

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента (блюд из мяса)

Онлайн-курсы

[Демо-версия](#)

Структура курса:

Информация для пользователей

Сведения об электронном издании	Демо-версия
- Об онлайн-курсе	✓

Раздел 1. Организация работы повара по приготовлению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов

Урок 1. Организация рабочих мест повара по приготовлению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов (1 акад. ч)

Цель и план урока	Демо-версия
- Цель и план урока	✓
Теоретические материалы	Демо-версия
- Организация работы горячего цеха, характеристика рабочих мест повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов	✓
- Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов	✓
Видеоматериалы	Демо-версия
- Современная технология Cook & Chill приготовления и хранения продукции	✓
Тренировочные задания	Демо-версия
- Тренировочные задания 1. Технологическое оборудование мясного цеха	✓
- Тренировочные задания 2. Рабочее место повара мясного цеха	✓
Виртуальные практические задания	Демо-версия
- Личная гигиена повара. Практикум-тренинг	✓
- Личная гигиена повара. Практикум-контроль	✓
Контрольные задания	Демо-версия
- Контрольные задания. Обязанности работника	✓

Урок 2. Безопасная эксплуатация технологического оборудования при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов (1 акад. ч)

Цель и план урока
- Цель и план урока
Теоретические материалы

- Характеристика и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов

Видеоматериалы

- Безопасная эксплуатация пароконвектомата

Виртуальные практические задания

- Приготовление стейка, жаренного на гриле, с салатом из киноа. Практикум-тренинг
Практикум-тренинг.
- Приготовление стейка, жаренного на гриле, с салатом из киноа. Практикум-контроль

Тренировочные задания

- Тренировочное задание 1. Подготовка электросковороды к жарке
- Тренировочные задания 2. Режимы тепловой обработки

Контрольные задания

- Контрольные задания 1. Безопасная эксплуатация технологического оборудования
- Контрольные задания 2. Опасные и вредные производственные факторы

Урок 3. Организация хранения и реализации горячей кулинарной продукции (1 академ. ч)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Организация хранения полуфабрикатов, пищевых продуктов, горячей кулинарной продукции
- Организация реализации горячей кулинарной продукции

Видеоматериалы

- Хранение готовой горячей кулинарной продукции

Тренировочные задания

- Тренировочное задание 1. Условия хранения полуфабрикатов
- Тренировочное задание 2. Сроки хранения полуфабрикатов

Контрольные задания

- Контрольные задания 1. Условия и сроки хранения полуфабрикатов
- Контрольные задания 2. Хранение полуфабрикатов
- Контрольные задания 3. Условия и сроки хранения готовой горячей продукции

Урок 4. Выбор, оценка качества сырья для приготовления горячих блюд из мяса и мясных продуктов (1 академ. ч)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Правила выбора полуфабрикатов, продуктов и дополнительных ингредиентов
- Специи, пряности, готовые приправы и другие дополнительные ингредиенты
- Правила использования пряностей

Видеоматериалы

- Расчет потребности в сырье, полуфабрикатах и продуктах, составление заявки на склад

- Использование специй, пряностей и приправ для приготовления горячих блюд из мяса

Тренировочные задания

- Тренировочные задания 1. Расчет количества сырья, полуфабрикатов, продуктов
- Тренировочные задания 2. Приправы и пряности для приготовления горячих блюд из мяса и мясных продуктов
- Тренировочные задания 3. Приправы и пряности для приготовления горячих блюд из мяса и мясных продуктов

Контрольные задания

- Контрольные задания 1. Выбор, оценка качества сырья для приготовления горячих блюд из мяса и мясных продуктов
- Контрольные задания 2. Выбор, оценка качества сырья для приготовления горячих блюд из мяса и мясных продуктов

Раздел 2. Приготовление и подготовка

к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента из мяса, мясных продуктов

Урок 5. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов (1 акад. ч)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов
- Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа

Видеоматериалы

- Ассортимент горячих блюд из мяса и мясных продуктов

Тренировочные задания

- Тренировочное задание. Классификация мясных блюд

Контрольные задания

- Контрольные задания. Значение в питании мясных блюд

Урок 6. Приготовление, презентация горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов простого приготовления (1 акад. ч)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Технология приготовления, оформление и отпуск простых блюд из мяса

Видеоматериалы

- Приготовление простых блюд из мяса
- Приготовление медальонов из свинины, жаренных основным способом, с молодым картофелем и овощами

Виртуальные практические задания

- Приготовление медальонов из свинины, жаренных основным способом, с молодым картофелем и овощами. Практикум-тренинг Практикум-тренинг.

