

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

Онлайн-курсы

[Демо-версия](#)

Структура курса:

Раздел 1. Организация работы повара по приготовлению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

Урок 1. Классификация, ассортимент горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья (1 акад. ч)

Цель и план урока	Демо-версия
- Цель и план урока	✓
Теоретические материалы	Демо-версия
- Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	✓
Видеоматериалы	Демо-версия
- Классификация и ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	✓
Тренировочные задания	Демо-версия
- Тренировочные задания. Значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	✓
Контрольные задания	Демо-версия
- Контрольные задания 1. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания	✓
- Контрольные задания 2. Значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	✓

Урок 2. Организация рабочего места повара по приготовлению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья (1 акад. ч)

Цель и план урока	
- Цель и план урока	
Теоретические материалы	
- Организация рабочего места повара по приготовлению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	
Видеоматериалы	
- Безопасная эксплуатация пароконвектомата	
Тренировочные задания	
- Тренировочные задания. Организация рабочего места повара	
Контрольные задания	
- Контрольные задания 1. Организация рабочего места повара	
- Контрольные задания 2. Организация рабочего места повара	

Урок 3. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования (1 академический час)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Правила безопасной эксплуатации оборудования при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
- Техника безопасности в горячем цехе

Видеоматериалы

- Приготовление рыбы в пароконвектомате

Виртуальные практические задания

- Приготовление рыбы в пароконвектомате. Практикум-тренинг Практикум-тренинг.
- Приготовление рыбы в пароконвектомате. Практикум-контроль

Тренировочные задания

- Тренировочные задания. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования

Контрольные задания

- Контрольные задания 1. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования
- Контрольные задания 2. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования

Урок 4. Санитарно-гигиенические требования к организации приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья (1 академический час)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде
- Санитарно-гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
- Требования к раздаче и реализации готовых изделий

Видеоматериалы

- Мытье рук

Виртуальные практические задания

- Личная гигиена повара. Практикум-тренинг Практикум-тренинг.
- Личная гигиена повара. Практикум-контроль

Тренировочные задания

- Тренировочное задание. Мытье рук

Контрольные задания

- Контрольные задания. Личная гигиена повара

Урок 5. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и пищевых продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (1 академический час)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок
- Правила выбора пищевых продуктов (пряностей, приправ и специй) для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья

Видеоматериалы

- Расчет потребности в сырье, полуфабрикатах и продуктах

Тренировочные задания

- Тренировочные задания 1. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья для приготовления горячих блюд
- Тренировочные задания 2. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья для приготовления горячих блюд
- Тренировочные задания 3. Правила выбора пряностей и специй для приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

Контрольные задания

- Контрольные задания 1. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья для приготовления горячих блюд
- Контрольные задания 2. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья для приготовления горячих блюд
- Контрольные задания 3. Правила выбора пряностей и специй для приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

Раздел 2. Приготовление и подготовка

к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента из рыбы, нерыбного водного сырья

Урок 6. Приготовление, презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы в отварном виде (1 акад. ч)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Приготовление, презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы в отварном виде
- Блюда из отварной рыбы

Видеоматериалы

- Приготовление рыбы в пароварке

Виртуальные практические задания

- Приготовление рыбы в микроволновой печи. Практикум-тренинг
- Приготовление рыбы в микроволновой печи. Практикум-контроль

Тренировочные задания

- Тренировочные задания 1. Приготовление горячих блюд из рыбы в отварном виде
- Тренировочное задание 2. Приготовление горячих блюд из рыбы в отварном виде

Контрольные задания

- Контрольное задание 1. Приготовление горячих блюд из рыбы в отварном виде

- Контрольные задания 2. Приготовление горячих блюд из рыбы в отварном виде

Урок 7. Приготовление, презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы в припущенном виде (1 акад. ч)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Приготовление, презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из припущенной рыбы в отварном виде
- Блюда из припущенной рыбы

Видеоматериалы

- Блюда из припущенной рыбы

Тренировочные задания

- Тренировочные задания. Приготовление горячих блюд из рыбы в припущенном виде

Контрольные задания

- Контрольное задание 1. Приготовление горячих блюд из рыбы в припущенном виде
- Контрольные задания 2. Приготовление горячих блюд из рыбы в припущенном виде

Урок 8. Приготовление, презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы в жареном виде (основным способом) (1 акад. ч)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Приготовление, презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы в жареном виде (основным способом)
- Блюда из рыбы, жаренной основным способом

Видеоматериалы

- Приготовление рыбы методом жарки основным способом

Виртуальные практические задания

- Приготовление рыбы методом жарки основным способом. Практикум-тренинг
Практикум-тренинг.
- Приготовление рыбы методом жарки основным способом. Практикум-контроль

Тренировочные задания

- Тренировочные задания 1. Приготовление горячих блюд из рыбы методом жарки основным способом
- Тренировочное задание 2. Приготовление горячих блюд из рыбы методом жарки основным способом
- Тренировочное задание 3. Приготовление горячих блюд из рыбы методом жарки основным способом

Контрольные задания

- Контрольное задание 1. Приготовление горячих блюд из рыбы методом жарки основным способом
- Контрольные задания 2. Приготовление горячих блюд из рыбы методом жарки основным способом
- Контрольное задание 3. Приготовление горячих блюд из рыбы методом жарки основным способом

Урок 9. Приготовление, презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы в жареном виде (во фритюре)
(1 акад. ч)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Приготовление, презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы в жареном виде (во фритюре)

