**Дата проведения учебной практики: 09.11.2021.**

**Тема учебной практики 04:** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

**Раздел 2**

**Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента**

**Тема 2.1.**

Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

**Тема**

«Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.)»

У-1 рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

У-2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У-3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У-4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

**ВПД:** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

**Порядок работы**

**1**.Ответьте на вопросы теста входного, текущего инструктажа по теме.

**2**.Сдайте ответы теста входного, текущего инструктажа по теме на проверку.

**3**.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

**4**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию.

**5.** Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции, определение степени готовности.

**«Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.)»**

**5.** Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

**6**.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

**7**.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:

мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

**8.** Провести бракераж

**9.** Оформить отчет и отправить работуPTG76@ yandex.ru или в вайбер

**Тест для входного контроля**

**Т.З.1.1.Бракераж – это контроль:**

1. технологического процесса
2. качества готовой продукции
3. бракованного товара на складе

**Т.З.1.2. Борьба с грызунами – это**

1. Дезинфекция
2. Дезинсекция
3. Дератизация

**Т.З.1.3. Концентрация исходного раствора хлорной извести:**

 1) 20%

 2) 15 %

 3) 10%

 **Т.З.1.4. В комплект санитарной одежды повара, кондитера входят**

1) колпак

2) куртка

3) фартук

4) полотенце

5) плащ

6) специальная обувь

 **Т.З.1.5. Влияние чая на организм человека\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 **Т.З.1.6. Условия хранения чая и кофе\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.1.7. Вещества обусловливающие терпкий вкус чая:**

а) гликозиды;

б) дубильные;

в) ароматические

**Т.З.1.8. Чай, содержащий наибольшее количество витамина С:**

а) зеленый;

б) желтый;

в) черный

**Т.З.1.9. Кофе, имеющий более вяжущий вкус:**

а) зеленый (сырой);

б) молотый;

в) жареный

**Т.З.1.10. Изделия, для которых допустимо «засахаривание»:**

а) для меда;

б) варенья ;

в) конфитюра

**Т.З.1.11. Желированные сладкие блюда известные Вам\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.1.12. Какой орган осуществляет контроль за соблюдением предприятия санитарно – гигиенических условий труда:**

а)Государственная санитарно-эпидемиологическая служба

б) Государственный пожарный надзор.

 в) комитет профсоюза

**Т.З.1.13. Выберите правильный ответ(ы). Практическая работа по охране труда проводится:** а) специальной службой

б) инженером по охране труда

в) старший повар

**Т.З.1.14. Выберите правильный ответ(ы). На предприятиях общественного питания для поднятия и перемещения тяжестей вручную установлены нормы**

**Для женщин:**

а) не более 10 кг

б) не более 15кг

в) не более 5 кг

**Т.З.1.15 . Выберите правильный ответ(ы). На предприятиях общественного питания для поднятия и перемещения тяжестей вручную установлены нормы**

**Для мужчин:**

а) не более 30 кг

б) не более 20 кг

в) не более 40 кг

**Комплект тестовых заданий для текущего инструктажа.**

 **«Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование)»**

**Выберите правильный ответ**

**Т.З.10.1. Температура подачи горячих сладких блюд:**

а) 45º;

б) 55º;

в) 65º;

г) 40º;

**Т.З.10.2.К горячим сладким блюдам относятся:**

а) гренки с плодами, шарлотка с яблоками, пудинг сухарный, парфе;

б) пудинг рисовый, яблоки в тесте, каша гурьевская;

в) суфле, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, крем ванильный

 из сметаны;

г) пудинг манный, яблоки в тесте, каша гурьевская, самбук

 **Т.З.10.3. Выберите правильный ответ.** Для растапливания шоколада, предпочитаемыми являются шоколад с каким количеством какао:

а) от 30 %

б) от 55%

в) от 75 %

 **Т.З.10.4. Верно ли выражение.** Пористый шоколад исключается для растапливания**.**

а) да

б) нет

 **Т.З.10**.**5. Дополните предложение. В растопленном виде шоколад должен быт**ь

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

 **Т.З.10.6. Установите правильную последовательность растапливания шоколада на водяной бане:** 1.Устанавливаем малый огонь. 2. Меньшую емкость с мелко поломанным шоколадом ставим в кастрюлю с кипятком. 3. В кастрюлю большего размера наливается вода и доводится до кипения. 4. При необходимости вносим добавки — жирные сливки или сливочное масло. 5. Размешиваем шоколад по мере плавления.

 **Т.З.10.7. Выберите правильный ответ. Температура растапливания темного шоколада**.

 а) 55 градусов

 б) 35 градусов

 в) 65 градусов

**Т.З.10.8. Выберите правильный ответ.** Температура растапливания белого шоколада.

 а) 75 градусов

 б) 35 градусов

 в) 45 градусов

**Т.З.10.9. Выберите правильный ответ.** Самый популярный способ сделать шоколадную плитку жидкой:

 а) в духовке

 б) в микроволновке

 в) на водяной бане

 **Т.З.10.10. Дать определение. Что такое фламбирование**  **в кулинарии** — **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 **Т.З.10.11. Выберите два правильных ответа. Что в переводе с французского означает слово «фламбирование»:**

 а) пылать

 б) гореть

 в) пламенеть

 **Т.З.10.12. Что означает слово «фондю»**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 **Т.З.10.13. Из чего готовят фондю** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 **Т.З.10.14. Дать определение. Что такое глазирование \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 **Т.З.10.15. Выберите правильный ответ. Рекомендуемая температура кондитерской глазури при глазировании:**

 а) 15 – 20 градусов

 б) 20 – 27 градусов

 в) 30 – 35 градусов

**Критерии оценивания:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Оценка «отлично»  | Оценка «хорошо» | Оценка «удовлетворительно» | Оценка «неудовлетворительно» |
| обучающийся ответил на все ТЗ (100%); | обучающийся ответил на ТЗ 80 %  | обучающийся ответил на ТЗ 60%   | Обучающийся ответит на ТЗ 40%  |