**Урок №140 27 апреля –**

**Тема урока: Подготовка мясных продуктов для холодных блюд**

1. Подготовка мяса для варки крупным куском.

2. Подготовка языка для холодных блюд.

3. Подготовка птицы для холодных блюд.

4. Подготовка поросят.

**Задание для самостоятельной работы**

1. Составить конспект

**Пользуйтесь учебником Г.П. Семичева** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента гл 8, стр 141-142, гл 11, стр 184 (поросёнок отварной с хреном)

**Урок №141 27 апреля –**

**Тема урока: Технология приготовления холодных блюд из мяса**

1.Технология приготовления холодных блюд из мяса:

- мясо (язык, птица, кролик) отварные с гарниром;

- мясо (птица, кролик, дичь) жареное с гарниром.

2. Оформление и отпуск.

3. Подбор гарниров и соусов, заправок.

**Задание для самостоятельной работы**

1. Составить конспект

2. Технологическая схема приготовления холодного блюда «Мясо птицы жареное с гарниром.

**Пользуйтесь учебником Г.П. Семичева** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента гл 8, стр 142,

**Урок №142 27 апреля –**

**Тема урока: Технология приготовления холодных блюд из мяса**

1.Технология приготовления холодных блюд из мяса:

- филе птицы (дичи) под майонезом;

- фрикадельки в томатном соусе

2. Оформление и отпуск.

3. Подбор гарниров и соусов, заправок.

**Задание для самостоятельной работы**

1. Составить конспект

**Пользуйтесь учебником Г.П. Семичева** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента гл 8, стр 142,- 143

**Урок №143 27 апреля – 6 уроков**

**Тема урока: Технология приготовления холодных блюд из мяса, субпродуктов**

1.Технология приготовления холодных блюд из мяса:

- мясной хлеб в форме.

- студни, студень из говядины и свинины

- студень из субпродуктов.

2. Оформление и отпуск.

3. Подбор гарниров и соусов, заправок.

**Задание для самостоятельной работы**

1. Составить конспект

**Пользуйтесь учебником Г.П. Семичева** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента гл 8, стр 143 -144,

**Урок №144 27 апреля –**

**Тема урока: Технология приготовления холодных блюд из мяса**

1.Технология приготовления холодных блюд из мяса:

- рулет из говядины

- рулет «Закусочный».

- рулет «Деликатесный»

.

2. Оформление и отпуск.

3. Подбор гарниров и соусов, заправок.

**Задание для самостоятельной работы**

1. Составить конспект.

2. Составьте технологическую схему приготовления рулета «Деликатесный»

**Пользуйтесь учебником Г.П. Семичева** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента гл 11, стр 182,

**Урок №145 27 апреля –**

**Тема урока: Технология приготовления холодных блюд из мяса**

1.Технология приготовления холодных блюд из мяса:

- рулет мясной по – татарски;

- рулет из телятины с языком и печенью;

- рулет «Балти».

2. Оформление и отпуск.

3. Подбор гарниров и соусов, заправок.

**Задание для самостоятельной работы**

1. Составить конспект

**Пользуйтесь учебником Г.П. Семичева** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента гл 11, стр 182-183

**Урок №141 27 апреля –**

**Тема урока: Технология приготовления холодных блюд из мяса**

1.Технология приготовления холодных блюд из мяса:

- мясо (язык, птица, кролик) отварные с гарниром;

- мясо (птица, кролик, дичь) жареное с гарниром.

2. Оформление и отпуск.

3. Подбор гарниров и соусов, заправок.

**Задание для самостоятельной работы**

1. Составить конспект

**Пользуйтесь учебником Г.П. Семичева** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента гл 8, стр 142,

**!!!!!! Внимание 28 апреля –**

**Урок №146**

**Тема урока: Технология приготовления холодных блюд из мяса**

1.Технология приготовления холодных блюд из мяса:

- рулет с яйцом;

- рулет из свинины фаршированный;

- рулет «Особый»

2. Оформление и отпуск.

3. Подбор гарниров и соусов, заправок.

**Задание для самостоятельной работы**

1. Составить конспект

**Пользуйтесь учебником Г.П. Семичева** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента гл 11, стр 183-184,

**Урок №147**

**Тема урока: Технология приготовления холодных блюд из мяса**

1.Технология приготовления холодных блюд из мяса:

- рулет по – брестски;

- рулет из свинины по – борисовски

- рулет из свинины по – борисовски заливной

2. Оформление и отпуск.

3. Подбор гарниров и соусов, заправок.

**Задание для самостоятельной работы**

1. Составить конспект

**Пользуйтесь учебником Г.П. Семичева** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента гл 11, стр 184,

**Урок №148**

**Тема урока: Технология приготовления холодных блюд из мяса**

1.Технология приготовления холодных блюд из мяса:

- поросёнок отварной с хреном;

- поросёнок , жареный с соусом ткемали

2. Оформление и отпуск.

3. Подбор гарниров и соусов, заправок.

**Задание для самостоятельной работы**

1. Составить конспект

**Пользуйтесь учебником Г.П. Семичева** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента гл 11, стр 184- 185,

**Урок №149**

**Тема урока: Технология приготовления холодных блюд из мяса и субпродуктов**

1.Технология приготовления холодных блюд из мяса:

- заливное из мяса

- язык заливной или поросёнок заливной

2. Оформление и отпуск.

3. Подбор гарниров и соусов, заправок.

**Задание для самостоятельной работы**

1. Составить конспект

**Пользуйтесь учебником Г.П. Семичева** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента гл 11, стр 185,