**Календарный учебно – тематический план**

**кулинарной студии «Соус» на 2020-2021 гг (1 группа, стартовый уровень)**

**42 учебные недели, 1 раз в неделю, 2 академических часа; план – 84 академических часа**

**Факт:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | месяц | дата | Время проведения  занятия | Форма  занятия | Кол-во часов | Коррек-тировка | Тема занятия | Место  занятия | Форма контроля |
| 1 | Сентябрь  2020 | 05 | 14-30 – 15.30  16.00 – 17.00 | Теория  Теория | 1  1 |  | **Тема 1. Введение**  Введение, Правила безопасности и гигиены. Личная гигиена  Ознакомление с оборудованием и инвентарем. Правила пользования и санитарная обработка  Продукты питания, Ассортимент, основы хранения | Кул. студия «Соус» | Собеседование |
| 2 |  | 19 | 14.30 – 15.30  16. 00 - 17.00 | экскурсия | 2 |  | Изучение ассортимента продуктов для приготовления блюд | Кул. студия «Соус» |
| 3 |  | 26 | 14.30 – 15.30  16. 00 - 17.00 | Теория | 2 |  | **Тема 2. Консервирование продуктов**  Консервирование продуктов. Компот из яблок. | Кул. студия «Соус» | Выставка продукции |
| 4 |  | 28 | 14.30 – 15.30  16. 00 - 17.00 | практика | 2 |  | Маринованные овощи | Кул. студия «Соус» |
| 5 |  | 29 | 14.30 – 15.30  16. 00 - 17.00 | практика | 2 |  | Маринованные овощи | Кул. студия «Соус» |
| 5 | Октябрь | 03 | 14.30 – 15.30  16. 00 - 17.00 | Практика | 2 |  | Ассорти овощное консервированное | Кул. студия «Соус» |
| 6 |  | 10 | 14.30 – 15.30  16. 00 - 17.00 | практика | 2 |  | **Тема 3. Сервировка стола**  Столовая посуда, приборы, столовое белье. Виды, назначение. Простые формы складывания салфеток | Кул. студия «Соус» | Выполнение практической  работы |
| 7 |  | 17 | 14-30 – 15.30  16. 00 - 17.00 | Теория | 2 |  | Простая сервировка стола | Кул. студия «Соус» |
| 8 |  | 20 | 14.30 – 15.30  16. 00 - 17.00 | Практика | 2 |  | Простая сервировка стола | Кул. студия «Соус» |
| 9 | Ноябрь | 01 | 14.30 – 15.30  16. 00 - 17.00 | Теория,  практика | 1  1 |  | **Тема 4. Холодные закуски**  Холодные закуски. Бутерброды. Ассортимент, приготовление, украшение.  Бутерброды открытые | Кул. студия «Соус» | Защита  реферата |
| 10 |  | 07 | 14-30 – 15.30  14.30 -15.30 | Практика  Практика | 1  1 |  | Приготовление бутербродов  Приготовление бутербродов | Кул. студия «Соус» |
| 11 |  | 13 | 14-30 – 15.30  16. 00 - 17.00 | Теория  практика | 1  1 |  | Обработка овощей для салатов. Простые формы нарезки  Салат из свежей капусты | Кул. студия «Соус» |
| 12 |  | 22 | 14.30 – 15.30  16. 00 - 17.00 | практика | 2 |  | Винегрет овощной | Кул. студия «Соус» |
| 13 | Декабрь | 01 | 14.30 – 15.30  16. 00 - 17.00 | практика | 2 |  | Салат картофельный | Кул. студия «Соус» |
| 14 |  | 12 | 14-30 – 15.30  16. 00 - 17.00 | Теория, практика | 1  1 |  | **Тема 5. Первые блюда**  Супы, виды, нарезка овощей, варка грибного отвара, оформление и подача супов  Суп картофельный | Кул. студия «Соус» | Выполнение практической  работы |
| 15 |  | 18 | 14.30 – 15.30  16. 00 - 17.00 | практика | 2 |  | Щи из свежей капусты с картофелем | Кул. студия «Соус» |
| 16 |  | 27 | 14.30 – 15.30  16. 00 - 17.00 | практика | 2 |  | Лапша на грибном отваре | Кул. студия «Соус» |
| 17 | Январь | 10 | 14-30 – 15.30  16. 00 - 17.00 | Теория, практика | 1  1 |  | **Тема 6. Вторые блюда, сладкие блюда и напитки**  Обработка и нарезка овощей, грибов  Варка овощей**.** | Кул. студия «Соус» | Выполнение практической работы |
