

**Поурочно-тематическое планирование учебной дисциплины  
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,  
закусок сложного ассортимента  
Профессионального модуля**

***ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий. закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело***

«Рассмотрено»

На заседании ПЦК спец. дисциплин

Протокол №... от.....

Председатель С.А.Новикова

«Утверждаю»

Директор СОГБПОУ

«Верхнеднепровский технологический техникум»

.....С.И. Журавлёва

Кол-во часов	Содержание учебного материала	К-во часов	Методическая характеристика занятия	Наглядные пособия	Домашнее задание
<b>МДК 02.02.-160 часов (второй курс 56+ третий курс-104)</b>					
<b>Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 160/96/30</b>					
<b>Второй курс 56/38</b>					
<b>Тема 2.1 Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации прозрачных супов сложного ассортимента 12/8</b>					
1-2	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность прозрачных супов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении прозрачных супов сложного ассортимента.	2	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	Учебник Н.А.Анфимова Кулинария стр 124 Интернет ресурсы:
3-4	Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам	2	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	Учебник Н.А.Анфимова Кулинария стр 126 Интернет ресурсы:
5-6	Лабораторная работа №1..Приготовление, оформление и отпуск различных гарниров для прозрачных супов: клецки из овощной массы, кнельной мясной, профитроли, гренок запеченных.	2	Лабораторная работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	Учебник стр 126 Интернет ресурсы:
7-8	Лабораторная работа №2 Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами.	2	Лабораторная работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ЛПР.
9-10	Лабораторная работа №3. Приготовление, оформление и отпуск различных гарниров для супов-пюре: клецки из овощной массы, кнельной мясной, профитроли, гренок запеченных.	2	Лабораторная работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ЛПР.

11-12	Лабораторная работа №4. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре с различными гарнирами.	2	Лабораторная работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ЛПР.
<b>Тема 2.2 Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов-пюре, супов-кремов, авторских, брендовых, региональных супов сложного ассортимента-12/8ч</b>					
13-14	Классификация, ассортимент, пищевая ценность супов-пюре, супов-кремов сложного ассортимента сложного ассортимента. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств супов. Современные направления в приготовлении супов-пюре, супов-кремов сложного ассортимента.	2	комбинированный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	Учебник Н.А.Анфимова Кулинария стр 120 Интернет ресурсы:
15-16	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи супов-пюре, супов-кремов сложного ассортимента из разнообразного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	комбинированный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	Учебник Н.А.Анфимова Кулинария стр 122-127 Интернет ресурсы:
17-18	Лабораторная работа №5. Приготовление, оформление и отпуск супов-кремов, региональных, авторских, брендовых супов сложного ассортимента	2	Лабораторная работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, Сборник рецептур - таблицы	Отчет о проделанной работе.
19-20	Лабораторная работа № 6. Приготовление, оформление и отпуск супов- кремов,	2	Лабораторная работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, Сборник рецептур - таблицы	Отчет о проделанной работе.
21-22	Лабораторная работа №7. Приготовление, оформление и отпуск супов-кремов, региональных, авторских.	2	Лабораторная работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, Сборник рецептур - таблицы	Отчет о проделанной работе.

23-24	Лабораторная работа №8. Приготовление, оформление и отпуск супов-кремов брендовых, сложного ассортимента.	2	Лабораторная работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, Сборник рецептур - таблицы	Отчет о проделанной работе.
<b>Тема 2.3.</b>					
<b>Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих соусов сложного ассортимента-22/16ч.</b>					
25-26	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих соусов сложного ассортимента. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, правила соусной композиции горячих соусов.	2	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур -	Учебник стр 136 Интернет ресурсы:
27-28	Характеристика современных кулинарных методов, используемых при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента. Современные методы приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента, правила подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок.	2	комбинированный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	Учебник стр 136-154 Интернет ресурсы:
29-30	Современные методы приготовления и отпуска, кулинарное назначение сложных горячих соусов.. Методы сервировки и подачи сложных горячих соусов: «особо», «под соусом».	2	комбинированный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	Учебник стр136, 154 Интернет ресурсы:
31-32	Практическая работа № 1.Решение производственных задач по расчету выхода готовых соусов, количества сырья.	2	Практическая работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ЛПР.
33-34	Практическая работа №2. Решение производственных ситуаций, возникающих в процессе приготовления и реализации горячих	2	Практическая работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ЛПР.

