**Тема: 1.2 Горячие сладкие десерты**.

**Контрольные вопросы для проведения устных и письменных вопросов:**

**Устные вопросы:**

1. Дайте характеристику блюд из яблок .

/основное сырьё, основные этапы приготовления/.

1. Дайте характеристику ассортимента яблок печёных.

3. Составьте технологическую схему приготовления блюда:

Шарлотка яблочная.

1. Дайте характеристику фламбе.
2. Составьте технологическую схему приготовления блюда: каша гурьевская.
3. Составьте технологическую схему блюда: Яблоки в тесте.
4. Дайте характеристику фондю.

**Практическая работа 4**

**Тема: Расчёт сырья для приготовления горячих сладких блюд.**

**Цель:** Изучить процедуру расчёта сырья, для приготовления сладкихблюд.

**Задачи:** (Сформулировать самостоятельно)

**1.**

**2.**

**Ход работы**

**Задание 1.**

Произвести технологические расчёты сырья, выхода готовых сладких

блюд.

Задача №1.

Рассчитайте количество сырья необходимого для приготовления блюда: Яблоки в тесте жареные в зависимости от выхода и количества блюда в кафе. На производство поступило молоко сухое. Данные занесите в таблицу.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | 100г., 75 порц. | 180г., 17 порц. | 60г., 200порц. | Итого |
| сырья | (кг) | (кг) | (кг) |  |
|  |  |  |  |  |

27

Брутто Нетто Брутто Нетто Брутто Нетто Брутто

Задача 2.

Определите сколько порций шарлотки с яблоками выходом 120 г. можно приготовить при наличии 0,5 кг яблок.

Задача 3.

Определите, сколько порций суфле ванильного выходом 125 г можно приготовить при наличии 5шт. яиц, и 0,002 кг ванильного сахара.

Вывод:

**Литература**

Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт. – сост.: – К.: А.С.К., 2014. – 656 с. : ил

**Практическая работа 5**

**Тема: Расчёт сырья на взаимозаменяемость продуктов.**

**Цель:** Изучить процедуру расчёта сырья, для приготовления сладкихблюд.

**Задачи:** (Сформулировать самостоятельно)

**1.**

**2.**

**3.**

**Ход работы**

**Задание 1.**

Произвести технологические расчёты сырья, выхода готовых сладких

блюд.

Задача №1.

Рассчитайте количество сырья необходимого для приготовления блюда: Яблоки в тесте жареные в зависимости от выхода и количества

28

блюда в ресторане. На производство поступило молоко сухое. Данные занесите в таблицу.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | 150г., 15 порц. | 120г., 35 порц. | 80г., 120порц. | Итого |
| сырья | (кг) | (кг) | (кг) |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Задача 2.

Определите сколько порций яблок печёных выходом 50 г. можно приготовить при наличии 20 кг яблок./3 колонка/

Задача 3.

Определите, сколько порций суфле ванильного выходом 110 г можно приготовить при наличии 18шт. яиц, и 50г молока сухого.

Вывод:

**Литература**

Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий:

Для предприятий обществ. питания/ Авт. – сост.: – К.: А.С.К., 2013. –

1. с. : ил

**Практическая работа6**

**Тема:** Определение качества сырья для приготовления горячих сладкихблюд.

**Цель:** Изучить процедуру определение видов брака тортов и ихпричины.

Задачи: /Сформулируйте самостоятельно/

1………………………………………………………………………………

…….

2………………………………………………………………………………

…….

29

3………………………………………………………………………………

…….

**Задание**:Определение видов брака горячих десертов.

1.Изучите органолептические показатели, по ГОСТ 53104-2014.

Данные занесите в таблицу.

**2**.Изучите таблицу Б.2–снижение бальной оценки показателей качествакулинарных изделий. Выпишите показатели, и снижение оценки в баллах для десертов.

1. Составьте производственно-технологическую ситуацию по органолептическим показателя сладких блюд.

-определите, запишите наименование блюда.

- опишите органолептические показатели, можно использовать недостатки и дефекты.

4.Определите органолептическую оценку. Данные занесите в таблицу «Органолептический анализ»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Количество |  | баллов | по |  |  | Ф.И.О. бригадира |  |
| Наименованиетортов | Количество, кг. | показателям |  |  |  |  | Сумма баллов | Средняя оценка |  |
| поверхность | Цвет | вкус |  | Консистенция | Запах |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

ВЫВОД:

**Практическая работа7**

**Тема: Разработка новых сладких блюд.**

**Цель:** Изучить процедуру разработки сладких блюд.

30

**Задачи:** (Сформулировать самостоятельно)

**1.**

**2.**

**3.**

**Ход работы**

**Задание 1.**

**1**.Оформите технологическую карту.

1. Произвести технологические расчёты сырья, выхода готовых сладких блюд.

Задание 2.

Приготовьте новое сладкое блюдо.

-мастер класс по приготовлению; - определите качество блюда. Данные занесите в таблицу.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Внешний | Цвет | Вкус и | Консистенция |
| блюд | вид |  | запах |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Задача 3.

Оцените объективные и субъективные показатели качества студента и блюда.