| 18 |  | 15 | 14.30 – 15.30  16. 00 - 17.00 | Практика | 2 |  | Приготовление картофельного пюре | Кул. студия «Соус» |
| 19 |  | 23 | 14.30 – 15.30  16. 00 - 17.00 | Практика | 1  1 |  | Жарка картофеля | Кул. студия «Соус» |
| 20 |  | 29 | 14-30 – 15.30  16. 00 - 17.00 | Практика | 2 |  | Кабачки жареные | Кул. студия «Соус» |
| 21 | Февраль | 01 | 14.30 – 15.30  16. 00 - 17.00 | Теория, практика | 1  1 |  | Блюда из круп, макаронных изделий. Виды каш, особенности варки, подача  Макароны отварные с овощами и томатом | Кул. студия «Соус» |
| 22 |  | 07 | 14-30 – 15.30  16. 00 - 17.00 | Практика | 2 |  | Каша рисовая молочная, приготовление, подача | Кул. студия «Соус» |
| 23 |  | 11 | 14.30 – 15.30  16. 00 - 17.00 | Практика | 2 |  | Каша гречневая рассыпчатая, приготовление, подача | Кул. студия «Соус» |
| 24 |  | 14 | 14.30 – 15.30  16. 00 - 17.00 | Практика | 2 |  | Каша манная молочная, приготовление, подача | Кул. студия «Соус» |
|  |  | 20 | 14.30 – 15.30  16. 00 - 17.00 | Практика | 2 |  | Каша пшенная молочная, приготовление, подача | Кул. студия «Соус» |
| 25 | Март | 06 | 14.30 – 15.30  16. 00 - 17.00 | Теория  Практика | 1  1 |  | Обработка рыбы. Правила оформления и подачи блюд из рыбы  Рыба отварная | Кул. Студии «Соус» |
| 26 |  | 13 | 14.30 – 15.30  16. 00 - 17.00 | Практика | 2 |  | Подготовка рыбной котлетной массы | Кул. Студия  «Соус» |
| 27 |  | 19 | 14.30 – 15.30  16. 00 - 17.00 | Практика | 2 |  | Котлеты из рыбы | Кул. студия «Соус» |
| 28 |  | 24 | 14-30 – 15.30  16. 00 - 17.00 | Теория | 2 |  | Варка мяса и птицы, определение готовности, нарезка мяса, птицы. Котлетная массы из мяса | Кул. студия «Соус» |
| 29 | Апрель | 02 | 14.30 – 15.30  16. 00 - 17.00 | Практика  Практика | 1  1 |  | Варка мяса  Варка мяса | Кул. студия «Соус» |
| 30 |  | 09 | 14.30 – 15.30  16. 00 - 17.00 | Практика | 2 |  | Варка птицы | Кул. студия «Соус» |
| 31 |  | 17 | 14.30 – 15.30  16. 00 - 17.00 | Практика | 2 |  | Котлеты из мяса | Кул. студия «Соус» |
| 32 |  | 24 | 14-30 – 15.30  16. 00 - 17.00 | Теория,  практика | 1  1 |  | Подготовка яиц и творога, правила варки  Варка яиц | Кул. студия «Соус» |
| 33 | Май | 03 | 14.30 – 15.30  16. 00 - 17.00 | Практика  Практика | 1  1 |  | Блюда из яиц,  творог протертый | Кул. студия «Соус» |
| 34 |  | 08 | 14-30 – 15.30  16. 00 - 17.00 | Теория,  практика | 1  1 |  | Подготовка фруктов и ягод для приготовления.  Подача блюд из фруктов, чай | Кул. студия «Соус» |
| 35 |  | 15 | 14.30 – 15.30  16. 00 - 17.00 | Практика | 2 |  | Подготовка и варка грибов | Кул. студия «Соус» |
| 36 |  | 21 | 14-30 – 15.30  16. 00 - 17.00 | Теория,  практика | 1  1 |  | **Тема 7. Изделия из теста**  Приготовление теста для блинов, оладий, блинчиков  Блинчики со сметаной | Кул. студия «Соус» | Выполнение практической работы |
| 37 | Июнь | 04 | 14.30 – 15.30  16. 00 - 17.00 | Практика  Практика | 1  1 |  | Блины, с маслом  Оладьи с повидлом | Кул. студия «Соус» |
| 38 |  | 11 | 14-30 – 15.30  16. 00 - 17.00 | Практика | 2 |  | Пирожки | Кул. студия «Соус» |
| 39 |  | 19 | 14.30 – 15.30  16. 00 - 17.00 | Практика | 2 |  | Печенье | Кул. студия «Соус» |
| 40 |  | 25 | 14-30 – 15.30  16. 00 - 17.00 | Теория,  практика | 2 |  | Итоговое занятие. Сервировка стола | Кул. студия «Соус» | Зачет |

