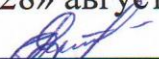
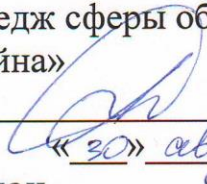


**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Крым  
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

Рассмотрено  
на заседании цикловой комиссии  
по профессии «Повар, кондитер»  
Протокол № 1 от «28» августа 2018г.  
Председатель ЦК  Е.Н. Тригорова

Согласовано  
Зам. директора по УПР  
ГБПОУ РК «Симферопольский  
колледж сферы обслуживания и  
дизайна»   
А.А. Сиверс  
«30» августа 2018 г.

**Календарно-тематический план  
на 2018/2019 учебный год  
по междисциплинарному курсу**

**МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок составлен на основании рабочей программы профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, утвержденной директором ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

**Профессия:** 43.01.09 Повар, кондитер  
**Группа:** 12

Курс	№ семестра	Объем образовательной программой	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса		Кол-во контрольных работ	Форма контроля (за семестр)	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка в часах				Самостоятельная работа обучающегося в часах
			Теоретическое обучение, часов	Практические и лабораторные занятия, часов			
1	1	100	68	32		Текущий контроль	
	2	100	62	38		Комплексный экзамен	
2							
<b>Всего</b>		<b>200</b>	<b>130</b>	<b>70</b>			

Преподаватель  Е.Т. Танчинец

### Содержание календарно-тематического плана

№ п/п раздела	Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), Междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Объем времени на освоение МДК		№ занятия	Наименование темы занятия	Кол-во час. на занятие	Дата проведения занятия		
		Обязательная аудиторная нагрузка					Сам. работа, час.	План	Факт
		Всего часов	В т. ч. лаборат орные работы, практич еские занятия						
<b>1 семестр</b>									
	<b>ПМ. 02. МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>	200							
	<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента</b>								
	<b>Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров</b>	8		1	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров	1			
				2	Приготовление бульонов и отваров	1			
				3	Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	1			

				4	Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции.	1		
				5	Правила разогревания	1		
				6	Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи.	1		
				7	Методы сервировки и подачи	1		
				8	Методы сервировки и подачи	1		
	<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	18	6	9	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов	1		
				10	Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов	1		
				11	Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций:	1		
				12	Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций	1		
				13	Особенности приготовления, щей, борщей.	1		
				14	Особенности приготовления, щей, борщей.	1		
				15	Особенности приготовления, рассольников, солянок.	1		
				16	Особенности приготовления, рассольников, солянок.	1		
				17	Особенности приготовления, супов картофельных, с крупами, бобовыми,	1		

					макаронными изделиями			
				18	Особенности приготовления, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	1		
				19	Правила оформления и отпуска горячих супов.	1		
				20	Правила оформления и отпуска горячих супов.	1		
				21	<b>Практическое занятие №1</b> Составление алгоритма и схем приготовления супов	1		
				22	<b>Практическое занятие №1</b> Составление алгоритма и схем приготовления супов	1		
				23	<b>Лабораторная работа №1.</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	1		
				24	<b>Лабораторная работа №1.</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	1		
				25	<b>Лабораторная работа №1.</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	1		
				26	<b>Лабораторная работа №1.</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	1		
		8	4	27	Супы-пюре	1		
				28	Супы-пюре	1		
	<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических,							

вегетарианских супов разнообразного ассортимента				29	Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы	1		
				30	Правила оформления и отпуска	1		
				31	<b>Лабораторная работа №2.</b> Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	1		
				32	<b>Лабораторная работа №2.</b> Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	1		
				33	<b>Лабораторная работа №2.</b> Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	1		
				34	<b>Лабораторная работа №2.</b> Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	1		
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	10	6		35	Холодные супы:	1		
				36	Супы региональной кухни	1		
				37	Супы региональной кухни	1		
				38	Правила оформления и отпуска	1		
				39	<b>Практическое занятие №2.</b> Составление технологических карт	1		
			40	<b>Практическое занятие №2.</b> Составление технологических карт	1			

