**30.10.2021год**

**«Технология продукции общественного питания»**

4 курс

**МДК 05.01**

Тема: «Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих десертов»

Цель: познакомится с вариантами сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих десертов, а также с характеристикой технологических принципов: безопасности, взаимозаменяемости, совместимости и т. д

Задание: конспект

**МДК 05.01**

Тема: «Начинки, соусы, глазури, используемые для приготовления сложных горячих десертов»

Цель: изучить технологию приготовления начинок, соусов, глазури, используемые для приготовления сложных горячих десертов.

Задание: конспект

**МДК 05.01**

Тема: «Оформление и техника декорирования сложных горячих десертов. Актуальные направления в приготовлении сложных горячих десертов»

Цель: изучить технику декорирования сложных горячих десертов: соусами, велюром

Задание: конспект