Видеоматериалы

- Приготовление рыбы в кляре методом жарки во фритюре

Виртуальные практические задания

- Приготовление рыбы в кляре методом жарки во фритюре. Практикум-тренинг
Практикум-тренинг.
- Приготовление рыбы в кляре методом жарки во фритюре. Практикум-контроль
- Приготовление рыбы в панировочных сухарях методом жарки во фритюре.
Практикум-тренинг Практикум-тренинг.
- Приготовление рыбы в панировочных сухарях методом жарки во фритюре.
Практикум-контроль

Тренировочные задания

- Тренировочное задание 1. Приготовление горячих блюд из рыбы методом жарки во фритюре
- Тренировочные задания 2. Приготовление горячих блюд из рыбы методом жарки во фритюре

Контрольные задания

- Контрольные задания 1. Приготовление горячих блюд из рыбы методом жарки во фритюре
- Контрольные задания 2. Приготовление горячих блюд из рыбы методом жарки во фритюре

Урок 10. Приготовление, презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы в жареном виде (на гриле)
(1 акад. ч)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Приготовление, презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы в жареном виде (на гриле)

Видеоматериалы

- Приготовление рыбы методом жарки на гриле-саламандре

Виртуальные практические задания

- Приготовление рыбы методом жарки на гриле. Практикум-тренинг Практикум-тренинг.
- Приготовление рыбы методом жарки на гриле. Практикум-контроль
- Приготовление рыбы методом жарки на гриле-саламандре. Практикум-тренинг
Практикум-тренинг.
- Приготовление рыбы методом жарки на гриле-саламандре. Практикум-контроль

Тренировочные задания

- Тренировочное задание. Приготовление горячих блюд из рыбы методом жарки на гриле

Контрольные задания

- Контрольное задание. Приготовление горячих блюд из рыбы методом жарки на гриле

Урок 11. Приготовление, презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из тушеной, запеченной рыбы (1 акад. ч)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Приготовление, презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из тушеной рыбы
- Приготовление, презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из запеченной рыбы
- Блюда из запеченной рыбы

Видеоматериалы

- Приготовление рыбы методом запекания

Виртуальные практические задания

- Приготовление рыбы методом запекания. Практикум-тренинг
- Приготовление рыбы методом запекания. Практикум-контроль

Тренировочные задания

- Тренировочные задания 1. Приготовление горячих блюд из рыбы методом запекания
- Тренировочные задания 2. Приготовление горячих блюд из рыбы методом запекания

Контрольные задания

- Контрольные задания 1. Приготовление горячих блюд из рыбы методом запекания
- Контрольное задание 2. Приготовление горячих блюд из рыбы методом запекания
- Контрольное задание 3. Приготовление горячих блюд из рыбы методом запекания
- Контрольные задания 4. Приготовление горячих блюд из рыбы методом запекания

Урок 12. Приготовление, презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбной рубленой массы (1 акад. ч)

Цель и план урока	Демо-версия
- Цель и план урока	✓
Теоретические материалы	Демо-версия
- Приготовление, презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбной рубленой массы	✓
Видеоматериалы	Демо-версия
- Приготовление блюд из рыбной рубленой массы	✓
Тренировочные задания	Демо-версия
- Тренировочные задания. Приготовление горячих блюд из рыбной рубленой массы	✓
Контрольные задания	Демо-версия
- Контрольные задания 1. Приготовление горячих блюд из рыбной рубленой массы	✓
- Контрольное задание 2. Приготовление горячих блюд из рыбной рубленой массы	✓
- Контрольные задания 3. Приготовление горячих блюд из рыбной рубленой массы	✓

Урок 13. Приготовление, презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сыра (1 акад. ч)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Приготовление, презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья

Видеоматериалы

- Приготовление блюд из нерыбного водного сырья

Тренировочные задания

- Тренировочные задания 1. Приготовление горячих блюд из нерыбного водного сырья
- Тренировочные задания 2. Приготовление горячих блюд из нерыбного водного сырья

Контрольные задания

- Контрольные задания 1. Приготовление горячих блюд из нерыбного водного сырья
- Контрольное задание 2. Приготовление горячих блюд из нерыбного водного сырья

Урок 14. Оценка качества, хранение горячей кулинарной продукции из рыбы, нерыбного водного сырья (1 академ. ч)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Качество кулинарной продукции
- Оценка качества горячей кулинарной продукции из рыбы, нерыбного водного сырья
- Требования к хранению горячей кулинарной продукции из рыбы, нерыбного водного сырья

Видеоматериалы

- Требования к качеству и сроки хранения готовой горячей кулинарной продукции из рыбы и нерыбного водного сырья

Тренировочные задания

- Тренировочные задания. Оценка качества, хранение горячей кулинарной продукции из рыбы, нерыбного водного сырья

Контрольные задания

- Контрольные задания. Оценка качества, хранение горячей кулинарной продукции из рыбы, нерыбного водного сырья

Урок 15. Презентация, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья (1 академ. ч)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Презентация, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

Видеоматериалы

- Методы сервировки и подачи блюд с учетом формы обслуживания и типа организации питания
- Сервировка стола

Тренировочные задания

- Тренировочные задания 1. Презентация, подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

- Тренировочное задание 2. Презентация, подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

Контрольные задания

- Контрольные задания 1. Презентация, подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

- Контрольное задание 2. Презентация, подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

Урок 16. Итоговая работа (1 академический час)

Итоговые контрольные задания	Демо-версия
- Итоговые контрольные задания 1	✓
- Итоговые контрольные задания 2	✓
- Итоговые контрольные задания 3	✓
- Итоговое контрольное задание 4	✓
- Итоговые контрольные задания 5	✓
- Итоговые контрольные задания 6	✓
- Итоговые контрольные задания 7	✓
- Итоговые контрольные задания 8	✓
- Итоговые контрольные задания 9	✓
- Итоговые контрольные задания 10	✓