			41	<b>Лабораторная работа №3.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	1		
			42	<b>Лабораторная работа №3.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	1		
			43	<b>Лабораторная работа №3.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	1		
			44	<b>Лабораторная работа №3.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	1		
<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</b>							
<b>Тема 3.1.</b> Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	2		45	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	1		
			46	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	1		
<b>Тема 3.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	9	2	47	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам	1		
			48	Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	1		

				49	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	1		
				50	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных	1		
				51	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных	1		
				52	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства	1		
				53	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами	1		
				54	<b>Практическое занятие №3.</b> Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	1		
				55	<b>Практическое занятие №3.</b> Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	1		
<b>Тема 3.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	2			56	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	1		
				57	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	1		

<b>Тема 3.5.</b> Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	2			58	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов	1		
				59	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	1		
<b>Раздел модуля 4.</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</b>								
<b>Тема 4.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	24	12		60	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	1		
				61	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним	1		
				62	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним	1		
				63	Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.	1		
				64	Выбор методов приготовления различных типов овощей	1		
				65	Выбор методов приготовления различных типов овощей	1		
				66	Методы приготовления овощей	1		
			67	Методы приготовления овощей	1			



			68	Методы приготовления грибов	1		
			69	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов:	1		
			70	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов:	1		
			71	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов:	1		
			72	<b>Лабораторная работа №4.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	1		
			73	<b>Лабораторная работа №4.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	1		
			74	<b>Лабораторная работа №4.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	1		
			75	<b>Лабораторная работа №4.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	1		
			76	<b>Лабораторная работа №5.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	1		
			77	<b>Лабораторная работа №5.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	1		
			78	<b>Лабораторная работа №5.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	1		
			79	<b>Лабораторная работа №5.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	1		
			80	<b>Лабораторная работа №6.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	1		
			81	<b>Лабораторная работа №6.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из	1		

					жареных овощей и грибов			
				82	<b>Лабораторная работа №6.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	1		
				83	<b>Лабораторная работа №6.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	1		
<b>Тема 4.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	21	6		84	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	1		
				85	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	1		
				86	Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий.	1		
				87	Правила варки каш.	1		
				88	Правила варки каш.	1		
				89	Ассортимент, рецептуры, методы приготовления	1		
				90	Ассортимент, рецептуры, методы приготовления	1		
				91	<b>Практическое занятие № 4</b> Расчет нормы жидкости для каш различной консистенции	1		
				92	<b>Практическое занятие № 4</b> Расчет нормы жидкости для каш различной консистенции	1		
				93	Правила варки бобовых	1		
				94	Правила варки бобовых	1		
				95	Правила варки макаронных изделий	1		
				96	Правила варки макаронных изделий Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты	1		

						оформления.			
					97	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления.	1		
					98	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления.	1		
					99	Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева.	1		
					100	Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева.	1		
<b>2 семестр</b>									
					101	<b>Лабораторная работа №7.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	1		
					102	<b>Лабораторная работа №7.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	1		
					103	<b>Лабораторная работа №7.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	1		
					104	<b>Лабораторная работа №7.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	1		
	<b>Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога,</b>								

	<b>сыра, муки разнообразного ассортимента</b>								
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	18	2		105	Ассортимент, значение в питании блюд из яиц, творога, сыра	1			
				106	Ассортимент, значение в питании блюд из яиц, творога, сыра	1			
				107	Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра.	1			
				108	Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра.	1			
				109	Правила расчета при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.	1			
				110	Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра	1			
				111	Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра	1			
				112	Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов.	1			
				113	Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов	1			
				114	Приготовление горячих блюд из творога	1			
				115	Приготовление горячих блюд из творога	1			
				116	Приготовление горячих блюд из сыра.	1			
				117	Приготовление горячих блюд из сыра.	1			
				118	Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра	1			
			119	Методы сервировки и подачи, температура подачи.	1				
			120	Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра.	1				
			121	<b>Практическое занятие № 5</b> Расчет количества продуктов для приготовления	1				

