Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Республики Адыгея

«Майкопский политехнический техникум»

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрен на заседании МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_ г.  Председатель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  (подпись) | УТВЕРЖДАЮ  Заместитель директора по \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  (подпись)  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_ г. |

ПЕРСПЕКТИВНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

на 2018 - 2019 учебный год

по МДК.03.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Специальность 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»

Курс 2, 3 Группа 1 ТОП, 2 ТОП.

Преподаватель Широкова Анна Сергеевна

Составлен в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины, утвержденной \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_ года

Количество часов по учебному плану 378 часов

в т.ч. теоретические 252 часа лабораторные работы 84 часов

самостоятельная работа 126 часов итоговый контроль Дифференцированный зачет

г.Майкоп,

2018г

Перспективно- тематический план МДК.03.01. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока | | Тема урока | | | Содержание учебного материала | Тип урока | Материально- техническое оснащение | Самостоятельная работа студентов. | Домашнее задание | Учебно- методическая литература |
|  | 1 | 2 | | | 3 | | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|  | 2 курс-118 ч | | |  | |  |  |  |  |  |
| 1-2 | Раздел 1. Приготовление сложных горячих супов.  Технологический процесс приготовления сложных горячих супов. | | | Суповые гарниры. Крупы, шифонад, крут де флют, крутоны, плюше, дьяблотены, профитроли, ройяль, овощные гарниры. | | Урок первичного предъявления новых знаний | Видео материалы | Составить таблицу: Виды супов. | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 3-4 | Приготовление прозрачных супов. | | | * Технология приготовления прозрачных супов: консоме, консоме жульен, консоме куриное, черепаховый суп, борщ по- польски. | | Комбинированный | Видео материалы | Работа с нормативными документами и справочной литературой | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 5-6 | Приготовление непротертых супов. | | | Технология пригото.вления непротертых супов: суп куриный, минестроне, суп овощной «бон- фам», суп луковый с сыром, суп картофельный с луком- пореем. | | Комбинированный | Видео материалы | Составление схем технологического процесса приготовления супов. | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 7-8 | Приготовление супов- пюре. | | | * Технология приготовления супов- пюре: суп- пюре овощной «жюльен», суп пюре картофельный с водяным крессом, суп- пюре из зеленого горошка, суп- пюре «шуасель». | | Комбинированный | Видео материалы | Составление таблиц качественного анализа готовых супов. | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 9-10 | Приготовление бархатистых и сливочных супов. | | | * Велюте- бархатистые супы. Технология приготовления: Велюте «Агне Сорель», велюте «Дам бланш». Сливочные супы. Технология приготовления: суп сливочный с грибами, суп сливочный с креветками, суп сливочный томатный. | | Комбинированный | Видео материалы | Составить алгоритм приготовления сливочных и бархатистых супов. | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 11-12 | Приготовление красных супов. | | | * Красные супы. Технология приготовления: суп с говяжьими почками, Муллигатавни, суп «фальшивая черепаха». | | Комбинированный | Видео материалы | Подготовить доклад на тему «Супы и соусы» | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 13-14 | Приготовление сладких супов. | | | Технология приготовления фруктовых супов: суп из ревеня, яблок и клубники, суп из ягод с манной крупой, суп из черной смородины с творожными клецками, суп из цитрусовых. | | Комбинированный | Видео материалы | Составить технологическую схему на приготовление сладких супов | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
|  | 15-16 | Приготовление сладких супов. | | | * Освоение практических навыков при приготовлении сладких супов: суп десертный с черникой, суп из крыжовника со спагетти, суп из черешни. | | Закрепление знаний | Видео материалы | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 17-18 | Приготовление сладких супов. | | | * Освоение практических навыков при приготовлении сладких супов: суп молочный яблочный, суп из клюквы с манной кашей, ягодный суп с рисом. | | Закрепление знаний | Технологические схемы | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 19-20 | Приготовление сливочных супов. | | | * Освоение практических навыков при приготовлении сливочных супов: суп сливочный куриный, суп сливочный с кукурузой «Вашингтон», суп сливочный с зеленым горошком, суп сливочный со спаржей. | | Закрепление знаний | Технологические схемы | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
|  | 21-22 | Приготовление супов- бисков. | | | * Освоение практических навыков при приготовлении супов- Биск: биск из омаров, суп «Жермин», суп из мидий, суп «Гоанез». | | Закрепление знаний | Технологические схемы. Плакаты. | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 23-24 | Раздел 2. Организация и приготовление сложных горячих соусов. | | | * Технология приготовления основных соусов: красный соус эспаньоль, соус деми, гляс, соус жю-лье, соус томатный, соус велюте куриный, соус «Бешамель», соус «Болоньезе». | | Комбинированный | Технологические схемы. Плакаты. | Составить технологическую схему приготовления соуса «Бешамель». | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 25-26 | Приготовление соусов на основе Деми- гляс и Жю-лье. | | | * Технология приготовления соусов на основе Деми- гляс и Жю-лье: соус грибной, соус итальянский, соус мадера, соус марсала, соус реформ | | Комбинированный | Технологические схемы. Плакаты. | Сроки и режимы хранения сырья готовых горячих соусов. | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 27-28 | Приготовление соусов на основе Бешамель и Велюте. | | | * Технология приготовления соусов на основе Бешамель и Велюте: соус «Аврора», соус каперсовый, соус грибной, соус сливочный, соус сюпрем. | | Комбинированный | Технологические схемы. Плакаты. | Составить таблицу: Виды соусов. | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
|  | 29-30 | Приготовления яично- масляных соусов. | | | * Яично- масляные соусы. Технология приготовления: Соус муслин, соус шантильи, соус беарнский, соус мальтийский. | | Комбинированный | Видео материалы | Ознакомление с таблицами пищевой ценности различных видов соусов. | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 31-32 | Приготовление томатных соусов. | | | Технология приготовления томатных соусов: Сливочно- томатный соус, Итальянский томатный соус, Маринара, Сицилйский соус. | | Комбинированный | Видео материалы | Подготовить видео материалы по приготовлению томатных соусов. | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 33-34 | Технология приготовления соусов для рыбных блюд. | | | Технология приготовления соусов на рыбном бульоне: соус анчоусный, соус берси, соус креветочный, соус гратен. | | Комбинированный | Видео материалы | Составить технологическую схему на соус « Грибной» | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 35-36 | Технология приготовления сладких соусов | | | * Технология приготовления сладких соусов: Соус Ананасовый с изюмом, соус «Ромеско», соус медово- горчичный. | | Комбинированный | Видео материалы | Подготовить видео материалы «Приготовление сложных сладких соусов» | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
|  | 37-38 | Технология приготовления горячих соусов для мясных блюд. | | | * Технология приготовления соусов к мясу: Соус каперсы, соус для барбекю, соус из кефира, соус малиновый, соус из мяты с каперсами. | | Комбинированный | Видео материалы | Расчет количества сырья и выхода сложных горячих соусов. | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 39-40 | Приготовление кулис. | | | * Кулис - подливки. Технология приготовления: подливка моравская, подливка с фенхелем, подливка томатная, подливка с ямайским перцем. | | Комбинированный | Видео материалы | Составить таблицу «Ассортимент соусов из полуфабрикатов промышленного производства» | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 41-42 | Технологический процесс приготовления соусов | | | * Составить алгоритм пассерования овощей, муки, томата, сметаны для соусов. | | Закрепление знаний | Видео материалы | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 43-44 | Приготовление томатных соусов | | | * Освоение практических навыков при приготовлении томатных соусов: Томатный соус с шафраном, томатная пассата, мучной соус с помидорами. | | Закрепление знаний | Видео материалы | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 45-46 | Технология приготовления горячих соусов на рыбном бульоне. | | | * Освоение практических навыков при приготовлении соусов на рыбном бульоне: соус масляный белый, соус кардинал, соус белый винный, соус красный винный. | | Закрепление знаний | Видео материалы | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
|  | 47-48 | Технология приготовления горячих соусов на основе бешамель и велюте. | | | Освоение практических навыков при приготовлении соусов на основе бешамель и велюте: соус морнэ сырный, соус луковый, соус субиз, соус венгерский. | | Закрепление знаний | Видео материалы | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 49-50 | Технологический процесс приготовления сложных горячих соусов. | | | * Составление векторным схем | | Закрепление знаний | Технологические схемы. Плакаты. | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 51-52 | Технологический процесс приготовления сложных горячих соусов на основе деми- гляс и жю-лье. | | | * Освоение практических навыков при приготовлении соусов на основе деми-гляс и жю-лье: соус гратен- венер, соус реформ, соус роббер, соус тортю. | | Закрепление знаний | Технологические схемы. Плакаты. | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
|  | 53-54 | Раздел 3. Организация и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.  Технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра | | | * Технология приготовления: артишоки отварные, спаржа отварная, баклажаны по-египетски, ростки бобовые кисло- сладкие. | | Комбинированный | Технологические схемы. Плакаты. | Ознакомление с таблицами пищевой ценности различных видов овощей. | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 55-56 | Приготовление блюд из овощей, грибов, сыра. | | | * Технология приготовления: брокколи с имбирем, морковь со сливками, морковь глазированная, грибы белые по - бордоски, лисички со сливками. | | Комбинированный | Технологические схемы. Плакаты. | Сроки и режимы хранения овощного сырья готовых горячих блюд. | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 57-58 | Приготовление блюд из овощей, грибов, сыра. | | | * Технология приготовления: капуста цветная по-итальянски, кольраби со сливками, шпинат, обжаренный с чесноком, фенхель со сливками. | | Комбинированный | Технологические схемы. Плакаты. | Составить таблицу: Виды блюд из овощей | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
|  | 59-60 | Приготовление блюд из овощей , грибов, сыра. | | | * Технология приготовления: картофель с миндалем, картофель со сливками, картофель соте, картофель гратинированный «Дофинуаз». | | Комбинированный | Технологические схемы. Плакаты. | Доклад «Блюда и гарниры из овощей». | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 61-62 | Приготовление блюд из овощей , грибов, сыра. | | | * Технология приготовления: каштаны брезерованные, репа глазированная, кукуруза со сливками, фасоль стручковая с миндалем. | | Комбинированный | Видео материалы | Составить алгоритм приготовления блюд из жареных овощей. | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 63-64 | Приготовление блюд из овощей, грибов, сыра. | | | * Освоение практических навыков при приготовлении: пюре картофельное с трюфельным маслом, пюре картофельное с оливковым маслом, пюре картофельное с маслом авокадо. | | Закрепление знаний | Видео материалы | Расчет количества сырья и выхода сложных горячих блюд из овощей. | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 65-66 | Приготовление блюд из овощей, грибов, сыра. | | | * Освоение практических навыков при приготовлении: лук жареный по- французски, гратен по- лангедокски, рататуй, грибы фаршированные | | Закрепление знаний | Видео материалы | Составить таблицу «Кулинарные технологии при приготовлении сложных блюд из овощей» | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
|  | 67-68 | Приготовление блюд из овощей, грибов, сыра. | | | * Освоение практических навыков при приготовлении: Помидоры с грибами, фенхель с овощами по- средиземноморски, свела по- венски, фондю по- немецки. | | Закрепление знаний | Видео материалы | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 69-70 | Составление векторных схем. | | | Составление векторных схем. | | Закрепление знаний | Видео материалы | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 71-72 | Приготовление блюд из овощей, грибов, сыра. | | | Освоение практических навыков при приготовлении: Долма из баклажанов, помидоров и бакинских перцев, баклажаны фаршированные орехами. | | Закрепление знаний | Видео материалы | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
|  | 73-74 | Приготовление блюд из овощей, грибов, сыра. | | | * Освоение практических навыков при приготовлении: гуру - хинкал с овощами. Составление векторных схем. Работа с ТРТС | | Закрепление знаний | Видео материалы | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 75-76 | Раздел 4. Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | | | * Технология приготовления: Шашлык из красной рыбы, отбивные из рапанов, рыба под сырным суфле, треска по-китайски. | | Комбинированный | Видео материалы | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| Технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов. | | |
| 77-78 | Приготовление сложных блюд из рыбы. | | | * Технология приготовления: крем о - гратен из трески,дарны из трески жареные, сюпрем из трески с анчоусным маслом, медальоны из налима с огурцами. | | Комбинированный | Технологические схемы. Плакаты. | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 79-80 | Приготовление сложных блюд из рыбы. | | | Технология приготовления: филе камбалы «Ницца», дарн из лосося, припущенный, морской язык о - гратен, филе морского языка бон- фам. | | Комбинированный | Технологические схемы. Плакаты. | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
|  | 81-82 | Приготовление сложных блюд из рыбы. | | | * Технология приготовления: муслины из морского языка, форель в белом вине, семга в белом соусе с красной икрой, гужоны из семги жареные. | | Комбинированный | Технологические схемы. Плакаты. | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 83-84 | Приготовление сложных блюд из морепродуктов. | | | * Технология приготовления: гребешки «берси», кнели из краба, креветки под соусом карри, раки по - бородски. | | Комбинированный | Технологические схемы. Плакаты. | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 85-86 | Приготовление сложных блюд из морепродуктов. | | | * Технология приготовления: омар отварной, омар по-американски, омар «Кардинал», омар жареный на гриле, омар термидор. | | Комбинированный | Технологические схемы. Плакаты. | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 87-88 | Приготовление сложных блюд из морепродуктов. | | | * Технология приготовления: устрицы «Морнэ», устрицы припущенные, мидии маринованные, валованы из морепродуктов. | | Комбинированный | Технологические схемы. Плакаты. | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 89-90 | Приготовление сложных блюд морепродуктов. | | | * Креветки на гриле по - тайски, тигровые креветки завернутые в бекон, ассорти из креветок, семга на гриле. | | Комбинированный | Технологические схемы. Плакаты. | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
|  | 91-92 | Приготовление сложных блюд из рыбы | | | * Технология приготовления: фаршированная форель на гриле, камбала на гриле с зеленым маслом, скумбрия в винном маринаде. | | Комбинированный | Технологические схемы. Плакаты. | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 93-94 | Приготовление сложных блюд из рыбы и морепродуктов на гриле | | | Технология приготовления: Морской окунь на гриле, скумбрия на гриле, морской гребешок на гриле, сибас на гриле. | | Комбинированный | Технологические схемы. Плакаты. | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 95-96 | Приготовление сложных блюд из рыбы и морепродуктов. | | | Освоение практических навыков при приготовлении: морской окунь с ореховым соусом, судак «Саввой», Лосось «Аля - Фринкасье». | | Закрепление знаний | Технологические схемы. Плакаты. | Составить таблицу «Кулинарные технологии при приготовлении сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов.» | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 97-98 | Технология приготовления блюд из свинины: Стейк тартар с перепелиным яйцом, окорок в глазировке из виски, мини шашлычки из свинины, свинина шпигованная фисташками и овощами. | | | * Освоение практических навыков при приготовлении: Филе лягушки с карри и овощным рагу, медальон из лосося, филе судака с медовым соусом. | | Закрепление знаний | Видео материалы | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
|  | 99-100 | Приготовление сложных блюд из рыбы и морепродуктов. | | | * Освоение практических навыков при приготовлении: кальмары с овощами, шницель из лосося, семга фаршированная. | | Закрепление знаний | Видео материалы | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 101-102 | Приготовление сложных блюд из морепродуктов. | | | Составить алгоритм приготовления: Плов с мидиями, креветки   * запеченные, Жаркое из мидий, Креветки с соусом, Филе морского гребешка, жаренное во фритюре. | | Закрепление знаний | Видео материалы | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 103-104 | Технологический процесс приготовления сложных блюд из мяса, птицы, дичи. | | Технология приготовления блюд из свинины: Стейк тартар с перепелиным яйцом, окорок в глазировке из виски, мини шашлычки из свинины, свинина шпигованная фисташками и овощами. | | | Комбинированный | Видео материалы | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 105-106 | Приготовление блюд из свинины. | | | * Технология приготовления: Свинина с брусничным соусом, буженина из свинины, свиные отбивные, свиное филе по-венгерски. | | Комбинированный | Видео материалы | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
|  | 107-108 | Приготовление блюд из мяса говядины. | | | * Технология приготовления блюд из мяса говядины: Говядина отварная по- французски, говядина «Бургиньон», карбонад говяжий по- фламандски, Чили кон карне. | | Комбинированный | Видео материалы | Составить таблицу «Кулинарные технологии при приготовлении сложных горячих блюд из мяса» | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 109-110 | Приготовление блюд из мяса говядины. | | | * Технология приготовления :Антрекот с грибами,говяжье филе с модерой и грибами ,гуляш по- венгерски, турнедо «Монпасье». | | Комбинированный | Технологические схемы. Плакаты. | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 111-112 | Приготовление блюд из мяса телятины. | | | * Технология приготовления блюд из мяса телятины: телячий эскалоп со сливками, фрикасе из телятины, медальоны телячьи с эстрагоном, телячьи котлеты пожарские в сметане. | | Комбинированный | Технологические схемы. Плакаты. | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
|  | 113-114 | Приготовление блюд из птицы | | | * Технология приготовления блюд из мяса птицы: цыпленок жареный на гриле, цыпленок отварной, фрикасе из курицы, цыпленок по- королевски | | Комбинированный | Технологические схемы. Плакаты. | Составить технологическую схему на блюдо «цыпленок по- королевски» | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 115-116 | Приготовление блюд из дичи | | | Технология приготовления блюд из дичи: перепел с вишнями, вальдшнеп с «фен Шампань», заяц тушеный по- английски, фрикасе из кролика | | Комбинированный | Видео материалы | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 117-118 | Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении сложных горячих блюд из мяса. Способы подбора гарниров и соусов.  3 Курс- 134 ч | | | * Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении сложных горячих блюд из мяса. Способы подбора гарниров и соусов. | | Комбинированный | Опорные конспекты | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
|  | 119-120  (1-2) | Раздел 5 . Организация и технология приготовления сложных блюд из мяса на гриле. Технология приготовления горячих закусок.  Технологический процесс приготовления сложных мясных блюд на гриле | | | Особенности жарения на гриле. Технология приготовления: баранина жареная на гриле, говядина жареная на гриле, говяжий стейк, говяжий язык. | | Комбинированный | Видео материалы | Ознакомление с таблицами пищевой ценности различных видов мяса. | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 121-122  (3-4) | Технологический процесс приготовления сложных мясных блюд на гриле | | | Особенности жарения на гриле. Технология приготовления: баранина жареная на гриле, говядина жареная на гриле, говяжий стейк, говяжий язык. | | Комбинированный | Видео материалы | Сроки и режимы хранения рыбного сырья , фаршей и готовых горячих блюд из мяса. | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 123-124  (5-6) | Приготовление сложных мясных блюд на гриле | | | * Технология приготовления: ягненок на гриле, свинина жареная на гриле, свиные субпродукты жареные на гриле, окорок жареный на гриле, телятина жареная на гриле. | | Комбинированный | Видео материалы | Составление технологических карт на мясные горячие блюд. | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 125-126  (7-8) | Приготовление сложных мясных блюд на гриле | | | Технология приготовления: ягненок на гриле, свинина жареная на гриле, свиные субпродукты жареные на гриле, окорок жареный на гриле, телятина жареная на гриле. | | Комбинированный | Видео материалы | Расчет количества сырья и выхода сложных горячих блюд из мяса. | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
|  | 127-128  (9-10) | Приготовление сложных мясных блюд на гриле | | | * Обработка птицы для жарки на гриле. Особенности жарения птицы на гриле. Технология приготовления: цыпленок, жареный на гриле, цыпленок, жареный на гриле по-американски, цыпленок жареный на гриле с беконом, грудка цыпленка жареная на гриле. | | Комбинированный | Видео материалы | Подобрать соусы и гарниры к сложным горячим блюдам из мяса. | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 129-130  (11-12) | Приготовление сложных мясных блюд на гриле | | | * Обработка птицы для жарки на гриле. Особенности жарения птицы на гриле. Технология приготовления: цыпленок, жареный на гриле, цыпленок, жареный на гриле по-американски, цыпленок жареный на гриле с беконом, грудка цыпленка жареная на гриле. | | Комбинированный | Опорные конспекты | Составить таблицу «Кулинарные технологии при приготовлении сложных горячих блюд из мяса» | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
|  | 131-132  (13-14) | Приготовление сложных мясных блюд на гриле | | | * Особенности жарки дичи на гриле. Технология приготовления: пернатая дичь, жаренная на гриле, жареные на гриле эскалопы из тетерева или глухаря. | | Комбинированный | Опорные конспекты | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 133-134  (15-16) | Приготовление сложных мясных блюд на гриле | | | * Особенности жарки дичи на гриле. Технология приготовления: пернатая дичь, жаренная на гриле, жареные на гриле эскалопы из тетерева или глухаря. | | Комбинированный | Опорные конспекты | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 135-136  (17-18) | Приготовление сложных мясных блюд на гриле | | | * Особенности приготовления четвероногой дичи на гриле. Технология приготовления: оленина, жаренная на гриле, кролик жареный на гриле. | | Комбинированный | Опорные конспекты | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 137-138  (19-20) | Приготовление птицы на гриле. | | | * Освоение практических навыков при приготовлении: куропатка с чесноком, гусь с лимонным соком на гриле. | | Закрепление знаний | Опорные конспекты | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
|  | 139-140  (21-22) | Приготовление мясных блюд на гриле | | | * Освоение практических навыков при приготовлении.: Колбаски гриль, говяжья печень на гриле, люля- кебаб. | | Закрепление знаний | Опорные конспекты | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 141-142  (23-24) | Приготовление мясных блюд на гриле | | | * Освоение практических навыков при приготовлении: шницель с сыром и ветчиной, свинина на гриле, свиные ребрышки на гриле, телятина на гриле. | | Закрепление знаний | Видео материалы | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 143-144  (25-26) | Приготовление шашлыков на гриле. | | | * Освоение практических навыков при приготовлении: шашлык полярный, шашлык из луфаря, шашлык в винном маринаде, шашлык из куриных сердечек. | | Закрепление знаний | Видео материалы | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 145-146  (27-28) | Приготовление сложных горячих колбасок. | | | * Особенности приготовления колбасок. Технология приготовления: «Чивапчичи», «Копченый сыр» + «Грильвурст», «Франкфуртер», «Дебрецинер». | | Комбинированный | Видео материалы | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
|  | 147-148  (29-30) | Технология приготовления сложных горячих закусок. | | | Технология приготовления закусок из овощей: запеченные цуккини с помидорами и моцареллой, брокколи запеченная, ролатини из баклажанов, лобио. | | Комбинированный | Технологические схемы. Плакаты. | Ознакомление с таблицами пищевой ценности различных видов закусок. | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 149-150  (31-32) | Технология приготовления грибных закусок | | | * Технология приготовления грибных закусок: буюрди с грибами, шампиньоны, фаршированные фетой, яичница в грибах. | | Комбинированный | Технологические схемы. Плакаты. | Сроки и режимы хранения горячих закусок. | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 151-152  (33-34) | Технология приготовления грибных закусок | | | * Технология приготовления грибных закусок: картофель фаршированный грибами, жюльен из грибов и баклажанов, жюльен грибной, запеканка с луком и грибами. | | Комбинированный | Технологические схемы. Плакаты. | Составление технологических карт на горячие закуски. | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
|  | 153-154  (35-36) | Технология приготовления закусок из фарша | | | * Технология приготовления закусок из фарша: котлеты «Ласточкино гнездо», тефтели «Американские», биточки с сыром, тефтели в молоке. | | Комбинированный | Технологические схемы. Плакаты. | Подобрать соусы и для сложных горячих закусок. | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 155-156  (37-38) | Технология приготовления закусок из фарша | | | * Технология приготовления закусок из фарша: лазанья, рулет мясной, мясо по-французски (из фарша). | | Комбинированный | Технологические схемы. Плакаты. | Расчет количества сырья и выхода сложных горячих закусок из мяса. | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 157-158  (39-40) | Технология приготовления закусок из картофеля | | | Технология приготовления закусок из картофеля: картофель с помидорами и сыром, запеканка картофельная, картофель по-швейцарски, картошка по - селянски. | | Комбинированный | Технологические схемы. Плакаты. | Расчет количества сырья и выхода сложных горячих закусок из картофеля. Составление технологических карт» . | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 159-160  (41-42) | Приготовление закусок | | | * Технология приготовления закусок: жемчужина, пиковая дама, банкетное блюдо «Феерия вкуса». | | Комбинированный | Видео материалы | Составить технологические карты приготовления горячих закусок из рыбы и морепродуктов | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 161-162  (43-44) | Разработка сопроводительной документации | | | Разработка сопроводительной документации для новых видов продукции. Технологическая инструкция. Правила оформления. Рецептура. Правила оформления. Нормы расхода сырья. Правила оформления. | | Комбинированный | Видео материалы | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
|  | 163-164  (45-46) | Приготовление закусок из рыбы и морепродуктов. | | | * Закуски из рыбы и морепродуктов. Технология приготовления « Белуга в рассоле», «Судак в соусе с грибами», « Корзиночки с печенью трески», «Валованы с крабами», «Крокеты из крабов. | | Комбинированный | Технологические схемы. Плакаты. | Составить технологические карты приготовления горячих закусок из рыбы и морепродуктов | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 165-166  (47-48) | Приготовления закусок из мяса. | | | * Технология приготовления: Поджарка из свинины, Закуска Восточная, Почки телячьи жареные, Ассорти мясное. | | Комбинированный | Технологические схемы. Плакаты. | Составить таблицу «Подбор оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления сложных горячих закусок из мяса» | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 167-168  (49-50) | Приготовление закусок из яиц. | | | * Технология приготовления: Яйца с языком, Яйца с белыми грибами, Яйца с почками. | | Комбинированный | Технологические схемы. Плакаты. | Ознакомление с таблицами пищевой ценности. | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 169-170  (51-52) | приготовление сложных горячих закусок | | | * Составить алгоритм приготовления сложных горячих закусок. | | Закрепление знаний | Технологические схемы. Плакаты. | Составить таблицу «Подбор оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления сложных горячих блюд и закусок» | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
|  | 171-172  (53-54) | Разработка векторных схем | | | Составить векторные схемы. | | Закрепление знаний | Технологические схемы. Плакаты. | Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто, отходов при механической кулинарной обработке | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 173-174  (55-56) | Разработка технологических схем для приготовления закусок из птицы. | | | * Составить алгоритм приготовления блюд из птицы. | | Закрепление знаний | Технологические схемы. Плакаты. | Составить алгоритм приготовления закусок из птицы | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 175-176  (57-58) | Разработка технологических схем для приготовления закусок из рыбы. | | | * Составить алгоритм приготовления сложных горячих закусок. | | Закрепление знаний | Видео материалы | Расчет количества сырья и выхода сложных горячих блюд и закусок. | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 177-178  (59-60) | Разработка технологических схем для приготовления закусок из овощей. | | | Составить алгоритм приготовления закусок овощных: «Помидоры, фаршированные грибами, Кабачки фаршированные шампиньонами и луком. | | Комбинированный | Видео материалы | Составить таблицу «Подбор оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления сложных горячих блюд и закусок» | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 179-180  (61-62) | Раздел 6. Организация и технология приготовления блюд из круп.  Приготовление блюд из круп. | | | * Технология приготовления блюд из круп: рисовая каша на молоке, рис с овощами, плов, рис с креветками. | | Комбинированный | Видео материалы | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
|  | 181-182  (63-64) | Приготовление блюд из риса. | | | * Технология приготовления блюд из круп: ризотто с овощами, чесночный рис с курицей, рис с кокосовым молоком, рис с луком. | | Комбинированный | Видео материалы | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 183-184  (65-66) | Приготовление блюд из гречневой крупы. | | | * Технология приготовления: гречка с куриной печенью, гречка с грибами, гречка с мясом, гречка с фаршем. | | Комбинированный | Технологические схемы. Плакаты. | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 185-186  (67-68) | Приготовление блюд из гречневой крупы. | | | * Технология приготовления: гречка с баклажанами, гречка с рыбой, гречка с шампиньонами, гречка с тыквой. | | Комбинированный | Технологические схемы. Плакаты. | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 187-188  (69-70) | Приготовление блюд из кукурузной крупы. | | * Технология приготовления: каша кукурузная с мясом, каша кукурузная с сухофруктами, каша кукурузная с брусникой. | | | Комбинированный | Технологические схемы. Плакаты. | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 189-190  (71-72) | Приготовление блюд из пшенной крупы. | | * Технология приготовления: крупа пшенная с мясом, крупа пшенная с тушенкой, крупа пшенная с грибами, крупа пшенная с тыквой. | | | Комбинированный | Технологические схемы. Плакаты. | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
|  | 191-192  (73-74) | Приготовление блюд из манной крупы. | | | * Технология приготовления: Манная каша с ананасом, манная каша с изюмом, манная каша с сыром, манная каша с абрикосом. | | Комбинированный | Технологические схемы. Плакаты. | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 193-194  (75-76) | Приготовление блюд из гороха. | | | Технология приготовления: гороховая каша с беконом, гороховая каша с тушенкой, гороховая каша с фаршем, гороховая каша с колбасой. | | Комбинированный | Технологические схемы. Плакаты. | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 195-196  (77-78) | Приготовление блюд из гороха. | | | * Технология приготовления: гороховая каша с курицей, гороховая каша с грибами, гороховая каша с овощами, гороховая каша с пряностями. | | Комбинированный | Технологические схемы. Плакаты. | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 197-198  (79-80) | Приготовление блюд из круп | | | * Освоение практических навыков при приготовлении: рисовая каша с фасолью, гречнево- рисовая каша, плов с вешенками. | | Закрепление знаний | Технологические схемы. Плакаты. | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
|  | 199-200  (81-82) | Приготовление блюд из круп | | | Освоение практических навыков при приготовлении: гречка с консервированной рыбой, гречка по- купечески. | | Закрепление знаний | Технологические схемы. Плакаты. | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 201-202  (83-84) | Приготовление блюд из круп | | | * Составить алгоритм приготовления: манная каша с бананом и яблоком. | | Закрепление знаний | Видео материалы | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 203-204  (85-86) | Приготовление блюд из круп | | | * Составление технологических схем. | | Закрепление знаний | Видео материалы | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 205-206  (87-88) | Приготовление сложных горячих блюд из яиц и творога. | | | Технология приготовления: яичница- брюле, яичница- брюле с грибами, яйца в кокотнице, яйца в кокотнице по- королевски. | | Комбинированный | Видео материалы | Подготовить видео материалы по приготовлению блюд из яиц. | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 207-208  (89-90) | Приготовление блюд из яиц | | | * Технология приготовления: яйца фаршированные шимэ, котлеты из грибов и яиц, крокеты из яиц, яйца по - шотландски. | | Комбинированный | Видео материалы | Расчет количества сырья и выхода сложных горячих блюд из яиц. | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
|  | 209-210  (91-92) | Приготовление блюд из яиц | | | * Технология приготовления: омлет по-испански, омлет- муслин, яйца пошированные, бенедект, по- королевски. | | Комбинированный | Видео материалы | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 211-212  (93-94) | Приготовление блюд из творога. | | | * Технология приготовления: запеканка из творога, сырники с тмином, сырники из кукурузной муки творожный кекс | | Комбинированный | Видео материалы | Подготовить видео материалы по приготовлению блюд из творога**.** | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 213-214  (95-96) | Приготовление блюд из творога. | | | * Составить алгоритм приготовления: сырники с кукурузной мукой, творожная запеканка под сиропом, творожный кекс. | | Закрепление знаний | Технологические схемы. Плакаты. | Расчет количества сырья и выхода сложных горячих блюд из творога. | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 215-216  (97-98) | Приготовление блюд из творога. | | | * Составить технологическую схему: творожные пончики, творожный каравайчик, запеканка творожная с миндалем. | | Закрепление знаний | Технологические схемы. Плакаты. | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 217-218  (99-100) | Приготовление блюд из яиц. | | | Составить алгоритм приготовления: «Яйца со спаржей в корзиночках», «Вареники из творога», запеканка из творога с тыквой. | | Закрепление знаний | Технологические схемы. Плакаты. | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
|  | 219-220  (101-102) | Разработка технологических схем на блюда из яиц и творога. | | | * Составление технологических схем. | | Закрепление знаний | Технологические схемы. Плакаты. | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 221-222  (103-104) | Технология приготовления сложных горячих блюд из муки, риса и макаронных изделий. | | | * Особенности приготовления блюд из муки. Технология приготовления: клецки, клецки по- парижски, клецки по- итальянски, шпетцле. | | Комбинированный | Технологические схемы. Плакаты. | Составление технологических карт. | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 223-224  (105-106) | Приготовление блюд из макаронных изделий. | | | * Особенности приготовления блюд из макаронных изделий. Технология приготовления: спагетти по- итальянски, спагетти «Карбонара», спагетти по - сицилийски, паста. | | Комбинированный | Видео материалы | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 225-226  (107-108) | Приготовление блюд из макаронных изделий. | | | Технология приготовления: Паста, каннелони, лапша с маслом зеленая, томатная, желтая. | | Комбинированный | Видео материалы | Составить таблицу «Подбор оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления сложных горячих блюд из муки и риса» | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
|  | 227-228  (109-110) | Приготовление блюд из риса. | | | Особенности приготовления блюд из риса. Технология приготовления: рисовый пилав, рис по-гречески, ризотто, ризотто по - милански, паэлья. | | Комбинированный | Технологические схемы. Плакаты. | Составить технологическую схему на блюдо «Ризотто миланское» | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 229-230  (111-112) | Приготовление блюд из макаронных изделий. | | | * Составить алгоритм приготовления блюд из макаронных изделий. | | Закрепление знаний | Технологические схемы. Плакаты. | Составить алгоритм приготовления «Паста с креветками» | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 231-232  (113-114) | Приготовление блюд из риса. | | | * Составить алгоритм приготовления блюд из риса. | | Закрепление знаний | Технологические схемы. Плакаты. | Подготовить видео материалы по приготовлению блюд из риса. Расчет количества сырья и выхода сложных горячих блюд из риса. | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 233-234  (115-116) | Составление нормативно- технической документации для приготовления блюд из муки. | | | * Составление технологических схем. | | Комбинированный | Видео материалы | Расчет количества сырья и выхода сложных горячих блюд из муки и макаронных изделий. | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 235-236  (117-118) | Технология приготовления сложных горячих мучных блюд. | | | * Технология Приготовления: Равиоли с сушеной треской, равиоли с копченым лососем в сливочном соусе, равиоли с копченым лососем и креветками, равиоли рыбные. | | Комбинированный | Видео материалы | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
|  | 237-238  (119-120) | Приготовление сложных горячих мучных блюд. | | | Технология приготовления: равиоли с козьим сыром, равиоли с моцареллой, равиоли с мясом индейки, равиоли с шампиньонами. | | Комбинированный | Видео материалы | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 239-240  (121-122) | Приготовление сложных горячих мучных блюд. | | | * Технология приготовления: равиоли с зеленью и ветчиной, равиоли со шпинатом и сыром рикота, равиоли с сыром под соусом, равиоли с жареными грибами. | | Комбинированный | Видео материалы | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 241-242  (123-124) | Приготовление теплых салатов. | | | * Технология приготовления: Салат из печени, салат «Терияки», салат из птицы с мандаринами, теплый салат с курицей и соусом. | | Комбинированный | Видео материалы | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 243-244  (125-126) | Приготовление теплых салатов. | | | * Технология приготовления: теплый салат со свининой, теплый салат с говядиной, теплый салат с бараниной, теплый салат с семгой. | | Комбинированный | Видео материалы | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 245-246  (127-128) | Приготовление теплых салатов. | | | * Технология приготовления: Салат с лисичками, салат с шампиньонами, салат «А- ля гамбургер», салат «Царский». | | Комбинированный | Видео материалы | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 247-248  (129-130) | Приготовление горячих роллов. | | | * Технология приготовления: ролл запеченный с лососем, ролл «Огненый дракон», ролл запеченный с курицей, ролл «Тигровый глаз» | | Комбинированный | Технологические схемы. Плакаты. | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 249-250  (131-132) | Приготовление горячих роллов. | | | * Освоение практических навыков при приготовлении: ролл «Темпура Фурай», ролл «Унагай в панировке», ролл «Ацуй маки». | | Закрепление знаний | Технологические схемы. Плакаты. | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |
| 251-252  (133-134) | Дифференцированный зачет | | | * Дифференцированный зачет | | Контрольно- проверочный. | Технологические схемы. Плакаты. | Реферат | Конспект | Г.Кракнел  Р.Кауфман  «Кулинария для профессионалов». |