**Дата проведения учебной практики: 11.11.2021.**

**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

**Тема** « Технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, чизкейков :классического, шоколадного.), 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, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, чизкейков :классического, шоколадного.), гренки с плодами и ягодами, шоколадно фруктового фондю, десертов с использованием шоколада . Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.»

**6.** 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.

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

**8**.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.

**9.** Провести бракераж

**10.** Оформить отчет и отправить работуPTG76@ 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, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, чизкейков : классического, шоколадного.), гренки с плодами и ягодами, шоколадно фруктового фондю, десертов с использованием шоколада. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам»**

**Т.З.12.1. Дать определение. Что такое Суфле** - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.12.2. Выберите правильный ответ. Что служит основой суфле:**

а) яичные белки

б) крахмал

в) желатин

**Т.З.12.3. Написать технологию приготовления суфле:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.12.4. Выберите продукты, необходимые для приготовления сладких блюд:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Яблочное суфле | Хлебный пудинг с яблоками | Пудинг творожный |
| Яблоки |  |  |  |
| Яйца |  |  |  |
| Белки яиц |  |  |  |
| Сахар |  |  |  |
| Пшеничный хлеб |  |  |  |
| Молоко |  |  |  |
| Творог |  |  |  |
| Масло сливочное |  |  |  |
| Ванилин |  |  |  |
| Сухари |  |  |  |

**Т.З.12.5. Ответьте на вопрос.** Что относится к запеченным творожным блюдам:

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

**Т.З.12.6. Закончите предложение. Пудинг отличается от запеканки тем**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.12.7. Написать технологию приготовления запеченного пудинг из творога\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.12.8.** **Выберите правильный ответ**. Для приготовления рисового пудинга необходимо следующие продукты:

1. Рис, сметана, сахар, яйцо куриное, цедра апельсина, [корица](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/851/)

2. Рис, сливки, сахар, белок яичный, цедра лимона, [корица](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/851/)

3. Рис, молоко, сахар, яйцо куриное, цедра лимона, [корица](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/851/)

**Т.З.12.9. Выберите правильный ответ.** Из каких этапов состоит приготовление блюда «Шарлотка с яблоками»

а) подготовки фарша;

б )подготовки хлеба;

в) формования;

г) запекания.

д) обжаривания

**Т.З.12.10.** **Установите правильную последовательность приготовления блюда «Шарлотка с яблоками»:**

1. Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами, очищают от кожицы и нарезают ломтиками, соединяют с сахаром, ставят в холодильник.

2. Черствый белый хлеб очищают от корок и нарезают пластами толщиной 0,5 см в виде прямоугольников

3. Из молока, яиц и сахара приготавливают сладкий льезон

4. Половину хлеба нарезают мелкими кубиками, которые подсушивают и соединяют с яблочным фаршем, туда же добавляют корицу

5. На хлеб кладут фарш и закрывают сверху такими же пластами хлеба, укладывая их смоченной стороной кверху.

6. В льезоне смачивают прямоугольные куски хлеба с одной стороны и укладывают в подготовленные противни, смазанные маслом, смоченной стороной ко дну и стенкам, выстилая их полностью.

7. Поверхность пропитывают оставшимся льезоном и ставят запекать в жарочный шкаф при температуре 180–200 °С до образования румяной корочки.

8. Готовую шарлотку вынимают и выдерживают для охлаждения 10 мин,

9. Осторожно выкладывают из формы на порционную тарелку по 1 шт. на порцию или одному порционному куску и подают с абрикосовым соусом.

**Т.З.12.11. Дать определение. Что такое штрудель** - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.12.12. Напишите технологию приготовления «Штрудель яблочный» из готового теста:**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.12.13. Дать определение. Что такое чизкейк - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.12.14.** **Выберите правильный ответ.** Для приготовления чизкейка необходимо следующие продукты:

1. Сахар, сливки, яйцо, сметана, печенье, сливочное масло, мускатный орех, корица

2. Сыр, сахар, сливки, яйцо, сметана, печенье, сливочное масло, мускатный орех, корица

3. Сыр, сахар, сливки, яйцо, печенье, сливочное масло, мускатный орех, корица

**Т.З.12.15. Написать технологию приготовления «Гренки с плодами и ягодами»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**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% |