*Комплексный экзамен по МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента*

*МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков*

**Уважаемые обучающиеся 8 группы, если в задании написано, составить схему приготовления, значит вспоминаем, как составляли со стрелочками, что за чем делаем.**

1. Герасимова В.В.

1.Значение сладких блюд и напитков в питании человека.

2.Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Гренки с плодами»». Перечислите современные способы подачи блюд данной группы

(в условиях современного производства).

3.Составьте схему приготовления чая с лимоном.

1. Крикунова А.А.

1.Ассортимент и классификация сладких блюд.

2.Классификация и особенности приготовления прохладительных напитков.

3.Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Шарлотка с яблоками». Перечислите современные способы подачи блюд данной группы

1. Кухальская А. А.

1.Характеристика основных компонентов используемых для приготовления сладких блюд.

2.Классификация и особенности приготовления десертных коктейлей. Перечислите современные способы сервировки напитков данной группы.

3.Технология приготовления, оформления и варианты сервировки киселя ягодного густого.

**Уважаемые обучающиеся 8 группы, если в задании написано, составить схему приготовления, значит вспоминаем, как составляли со стрелочками, что за чем делаем.**

1. Стрелков И.А.

1.Разбрызгивающее (распылительное) оборудование. Общие правила эксплуатации.

2.Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Суфле фруктовое». Перечислите современные способы подачи блюд данной группы

3.Составьте схему приготовления шоколада (напиток).

1. Товарниченко Е.Е.

1.Характеристика основных компонентов используемых для приготовления напитков разнообразного ассортимента.

2.Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Самбука яблочного». Перечислите современные способы подачи блюд данной группы.

3.Правила заварки чая, варианты подачи.

1. Шестаков А.С.

1.Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд.

2.Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Яблоки печеные с ворогом». Перечислите современные способы подачи блюд данной группы (в условиях современного производства).

3.Составьте схему приготовления кофе по – восточному.

**Уважаемые обучающиеся 8 группы, если в задании написано, составить схему приготовления, значит вспоминаем, как составляли со стрелочками, что за чем делаем.**

7. Шошин А.А.

1.Технологический цикл приготовления напитков разнообразного ассортимента.

2.Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Крем ягодный». Перечислите современные способы подачи блюд данной группы

(в условиях современного производства).

3.Составьте схему приготовления кофе по - варшавски.

8. Шошина А.В.

1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

2.Технология приготовления, оформления и варианты сервировки крюшонов. Перечислите современные способы подачи блюд данной группы

3.Виды киселей по консистенции. Технология приготовления киселя из ягод (смородина), оформление, требования к качеству, сроки хранения.

9. Юшманов Е.В.

1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных напитков разнообразного ассортимента.

2.Технология приготовления, оформления и варианты сервировки суфле шоколадного. Перечислите современные способы подачи блюд данной группы.

3.Характеристика молочных напитков, ассортимент, технология приготовления.

10. Гвинеева В. В.

1.Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.

2.Технология приготовления, оформления и варианты сервировки молочных коктейлей. Перечислите современные способы подачи блюд данной группы.

3.Составьте схему приготовления крема орехового.

11. Мачуский Н.А.

1.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест.

2.Технология приготовления, оформления и варианты сервировки суфле. Перечислите современные способы подачи блюд данной группы

3.Химический состав какао. Способы приготовления и варианты подачи какао.

12. Макаров А.А.

1. Организация хранения, отпуска холодных сладких блюд, десертов, холодных напитков с раздачи/прилавка.

2. Построить технологическую схему приготовления крема ванильного из сметаны.

3. Технологический процесс приготовления компотов, состоит из следующих операций:

а) подготовка фруктов, ягод, их варка в сиропе, процеживание;

б) сортировка, промывание фруктов и ягод, их варка, протирание и соединение с сиропом;

в) подготовка фруктов, ягод, варка сиропа, соединение;

г) подготовка фруктов и ягод, соединение с фруктовым отваром и охлаждением.

13. Жлобич Т.А.

1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд, десертов.

2.Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Желе из апельсинов». Перечислите современные способы подачи блюд данной группы

(в условиях современного производства).

3.Химический состав и сорта чая. Способы приготовления и варианты подачи чая.

14. Стрелкова Н.А.

1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих напитков разнообразного ассортимента.

2.Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Блинчики с вареньем». Перечислите современные способы подачи блюд данной группы (в условиях современного производства).

3.Химический состав и сорта кофе натурального. Способы приготовления и варианты подачи кофе.

15. Фёдорова А.А.

1.Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих сладких блюд и напитков.

2.Составьте схему приготовления мусса лимонного.

3.Технология приготовления, оформления и варианты сервировки приготовления какао с молоком.

**Уважаемые обучающиеся 8 группы, если в задании написано, составить схему приготовления, значит вспоминаем, как составляли со стрелочками, что за чем делаем.**

Оправлять на эл. почту elena.grofel@yandex.ru или в ВК