1. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных. Органолептический метод определения степени готовности и качества холодных десертов.  
  
2. Замороженные сладкие блюда. Характеристика. Ассортимент. Приготовление. Оформление и отпуск блюд: мороженое с сиропом. Парфе. мороженое: ассорти с плодами, мороженое " Сюрприз" и др. Требования к качеству. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализация.  
  
3. Технология приготовления сложных холодных десертов: взбитых сливок, самбуков (яблочный, абрикосовый). Органолептический метод и определения степени готовности и качества холодных десертов. Технологический процесс приготовления и отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализация. Дефекты, причины, меры предупреждения.  
  
4.  Технологический процесс приготовления и отпуска национальных горячих десертов: суфле, груши на слойке в карамельном соусе, фруктовые равиоли и др. Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов. Режим хранения и реализация.  
  
5. Задача.   
Выписать продукты для 100 порций киселя молочного по первой колонке Сборника рецептур, если на одну порцию отпускается 200 г киселя и используется сухое молоко.