

№ зан-я/ прод-ть	ТЕМЫ	Ко л- во ча со в те м ы	ВОПРОСЫ ТЕМЫ:	Цель занятия	Методические материалы (название файла и порядковый номер)	МЕНЮ занятия (для кулинарии)
1. 5 ч	Салаты и овощи		- Выбор, подготовка овощей и листовых салатов к кулинарной обработке - Шинковка, практическая отработка навыков.	Предоставить начальные знания о продукте, о региональных кухнях мира, обработке продукта и рецептурах блюд из овощей.		- Салат Колслоу - Овощной салат с соусом винегрет. - Рататуй - Стейк из капусты - Цветная капуста - рис, пюре, соцветия. -сливочный соус. - Картофельный гратен - Запеченные овощи - овощи гриль.
2. 5 ч	Рыба		- Выбор, подготовка рыбы к кулинарной обработке - Чистка, разделка рыбы.	Предоставить начальные знания о продукте, о региональных кухнях мира , обработке продукта и рецептурах блюд из рыбы. Показать нюансы приготовления соусов		- Домашняя засолка рыбы. - Рыбное филе на пару с овощами и голландским соусом - Рыба под маринадом - Рыбные котлеты (белая рыба) - Рыбное филе в кисло-сладком соусе с рисом

3. 5 ч	Птица. Яйцо		- Выбор, подготовка птицы к кулинарной обработке. - Яйцо пашот. Варианты	Предоставить начальные знания о продукте, о региональных кухнях мира , обработке продукта и рецептурах блюд из птицы.		- Цыпленок запеченный с овощами - Цыпленок тапака - Салат нисуаз с яйцом пашот - Салат с куриным филе, грушей и голубым сыром - Пожарские котлеты - Куриное филе с грибным соусом и запеченным картофелем.
4. 5 ч	Мясо и субпродукты		Выбор, подготовка мяса и субпродуктов к кулинарной обработке.	Предоставить начальные знания о продукте, о региональных кухнях мира , обработке продукта и рецептурах блюд из мяса. Показать нюансы приготовления сладких блюд.		- Свиная рулька с капустой -Голень ягненка конфи с гарниром из моркови -Говядина терияки с гречневой лапшой - Говяжья печень по-берлински. - Ростбиф - Филе миньон с перечным соусом. - Говядина Веллингтон.

