**МДК 07.02 Технологический процесс приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск**

Тема 2.10.Сладкие блюда

**Объем задания: 4 часа**

**Задание:**

* **Составить сообщение на тему:** Значение сладких блюд в питании. Классификация, ассортимент. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении сладких блюд.
* Составить схему Технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сладких блюд. – записать в тетрадь
* Составить презентацию на тему: Использование быстрозамороженных десертных полуфабрикатов при приготовлении сладких блюд. (не менее 15 сл)

И/Источники:

<https://nsportal.ru/npo-spo/tekhnologiya-prodovolstvennykh-produktov-i-potrebitelskikh-tovarov/library/2020/04/24/kurs>

<https://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/054_uchebnik_po_kulinarii_povar_kondite/016.htm>

https://knigi.studio/pischevaya-promyishlennost/lektsiya-tema-tehnologiya-prigotovleniya-102995.html