**Дата проведения учебной практики: 13.11.2021.**

**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 2.2.** Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов

« Технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, гренки с плодами и ягодами, шоколадно фруктового фондю, десертов с использованием шоколада. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.»

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.

« Технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, гренки с плодами и ягодами, шоколадно фруктового фондю, десертов с использованием шоколада. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.»

**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. Бракераж.

**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 работу PTG76@ yandex.ru или в вайбер

<https://nsportal.ru/user/1149020/page/uchebniki-v-elektronnom-variante> Ссылка на учебники

**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.**

**«Технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, гренки с плодами и ягодами, шоколадно фруктового фондю, десертов с использованием шоколада. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам»**

**Тема 2.2.**

Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов

**Т.З.13.1. Выберите правильный ответ**. Сладкие блюда являются источником легкоусвояемых углеводов:

 а) сахаров

 б) крахмала

 в) клетчатка

**Т.З.13.2. Перечислите способы украшения десертов**:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.13.3. Требования к качеству**. Гренки с плодами и ягодами\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.13.4. Выберите правильный ответ.** Кашу гурьевскую запекают в жарочном шкафу при температуре:

 а) 180 – 200 градусов С

 б) 240 – 250 градусов С

 в) 200 – 220 градусов С

**Т.З.13.5. Выберите правильный ответ.** Шарлотку запекают в жарочном шкафу при температуре:

 а) 180 – 200 градусов С

 б) 240 – 250 градусов С

 в) 200 – 220 градусов С

**Т.З.13.6. Вставьте пропущенные слова.** Пудинг подается в мелких \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ тарелках с десертными \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и десертными \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Т.З.13.7.Ответьте на вопрос**. Откуда пришло название Фондю Тоблерон – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.13.8. Назовите два способа подачи шоколадно-фруктового фондю:**

 1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.13.9. Ответьте на вопрос.** Что из себя представляет фондюшница\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.13.10.Выберите правильный ответ.** Фондю шоколадное должно содержать какао:

 а) не менее 75 %

 б) не менее 80 %

 в) не менее 85 %

**Т.З.13.11.Перечислите ингредиенты для обмакивания в шоколадное фондю**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.13.12. Выберите правильный ответ.** Чтобы нарезанные фрукты не потемнели их сбрызгивают: а) водой б) лимонным соком в) Сиропом сахарным

**Т.З.13.13. Назовите два способа подачи сладких соусов**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.13.14. Перечислите. Что служит сырьем для приготовления сладких соусов**\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.13.15. Перечислите. Что используют для ароматизации сладких соусов**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**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%  |