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

**1.Практическое занятие № 51-52** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из грибов и гарниров из грибов жареных и расчет количества сырья: грибы жареные с картофелем, грибы запеченные с сыром . Учебник Н.А. Анфимова Кулинария стр219

**2.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 и бобовых и макаронных изделий»**

 **Схема приготовления каш**: рассыпчатой гречневой каши, риса рассыпчатого, пшенной, приготовления вязких и жидких каш. Учебник Н.А. Анфимова Кулинария стр180--183

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

**1.Практическое занятие № 35-46** Приготовление дрожжевого безопарного теста. С.В.Ермилова уч.Приг. и оформ.х/б,мучн.и.конд.изд.стр109-110

**2.Практическое занятие № 37-38** Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста:. пирожки жареные, рогалики ореховые, хворост, беляши С.В.Ермилова уч.Приг. и оформ.х/б,мучн.и.конд.изд.стр111-114

3.**Практическое занятие №41-44** *Приготовление*  низкокалорийных изделий :**булочка розовая, «Алтайская» «Осенняя».** Учебник Н,Г,Бутейкис «Приготовление мучных

кондитерских изделий» стр213--214