	соусов			Сборник рецептов - таблицы	
35-36	Практическая работа № 3. Составление требования-накладной на сырье в кладовую.	2	Практическая работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептов - таблицы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ЛПР.
37-38	Практическая работа №4. Составление технологических карт.	2	Практическая работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептов - таблицы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ЛПР.
39-40	Практическая работа № 5. Адаптация рецептов горячих соусов сложного ассортимента с учетом правил сочетаемости.	2	Практическая работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, муляжи Сборник рецептов - таблицы	Отчет о проделанной работе.
41-42	Практическая работа № 6. Адаптация рецептов горячих соусов сложного ассортимента в соответствии с изменением выхода.	2	Практическая работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, муляжи Сборник рецептов - таблицы	Отчет о проделанной работе.
43-44	Практическая работа №7. Адаптация рецептов горячих соусов сложного ассортимента в соответствии с учетом видов обслуживания.	2	Практическая работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, муляжи Сборник рецептов - таблицы	Отчет о проделанной работе.
45-46	Практическая работа № 8. Адаптация рецептов горячих соусов сложного ассортимента в соответствии с учетом форм обслуживания.	2	Практическая работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, муляжи Сборник рецептов - таблицы	Отчет о проделанной работе.

**Тема 2.4. Процесс приготовления, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента-2ч**

47-48	Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления. Процесс приготовления сложных блюд из овощей и грибов. Правила оформления и отпуск.	2	Тип – урок формирования новых знаний.	Видео материал, схемы, иллюстрации, муляжи Сборник рецептур - таблицы	Учебник стр 171 Интернет ресурсы:
<b>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента 8/6ч</b>					
49-50	Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, проращенного зерна и семян. Правила оформления и подачи блюд и гарниров из круп и пророщенного зерна. Методы приготовления блюд сложного ассортимента из различных видов макаронных изделий: азиатской, удон, яичной, рисовой, гречневой.	2	комбинированный	Видео материал, схемы, иллюстрации, муляжи Сборник рецептур - таблицы Видео материал, схемы, иллюстрации, муляжи Сборник рецептур - таблицы	Учебник стр 158-169 Интернет ресурсы:
51-52	Практическая работа № 9. Адаптация рецептур холодных блюд из бобовых.	2	Практическая работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, муляжи Сборник рецептур - таблицы	Отчет о проделанной работе.
53-54	Практическая работа № 10. Адаптация рецептур холодных блюд из пророщенного зерна.	2	Практическая работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, муляжи Сборник рецептур - таблицы	Отчет о проделанной работе.
55-56	Практическая работа № 11. Адаптация рецептур холодных блюд макаронных изделий сложного ассортимента.	2	Практическая работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, муляжи Сборник рецептур - таблицы	Отчет о проделанной работе.

	Контроль ная работа				
<b>Итого за второй семестр второго курса—56 часов, из них 38ЛПР</b>					
<b>Третий курс-104часа, из них 58 ЛПР, 30часов курсовые работы</b>					
Кол-во часов	Содержание учебного материала	К-во часов	Методическая характеристика занятия	Наглядные пособия	Домашнее задание
<b>Тема 2.5</b>					
<b>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента 10/10ч</b>					
1-2	Практическая работа № 12.Адаптация рецептов холодных блюд из круп.	2	Практическая работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, муляжи Сборник рецептов - таблицы	Отчет о проделанной работе.
3-4	Лабораторная работа №9. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента	2	Лабораторная работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, муляжи Сборник рецептов - таблицы	Отчет о проделанной работе.
5-6	Лабораторная работа № 10. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента	2	Лабораторная работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, муляжи Сборник рецептов - таблицы	Отчет о проделанной работе.
7-8	Лабораторная работа №11. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента	2	Лабораторная работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, муляжи Сборник рецептов - таблицы	Отчет о проделанной работе.
9-10	Лабораторная работа №12. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента	2	Лабораторная работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, муляжи Сборник рецептов - таблицы	Отчет о проделанной работе.
<b>Тема 2.6.Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента 20/16ч</b>					

11-12	Ассортимент блюд из яиц, творога сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога, сыров сложного ассортимента. Методы приготовления и отпуска блюд из яиц, творога сложного ассортимента. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра. Правила сервировки стола, отпуска и форм подачи. Порционирование.	2	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации, муляжи Сборник рецептур - таблицы	Учебник стр 247-255-319 Интернет ресурсы:
13-14	Основные характеристики различных видов муки, используемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и изделий. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой муки.	2	комбинированный	Видео материал, схемы, иллюстрации, муляжи Сборник рецептур - таблицы	
15-16	Практическая работа № 13. Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	Практическая работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, муляжи Сборник рецептур - таблицы	Отчет о проделанной работе.
17-18	Практическая работа №14. Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	Практическая работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, муляжи Сборник рецептур - таблицы	Отчет о проделанной работе.
19-20	Практическая работа №15. Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов.	2	Практическая работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, муляжи Сборник рецептур - таблицы	Отчет о проделанной работе.