**Календарный учебно – тематический план**

**кулинарной студии «Соус» на 2020-2021 гг (1 группа, стартовый уровень)**

**42 учебные недели, 1 раз в неделю, 2,5 академических часа; план – 105 академических часов**

**факт: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | месяц | дата | Время проведения  занятия | Форма  занятия | Кол-во часов | Коррек-тировка | Тема занятия | Место  занятия |  |
| 1 | Сентябрь  2020 г | 13 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | Теория | 2,5 |  | **Тема 1. Введение**  Введение. Правила безопасности и гигиены. Первая помощь при травмах. Личная гигиена  Ознакомление с оборудованием и инвентарем. Правила пользования и техника безопасности  Понятие здорового питания.  Продукты питания: ассортимент, основы хранения | Кул. студия «Соус» | Собеседование |
| 2 |  | 20 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | Экскурсия | 2,5 |  | Выбор продуктов для приготовления. Расчет стоимости блюда | Кул. студия «Соус» |
| 3 |  | 27 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | теория | 2,5 |  | **Тема 2. Консервирование продуктов**  Консервирование продуктов. Компоты. Соленые и маринованные овощи | Кул. студия «Соус» | Выставка продукции |
| 4 |  | 30 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Компот из яблок и черноплодной рябины | Кул. студия «Соус» |
| 5 | Октябрь | 04 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Компот из сливы | Кул. студия «Соус» |
| 6 |  | 11 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Огурцы маринованные | Кул. студия «Соус» |
| 7 |  | 13 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Томаты маринованные | Кул. студия «Соус» |
| 8 |  | 23 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Выставка консервированной продукции | Кул. студия «Соус» |
| 9 |  | 25 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | **Тема 3. Сервировка стола**  Сервировка стола. Столовая посуда. Виды, назначение.  Столовые приборы. Виды, назначение. Столовое белье. | Кул. студия «Соус» | Выполнение практической работы |
| 10 |  | 31 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Формы складывания салфеток | Кул. студия «Соус» |
| 11 | Ноябрь | 06 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | Теория  Теория | 2,5 |  | Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину | Кул. студия «Соус» |
| 12 |  | 15 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | Практика | 2,5 |  | Выполнение практической работы «Сервировка пасхального стола» | Кул. студия «Соус» |
| 13 |  | 21 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | **Тема 4. Холодные закуски**  Холодные закуски. Ассортимент, приготовление, украшение. | Кул. студия «Соус» | Конкурс |
| 14 |  | 28 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Приготовление бутербродов  Салаты из свежих овощей | Кул. студия «Соус» |
| 15 | Декабрь | 06 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | Теория | 2,5 |  | Салаты картофельные | Кул. студия «Соус» |
| 16 |  | 13 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | Практика | 2,5 |  | Обработка рыбы для хол.закусок  Простые закуски из мяса и рыбы | Кул. студия «Соус» |
| 17 |  | 19 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Конкурс на лучшую холодную закуску | Кул. студия «Соус» |
| 18 |  | 30 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | **Тема 5. Первые блюда**  Супы, виды, нарезка овощей, приготовление, оформление. | Кул. студия «Соус» | Защита реферата |
| 19 | Январь | 11 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Суп картофельный с фрикадельками | Кул. студия «Соус» |
| 20 |  | 17 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | Теория | 2,5 |  | Приготовление супов на бульоне, грибном отваре | Кул. студия «Соус» |
| 21 |  | 20 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Защита реферата «Приготовление первых | Кул. студия «Соус» |
| 22 |  | 30 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | **Тема 6. Вторые блюда, сладкие блюда и напитки**  Блюда из овощей, грибов. Обработка и нарезка овощей и грибов. Варка овощей**,** грибов | Кул. студия «Соус» | Выполнение практической работы |
| 23 | Февраль | 05 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Приготовление картофельного пюре | Кул. студия «Соус» |
| 24 |  | 13 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | Теория | 2,5 |  | Жарка картофеля, пассерование овощей для супа | Кул. студия «Соус» |
| 25 |  | 20 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Тушение овощей. Морковь тушеная с черносливом | Кул. студия «Соус» |
| 26 |  | 28 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Приготовление грибов отварных и жареных | Кул. студия «Соус» |
| 27 | Март | 07 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Блюда из круп, макаронных изделий, рыбы и мяса, яиц и творога. Сладкие блюда и напитки Приготовление и подача. Оформление блюд. | Кул. студия «Соус» |
| 28 |  | 18 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | Теория | 2,5 |  | Каша манная молочная | Кул. студия «Соус» |
| 29 |  | 21 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Макароны отварные с овощами и томатом | Кул. Студия «Соус» |
| 30 |  | 28 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Каша рисовая молочная, приготовление, подача | Кул. Студия «Соус» |
| 31 | Апрель | 03 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Каша гречневая рассыпчатая, приготовление, подача | Кул. Студия «Соус» |
| 32 |  | 11 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Приготовление рыбы отварной и жареной | Кул. студия «Соус» |
| 33 |  | 18 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Приготовление котлетной массы из рыбы.  Котлеты из рыбы | Кул. студия «Соус» |
| 34 |  | 29 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Птица отварная с гарниром | Кул. студия «Соус» |
| 35 | Май | 11 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Котлеты жареные из мяса с гарниром | Кул. студия «Соус» |
| 36 |  | 20 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Варка и жарка яиц.  Сырники из творога  Сладкие блюда и напитки | Кул. студия «Соус» |
| 37 |  | 23 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Практическая работа «Приготовление вторых блюд» | Кул. студия «Соус» |
| 38 |  | 30 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | Теория | 2,5 |  | **Тема 7. Изделия из теста**  Технология приготовления разных видов теста и изделий из них | Кул. студия «Соус» |  |
| 39 | июнь | 05 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Лапша домашняя  Блинчики, блины, оладьи | Кул. студия «Соус» |
| 40 |  | 13 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Пирожки  Печенье | Кул. студия «Соус» |
| 41 |  | 20 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Практическая работа «Куличи пасхальные» | Кул. студия «Соус» |
| 42 |  | 26 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | Теория, практика | 2,5 |  | Итоговое занятие  Приготовление основных простых отварных и жареных блюд. | Кул. студия «Соус» |  |