					горячих блюд из яиц, творога.			
				122	<b>Практическое занятие №5.</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога.	1		
<b>Тема 5.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	15	4	2	123	Ассортимент, значение в питании блюд из муки	1		
				124	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к блюдам из муки	1		
				125	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к блюдам из муки	1		
				126	Методы приготовления блюд из муки.	1		
				127	Методы приготовления блюд из муки.	1		
				128	Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста	1		
				129	Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста	1		
				130	Приготовление горячих блюд из муки	1		
				131	Приготовление горячих блюд из муки	1		
				132	Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки	1		
				133	Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки	1		
				134	<b>Лабораторная работа №8.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	1		
			135	<b>Лабораторная работа №8.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	1			

					136	<b>Лабораторная работа №8.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	1		
					137	<b>Лабораторная работа №8.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	1		
	<b>Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b>								
	<b>Тема 6.1.</b> Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	3			138	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1		
					139	Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов.	1		
					140	Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	1		
	<b>Тема 6.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	25	14	2	141	Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1		
					142	Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1		
					143	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1		
					144	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1		
					145	Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1		

			146	Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1		
			147	Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи.	1		
			148	Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	1		
			149	Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	1		
			150	Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1		
			151	Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1		
			152	<b>Практическое занятие №6</b> Составление технологических карт	1		
			153	<b>Практическое занятие №6</b> Составление технологических карт	1		
			154	<b>Лабораторная работа №9.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	1		
			155	<b>Лабораторная работа №9.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	1		
			156	<b>Лабораторная работа №9.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	1		
			157	<b>Лабораторная работа №9.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и	1		

					припущенной, тушеной рыбы			
			158		<b>Лабораторная работа №10.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	1		
			159		<b>Лабораторная работа №10.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	1		
			160		<b>Лабораторная работа №10.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	1		
			161		<b>Лабораторная работа №10.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	1		
			162		<b>Лабораторная работа №11.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	1		
			163		<b>Лабораторная работа №11.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	1		
			164		<b>Лабораторная работа №11.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	1		
			165		<b>Лабораторная работа №11.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	1		



	<b>Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</b>								
	<b>Тема 7.1.</b> Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	3			166	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд .	1		
					167	Правила выбора мяса, мясных продуктов.	1		
					168	Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню.	1		
	<b>Тема 7.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	19	10		169	Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания	1		
					170	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов	1		
					171	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов	1		
					172	Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	1		
					173	Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов	1		
					174	Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов	1		
					175	Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи.	1		
					176	Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов	1		

				177	Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1		
				178	<b>Практическое занятие №7</b> Составление технологических карт	1		
				179	<b>Практическое занятие №7</b> Составление технологических карт	1		
				180	<b>Лабораторная работа №12.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	1		
				181	<b>Лабораторная работа №12.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	1		
				182	<b>Лабораторная работа №12.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	1		
				183	<b>Лабораторная работа №12.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	1		
				184	<b>Лабораторная работа №13.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	1		
				185	<b>Лабораторная работа №13.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	1		
				186	<b>Лабораторная работа №13.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	1		

					187	<b>Лабораторная работа №13.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	1		
		13	4		188	Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания	1		
					189	Методы приготовления блюд	1		
					190	Методы приготовления блюд	1		
					191	Приготовление блюд из кролика	1		
					192	Приготовление блюд из дичи.	1		
					193	Приготовление блюд из домашней птицы	1		
					194	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	1		
					195	Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика	1		
					196	Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1		
					197	<b>Лабораторная работа №14.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	1		
					198	<b>Лабораторная работа №14.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	1		
					199	<b>Лабораторная работа №14.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	1		
					200	<b>Лабораторная работа №14.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	1		
<b>Всего</b>		<b>200</b>	<b>70</b>	<b>0</b>	<b>200</b>				

**Тема 7.3.**  
Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика

