**МДК 02.01**…**Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента.**

***Тема урока практического занятия №47-48*** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из тушеных овощей и расчет количества сырья :рагу из овощей. Н.И.Дубровская,учеб. Приг. Супов и соусов стр245,248-249

***Тема урока практического занятия №49-50*** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из запеченных овощей и расчет количества сырья :перец фаршированный, морковная запеканка. .И.Дубровская,учеб. Приг. Супов и соусов стр260-261

***Тема урока практического занятия №51-52*** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из грибов жареных и расчет количества сырья :грибы жареные с картофелем. Н,А,Анфимова учебник»Кулинария» стр.219

**Практическое занятие № 53-54** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и гарниров диетических из овощей и расчет количества сырья: Морковное суфле с творогом (диета №1.2.5.) Картофельное пюре с морковью (диета №1.2.5.) Учебник Н.А. Анфимова Кулинария стр355-356

**Тема 4.2 Приготовление подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп,бобовых и макаронных изделий**

**Схема приготовления каш**: вязких и жидких каш. Учебник Н.А. Анфимова Кулинария стр180--183 ( к 3.04 прислать сделанные задания

**МДК05.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных , мучных кондитерских изделий**

**Задание 1** .Схема приготовления пряничного теста и его особенности приготовления: Н.Г.Бутейкис учебник «Приготовление мучных кондитерских изделий» стр.109-112

**Задание 1** .Схема приготовления воздушного теста и его особенности приготовления: Н.Г.Бутейкис учебник «Приготовление мучных кондитерских изделий» стр.114-115

Практика:приготовление диетических супов борщ диетических№1.2.5. (диеты