**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 № 10** «Технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.) 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 (блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.) 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 оправить работу на почту 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, в том числе региональных кухонь мира (блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.) шоколадно фруктового фондю, десертов с использованием шоколада . Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам»**

**Т.З.11.1. Установите правильную последовательность приготовления блюда «яблоки** в **тесте»:**

1. Готовим тесто кляр: в желтки, отделенные от белков, кладут соль, сахар, сметану, муку, тщательно перемешивают и разводят молоком.

 2.Отделяем белки от желтков

3. Из яблок удаляют сердцевину, очищают, нарезают их кружочками толщиной 0,5 см и посыпают сахаром.

 4. Осторожно вводят в тесто непосредственно перед его использованием.

 5. Белки взбивают в густую пену

 6. Каждый кружочек обмакивают в кляр, жарят во фритюре

 7. Подают, посыпав сахарной пудрой.

 Т.З.11.**2. Для приготовления пудинга сухарного необходимо следующие продукты:**

а) сухари, сливки, цукаты, сахар, сливочное масло;

б) сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное;

в) яйца, орехи, масло сливочное, черствый батон, сметана;

г) белки яиц, молоко, сухари, сухарная пудра, масло сливочное.

 **Т.З.11.3. Крупа из которой готовят гурьевскую кашу:**

а) рисовая;

б) овсяная;

в) манная;

г) гречневая.

 **Т.З.11.4. Дополните предложение. Основой всех пудингов являются\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 **Т.З.11.5. Напишите технологию приготовления «Соус яблочный»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 **Т.З.11.6. Напишите технологию приготовления «Соус абрикосовый»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 **Т.З.11.7. Из предложенного набора продуктов выберите продукты для приготовления блюд:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  **А. Яблоки в тесте жареные** | Наименование продукта | **Б. Гренки с плодами и ягодами** |
|   | 1. Хлеб пшеничный |  |
| 2. Яйца |
| 3. Яблоки |
| 4. Сметана |
| 5. Сахар |
| 6. Молоко |
| 7. Маргарин |
| 8. Соль |
| 9. Кулинарный жир |
| 10. Плоды и ягоды консервированные |
| 11. Мука пшеничная |
| 12. Рафинадная пудра |

**Т.З.11.8. Что является отличительной чертой сладких соусов**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.11.9. Выберите правильный ответ. Что служит основным загустителем сладких соусов:**

 а) картофельный крахмал

 б) желатин

 в) агар

**Т.З.11.10. Закончите предложение. Дополнительной частью сладких соусов являются**

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

**Т.З.11.11.** **Выберите правильный ответ.** Для приготовления основы шоколадного фондю с грушами необходимо следующие продукты:

а) сливочное масло, горький шоколад, какао - порошок

б) горький шоколад, жирные сливки, черный крепкий кофе.

в) сметана, горький шоколад, черный крепкий кофе.

**Т.З.11.12.** **Выберите правильный ответ.** Для приготовления груш в сиропе для шоколадного фондю с грушами необходимо следующие продукты:

 а) сок  лимона, груши, вода,  сахар, сок мандарина

б) груши, вода,  сахар, сок апельсина в)сок  лимона, груши, вода,  сахар, ванильный сахар.

**Т.З.11.13. Написать технологию приготовления шоколадного фондю с грушами**

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

**Т.З.11.14. Написать** т**ехнологию приготовления классического Тирамису**:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.11.15. Выберите правильный ответ.** Температура подачи охлажденного десертаТирамису:

 а) не более 4 градусов

 б) не более 6 градусов

 в) не более 10 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%  |