Учні другого курсу НВГ №118 навчаються за професією «кухар-кондитер».

Тема, яку учням необхідно опрацьовувати самостійно «Приготування тістечок і тортів», а саме:

* інструктаж за змістом занять онлайн;
* організація робочого місця, безпека праці;
* підбір устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування тістечок і тортів;
* вимоги до якості тортів, органолептична оцінка готових виробів, правила та терміни їх зберігання;
* робота із Збірником рецептур.

Завдання.

В домашніх умовах слід приготувати торт “Пісочно-фруктовий”. Використовуючи технологічні схеми, виконати послідовність технологічного процесу, а саме:

* підготовка пісочного напівфабрикату;
* зачистка поверхні;
* склеювання двох пісочних пластів фруктовою начинкою;
* оздоблення поверхні фруктами з сиропу;
* заливання поверхні торта розігрітим желе;
* обсипання бокових сторін обсмаженою бісквітною крихтою;
* перевірка маси торта, вимоги до його якості;
* укладка торта в коробку;
* перевірка маркування;
* передача торта в експедицію.

Чекаю виконане завдання з виробничого навчання з фотоілюстраціями в своїй поштовій скринці [vikavursova@i.ua](mailto:vikavursova@i.ua).