21-22	Лабораторная работа №13. Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд из творога.	2	Лабораторная работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, муляжи Сборник рецептур - таблицы	Отчет о проделанной работе.
23-24	Лабораторная работа №14. Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд из яиц.	2	Лабораторная работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, муляжи Сборник рецептур - таблицы	Отчет о проделанной работе.
25-26	Лабораторная работа №15. Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из сыра.	2	Лабораторная работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, муляжи Сборник рецептур - таблицы	Отчет о проделанной работе.
27-28	Лабораторная работа №16. Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий муки сложного ассортимента	2	Лабораторная работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, муляжи Сборник рецептур - таблицы	Отчет о проделанной работе.
29-30	Лабораторная работа №17. Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий муки сложного ассортимента	2	Лабораторная работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, муляжи Сборник рецептур - таблицы	Отчет о проделанной работе.

**Тема2.7.Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента 12/8ч**

31-32	Ассортимент, значение в питании блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов.	2	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации, муляжи Сборник рецептур - таблицы	Учебник стр 273 Интернет ресурсы:
33-34	Методы приготовления сложных блюд из рыбы. Правила оформления, отпуска блюд из рыбы сложного ассортимента. Правила сервировки стола и подачи	2	комбинированный		Учебник стр 278 Интернет ресурсы:
35-36	Практическая работа №16. Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента.	2	Практическая работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, муляжи Сборник рецептур - таблицы	Отчет о проделанной работе.
37-38	Практическая работа №17. Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента с учетом требований системы НАССР, СанПиН	2	Практическая работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, муляжи Сборник рецептур - таблицы	Отчет о проделанной работе.
39-40	Практическая работа №18. Разработка рецептур и последовательности приготовления кулинарных изделий из рыбы сложного ассортимента с учетом требований системы НАССР, СанПиН	2	Практическая работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, муляжи Сборник рецептур - таблицы	Отчет о проделанной работе.
41-42	Практическая работа №19. Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента с учетом требований системы НАССР, СанПиН	2	Практическая работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, муляжи Сборник рецептур - таблицы	Отчет о проделанной работе.

**Тема 2.8.Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента 10/8ч.**

43-44	Ассортимент, значение в питании горячих блюд Правила выбора моллюсков и ракообразных. Актуальные сочетания продуктов. Требования к качеству и безопасности хранения полуфабрикатов. Методы приготовления блюд из моллюсков и ракообразных. Органолептические способы определения степени готовности и качества. Правила оформления, отпуска и сервировки блюд. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из нерыбного водного сырья для отпуска на вынос	2	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации, муляжи Сборник рецептур - таблицы	Учебник стр 276 Интернет ресурсы:
45-46	Практическая работа №20. Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, из рыбы сложного ассортимента с учетом требований системы НАССР, СанПиН	2	Практическая работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, муляжи Сборник рецептур - таблицы	Отчет о проделанной работе.
47-48	Практическая работа №21 Разработка рецептур и последовательности приготовления закусок из рыбы сложного ассортимента с учетом требований системы НАССР, СанПиН	2	Практическая работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, муляжи Сборник рецептур - таблицы	Отчет о проделанной работе.
49-50	Практическая работа №22. Разработка рецептур и последовательности приготовления кулинарных изделий из рыбы сложного ассортимента с учетом требований системы НАССР, СанПиН	2	Практическая работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, муляжи Сборник рецептур - таблицы	Отчет о проделанной работе.
51-52	Практическая работа №23 Адаптация рецептур горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода,	2	Практическая работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, муляжи Сборник рецептур - таблицы	Отчет о проделанной работе.

	использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
<b>Тема 2.9. Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента 10/8ч.</b>					
53-54	Ассортимент и принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов мяса, в соответствии с заказом. Правила выбора основных видов сырья и актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных. Способы маринования и панирования мяса с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Порционирование. Правила сервировки стола, способы подачи.	2	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации, муляжи Сборник рецептур - таблицы	Учебник стр 212 Интернет ресурсы:
55-56	Практическая работа №24 Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов.	2	Практическая работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, муляжи Сборник рецептур - таблицы	Отчет о проделанной работе.
57-58	Практическая работа №25. Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии изменения выхода.	2	Практическая работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, муляжи Сборник рецептур - таблицы	Отчет о проделанной работе.
59-60	Практическая работа №26. Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в	2	Практическая работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, муляжи	Отчет о проделанной работе.

	соответствии с изменением спроса, с учетом использования сезонных региональных продуктов			Сборник рецептур - таблицы	
61-62	Практическая работа №27. Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с видов и форм обслуживания.	2	Практическая работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, муляжи Сборник рецептур - таблицы	Отчет о проделанной работе.
<b>Тема 2.10. Процесс приготовления и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи, кролика 10/8ч.</b>					
63-64	Ассортимент и принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания продуктов. Современные методы приготовления. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила оформления и отпуска горячих блюд. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи	2	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации, муляжи Сборник рецептур - таблицы	Учебник стр 136, 154 Интернет ресурсы:
65-66	Практическая работа №28. Адаптация рецептур холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	Практическая работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, муляжи Сборник рецептур - таблицы	Отчет о проделанной работе.
67-68	Лабораторная работа № 18. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	2	Лабораторная работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, муляжи Сборник рецептур - таблицы	Отчет о проделанной работе.
69-70	Лабораторная работа №19 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы,	2	Лабораторная работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, муляжи	Отчет о проделанной работе.

	дичи, кролика сложного ассортимента			Сборник рецептур - таблицы	
71-72	Лабораторная работа № 20 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	2	Лабораторная работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, муляжи Сборник рецептур - таблицы	Отчет о проделанной работе.
	<b>Курсовые работы</b>	30			
73-74	Обобщение, систематизация собранной по теме информации по новым видам сырья.	2	комбинированный	Методические рекомендации по выполнению курсовой работы	Отчет о проделанной работе.
75-76	Обобщение, систематизация собранной по теме информации по новым методам приготовления.	2	комбинированный	Методические рекомендации по выполнению курсовой работы	Отчет о проделанной работе.
77-78	Обобщение, систематизация собранной по теме информации по новым видам высокотехнологического оборудования.	2	комбинированный	Методические рекомендации по выполнению курсовой работы	Отчет о проделанной работе.
79-80	Обобщение, систематизация собранной по теме информации по способам реализации кулинарной продукции.	2	комбинированный	Методические рекомендации по выполнению курсовой работы	Отчет о проделанной работе.
81-82	Обобщение, систематизация собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления.	2	комбинированный	Методические рекомендации по выполнению курсовой работы	Отчет о проделанной работе.
83-84	Обобщение, систематизация собранной по теме информации по новым видам обслуживания в индустрии питания.	2	комбинированный	Методические рекомендации по выполнению курсовой работы	Отчет о проделанной работе.
85-86	Обобщение, систематизация собранной по теме информации по расчёту необходимого оборудования, инвентаря, посуды.	2	комбинированный	Методические рекомендации по выполнению курсовой работы	Отчет о проделанной работе.

87-88	Обобщение, систематизация собранной по теме информации по графической части курсовой работы.	2	комбинированный	Методические рекомендации по выполнению курсовой работы	Отчет о проделанной работе.
89-90	Разработке мероприятий по обеспечению качества горячей кулинарной продукции.	2	комбинированный	Методические рекомендации по выполнению курсовой работы	Отчет о проделанной работе.
91-92	Разработке мероприятий по обеспечению безопасности горячей кулинарной продукции.	2	комбинированный	Методические рекомендации по выполнению курсовой работы	Отчет о проделанной работе.
93-94	Разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	комбинированный	Методические рекомендации по выполнению курсовой работы	Отчет о проделанной работе.
95-96	Разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом типа организаций питания, заявленным в теме работы	2	комбинированный	Методические рекомендации по выполнению курсовой работы	Отчет о проделанной работе.
97-98	Разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом класса организаций питания, заявленным в теме работы	2	комбинированный	Методические рекомендации по выполнению курсовой работы	Отчет о проделанной работе.
99-100	Составление заключения.	2	комбинированный	Методические рекомендации по выполнению курсовой работы	Отчет о проделанной работе.
101-102	Составление оформление списка источников.	2	комбинированный	Методические рекомендации по выполнению курсовой работы	Отчет о проделанной работе.
103-104	Обобщение изученного материала.	2			
Итого за третий курс 104 часа, из них 58 часов (24 часа лабораторные работы, 34 часа-практические работы), 30 часов курсовые работы.					
Всего 160 часов, из них 96 часов (40 часов лабораторные работы, 56 часов-практические работы), 30 часов курсовые работы.					