**Календарный учебно – тематический план**

**кулинарной студии «Соус» на 2020-2021 гг (1 группа, продвинутый уровень)**

**42 учебные недели, 1 раз в неделю, 2,5 академических часа; план – 105 академических часов**

**факт: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | месяц | дата | Время проведения  занятия | Форма  занятия | Кол-во часов | Коррек-  тировка | Тема занятия | Место  занятия | Форма контроля |
| 1 | Сентябрь  2020 г | 13 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | Теория | 2,5 |  | **Тема 1. Введение**  Введение. Правила безопасности и гигиены. Первая помощь при травмах. Личная гигиена  Ознакомление с оборудованием и инвентарем. Правила пользования и техника безопасности  Понятие здорового питания.  Продукты питания: ассортимент, основы хранения | Кул. студия «Соус» | Собеседование |
| 2 |  | 20 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | Экскурсия | 2,5 |  | Выбор продуктов для приготовления. Расчет стоимости блюда | Кул. студия «Соус» |
| 3 |  | 27 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | теория | 2,5 |  | **Тема 2. Консервирование продуктов**  Консервирование продуктов. Компоты. соленые и маринованные овощи. Украшение консервов | Кул. студия «Соус» | Выставка продукции |
| 4 |  | 30 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Компот из яблок и черноплодной рябины | Кул. студия «Соус» |
| 5 | Октябрь | 04 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Компот из сливы | Кул. студия «Соус» |
| 6 |  | 11 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Маринованные огурцы | Кул. студия «Соус» |
| 7 |  | 13 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Маринованные томаты | Кул. студия «Соус» |
| 8 |  | 23 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Выставка консервированной продукции | Кул. студия «Соус» |
| 9 |  | 25 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | **Тема 3. Сервировка стола**  Составление меню. Сервировка стола. Столовая посуда. Виды, назначение.  Столовые приборы. Виды, назначение. Столовое белье. | Кул. студия «Соус» | Выполнение практической работы |
| 10 |  | 31 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Формы складывания салфеток | Кул. студия «Соус» |
| 11 | Ноябрь | 06 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | Теория  Теория | 2,5 |  | Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину | Кул. студия «Соус» |
| 12 |  | 15 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | Практика | 2,5 |  | Практическая работа «Сервировка праздничного стола» | Кул. студия «Соус» |
| 13 |  | 21 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | **Тема 4. Холодные закуски**  Холодные закуски. Ассортимент, приготовление, украшение. | Кул. студия «Соус» | Конкурс |
| 14 |  | 28 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Приготовление бутербродов  Салаты из свежих овощей | Кул. студия «Соус» |
| 15 | Декабрь | 06 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | Теория | 2,5 |  | Салаты из вареных овощей | Кул. студия «Соус» |
| 16 |  | 13 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | Практика | 2,5 |  | Обработка рыбы для хол.закусок  Холодные закуски из мяса и рыбы | Кул. студия «Соус» |
| 17 |  | 19 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Конкурс на лучшую холодную закуску | Кул. студия «Соус» |
| 18 |  | 30 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | **Тема 5. Первые блюда**  Супы, виды, нарезка овощей, приготовление, оформление. | Кул. студия «Соус» | Защита реферата |
| 19 | Январь | 11 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Приготовление супов | Кул. студия «Соус» |
| 20 |  | 17 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | Теория | 2,5 |  | Приготовление супов на бульоне, грибном отваре | Кул. студия «Соус» |
| 21 |  | 20 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Защита реферата «Приготовление первых блюд» | Кул. студия «Соус» |
| 22 |  | 30 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | **Тема 6. Вторые блюда, сладкие блюда и напитки**  Блюда из овощей, грибов. Обработка и нарезка овощей и грибов. Приготовление блюд из грибов | Кул. студия «Соус» | Выполнение практической работы |
| 23 | Февраль | 05 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Жареные и отварные блюда из овощей и грибов | Кул. студия «Соус» |
| 24 |  | 13 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | Теория | 2,5 |  | Тушеные блюда из овощей | Кул. студия «Соус» |
| 25 |  | 20 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Запеченные блюда из овощей и грибов | Кул. студия «Соус» |
| 26 |  | 28 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Блюда из круп, макаронных изделий, рыбы и мяса, яиц и творога. Сладкие блюда и напитки Приготовление и подача. Оформление блюд. | Кул. студия «Соус» |
| 27 | Март | 07 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Каша манная молочная  Макароны отварные с овощами и томатом | Кул. Студия «Соус» |
| 28 |  | 18 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | Теория | 2,5 |  | Каша рисовая молочная, приготовление, подача | Кул. Студия «Соус» |
| 29 |  | 21 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Каша гречневая рассыпчатая, приготовление, подача | Кул. Студия «Соус» |
| 30 |  | 28 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Приготовление рыбы отварной и жареной | Кул. студия «Соус» |
| 31 | Апрель | 03 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Приготовление блюд из котлетной рыбной массы | Кул. студия «Соус» |
| 32 |  | 11 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Отварные блюда из мяса и птицы | Кул. студия «Соус» |
| 33 |  | 18 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Блюда из мясной котлетной массы | Кул. студия «Соус» |
| 34 |  | 29 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Варка и жарка яиц.  Блюда из творога  Сладкие блюда и напитки | Кул. студия «Соус» |
| 35 | Май | 11 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Практическая работа «Приготовление вторых блюд» | Кул. студия «Соус» |
| 36 |  | 20 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Блюда из овощей, грибов. Обработка и нарезка овощей и грибов. Приготовление блюд из грибов | Кул. студия «Соус» |
| 37 |  | 23 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Жареные и отварные блюда из овощей и грибов | Кул. студия «Соус» |
| 38 |  | 30 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | Теория | 2,5 |  | **Тема 7. Изделия из теста**  Технология приготовления разных видов теста и изделий из них | Кул. студия «Соус» | Выполнение практической работы |
| 39 | Июнь | 05 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Лапша домашняя  Блинчики, блины, оладьи | Кул. студия «Соус» |
| 40 |  | 13 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Пирожки  Печенье | Кул. студия «Соус» |
| 41 |  | 20 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | практика | 2,5 |  | Практическая работа «Приготовление изделий из теста» | Кул. студия «Соус» |
| 42 |  | 26 | 14.30-16.00  16.30-17.30 | Теория, практика | 2,5 |  | Итоговое занятие  Приготовление блюд. | Кул. студия «Соус» | Зачет |