

Оценочный материал для подготовки к дифференцированному зачету по
МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных
сладких блюд, десертов, напитков
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
группа П-33

1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента.
2. Характеристика, последовательность этапов.
3. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.
4. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
5. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними
6. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.
7. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации