В.П., Пыжова Т.В., Еськова Л.Е., М.: Изд. центр «Академия», 2015г. Ермилова С. В., Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. «Академия». Москва 2018 г.
4. Андонова Н. И. Организация ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. «Академия», Москва 2017 год.

Дополнительные источники

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Еськова Л.Е. Производственное обучение профессии «Кондитер», учебник для НПО - М.: Изд. центр «Академия», 2017г.
2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. (2части). Изд. центр «Академия», 2018г.-111с,108с.
3. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия. Сырьё, технологии, рецептуры: учебное пособие, Ростов н/Д: Феникс, 2018 – 384 с. -
4. Соколова Е.И. Современное сырьё для кондитерского производства: учебное пособие (Кондитер) - М.: «Академия» 2016.-64с.
5. Эстетические требования к оформлению блюд.- Учебное пособие. - К.: Высшая шк.,2017г.
6. Организация производства на предприятиях общественного питания, Радченко В.В., 2017г.