Группа 61 п 3 курс мастер п.о. Рябыкина Т.А. учебная практика  **6 мая 2020г**

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**Тема урока: приготовление мясных холодных блюд:** курица фаршированная( галантин), студень говяжий, паштет из печени, филе куриное фаршированное. Приготовить две порции паштета из печени. Сделать расчет на две порции. Вес одной порции 150гр. Составить схему приготовления блюда «курица фаршированная» **7 мая 2020г Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.**

**Тема урока : приготовление чая:** черного, зеленого, чая с различными травами: чай заварка, чай с лимоном, чай со сливками, молоком, джемом, повидлом, хлебобулочными изделиями, кондитерскими изделиями. Приготовить две порции чая с лимоном. Сделать расчет на две порции. Выход одной порции 200гр.Составить схему приготовления зеленого чая. **8мая 2020г Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.**  **Тема урока : приготовление кофе:** кофе черного,кофе с молоком или со сливками ,кофе на молоке ,кофе по – Варшавски, кофе по- Венски , кофе по- восточному. Приготовить две порции кофе по-восточному. Сделать расчет на две порции. Выход одной порции 100гр. Составить схему приготовления кофе по- венски. **12 мая 2020г Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.**  **Тема урока : Приготовление компота из свежих плодов:** приготовление компота из слив и яблок, приготовление компота из апельсинов и мандаринов. Приготовить две порции компота из апельсинов и мандаринов. Сделать расчет на две порции. Выход одной порции 200гр.Составить схему приготовления компота из яблок. **13 мая 2020г** **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.**  **Тема урока : Приготовление компотов из сушеных плодов и смеси сухофруктов:** компот из яблок сушеных, компот из груш сушеных, компот из кураги , компот из смеси сухофруктов. Приготовить две порции компота из сухофруктов. Сделать расчет на две порции. Выход одной порции 200гр . Составить схему приготовления компота из сушеных яблок. **14 мая 2020г Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Тема урока: Приготовление киселей жидких, средней густоты, густых :** кисель из свежих плодов или ягод, из малины, ежевики, клюквы, кисель молочный.  Приготовить две порции киселя из малины. Сделать расчет на две порции. Выход одной порции 200гр. Составить схему приготовления киселя молочного. **15 мая 2020г Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Тема урока: Приготовление желе из свежих плодов и ягод, из цитрусовых, из молока:** желе излимонов, апельсинов, мандаринов, желе из свежих плодов и ягод, желе из молока. Приготовить две порции желе из вишни и апельсинов. Сделать расчет на две порции. Вес одной порции 150гр. Составить схему приготовления желе из мандаринов.