- Приготовление медальонов из свинины, жаренных основным способом, с молодым картофелем и овощами. Практикум-контроль

Тренировочные задания

- Тренировочное задание. Жарка основным способом

Контрольные задания

- Контрольные задания. Этапы тепловой обработки

Урок 7. Приготовление, презентация горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в отварном виде (1 академ. ч)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Приготовление, презентация горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в отварном виде

Видеоматериалы

- Приготовление блюд из отварного мяса
- Приготовление свиной вырезки на пару с запеченными овощами

Виртуальные практические задания

- Приготовление свиной вырезки на пару с запеченными овощами. Практикум-тренинг
- Приготовление свиной вырезки на пару с запеченными овощами. Практикум-контроль

Тренировочные задания

- Тренировочное задание 1. Гарниры к отварному мясу
- Тренировочные задания 2. Соусы к блюдам из мяса

Контрольные задания

- Контрольные задания 1. Варка мяса
- Контрольные задания 2. Гарниры к блюдам из мяса
- Контрольные задания 3. Отпуск блюд из мяса

Урок 8. Приготовление, презентация горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, жаренного основным способом, на гриле крупным и мелким куском (1 академ. ч)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Приготовление, презентация горячих блюд, кулинарных изделий из жареного мяса

Видеоматериалы

- Приготовление ростбифа
- Приготовление каре ягненка
- Приготовление блюд из мяса, жаренного мелким куском
- Приготовление говядины, жаренной в воке, с овощами и рисовой лапшой

Виртуальные практические задания

- Приготовление говядины, жаренной в воке, с овощами и рисовой лапшой. Практикум-тренинг
- Приготовление говядины, жаренной в воке, с овощами и рисовой лапшой. Практикум-контроль

Тренировочные задания

- Тренировочные задания 1. Приготовление блюд из жареного мяса
- Тренировочные задания 2. Соусы к блюдам из жареного мяса

Контрольные задания

- Контрольные задания 1. Отпуск блюд из жареного мяса
- Контрольные задания 2. Жарка изделий из мяса

Урок 9. Приготовление, презентация горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, жаренного порционным куском (1 акад. ч)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Приготовление, презентация горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, жаренного порционным куском
- Особенности жарки стейков из мяса (режим жарки, степени прожаренности)

Видеоматериалы

- Приготовление бифштекса по-гамбургски
- Приготовление стейка, жаренного на гриль-сковороде, с гарниром из тушеного шпината

Виртуальные практические задания

- Приготовление стейка, жаренного на гриль-сковороде. Практикум-тренинг Практикум-тренинг.
- Приготовление стейка, жаренного на гриль-сковороде. Практикум-контроль

Тренировочные задания

- Тренировочные задания 1. Жарка изделий из мяса порционным куском
- Тренировочные задания 2. Гарниры к блюдам из мяса, жаренного порционным куском

Контрольные задания

- Контрольные задания 1. Жарка изделий из мяса порционным куском
- Контрольные задания 2. Отпуск блюд из мяса, жаренного порционным куском

Урок 10. Приготовление, презентация горячих блюд, кулинарных изделий из тушеного мяса (1 акад. ч)

Цель и план урока	Демо-версия
- Цель и план урока	✓
Теоретические материалы	Демо-версия
- Приготовление, презентация горячих блюд, кулинарных изделий из тушеного мяса	✓
Видеоматериалы	Демо-версия
- Приготовление мяса духового	✓
- Приготовление азу	✓
Виртуальные практические задания	Демо-версия
- Приготовление рагу из мяса с гарниром из овощей. Практикум-тренинг Практикум-тренинг.	✓
- Приготовление рагу из мяса с гарниром из овощей. Практикум-контроль	✓
Тренировочные задания	Демо-версия
- Тренировочные задания. Приготовление блюд из тушеного мяса	✓

Контрольные задания	Демо-версия
- Контрольные задания 1. Приготовление блюд из тушеного мяса	✓
- Контрольные задания 2. Приготовление блюд из тушеного мяса	✓

Урок 11. Приготовление, презентация горячих блюд, кулинарных изделий из запеченного мяса (1 академический час)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Приготовление, презентация горячих блюд, кулинарных изделий из запеченного мяса

Видеоматериалы

- Приготовление говядины по-веллингтонски
- Приготовление рулета из говяжьей вырезки
- Приготовление запеченного мяса ягненка с молодым картофелем

Виртуальные практические задания

- Приготовление запеченного мяса ягненка с молодым картофелем. Практикум-тренинг
Практикум-тренинг.
- Приготовление запеченного мяса ягненка с молодым картофелем. Практикум-контроль

Тренировочные задания

- Тренировочное задание. Приготовление, презентация горячих блюд, кулинарных изделий из запеченного мяса

Контрольные задания

- Контрольные задания. Приготовление, презентация горячих блюд, кулинарных изделий из запеченного мяса

Урок 12. Приготовление, презентация горячих блюд, кулинарных изделий из мясной рубленой массы (1 академический час)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Приготовление, презентация горячих блюд, кулинарных изделий из мясной рубленой массы

Видеоматериалы

- Приготовление рулета мясного рубленого с макаронами
- Приготовление зраз мясных рубленых
- Приготовление тефтелей мясных

Тренировочные задания

- Тренировочные задания 1. Приготовление блюд из мясной рубленой массы
- Тренировочные задания 2. Приготовление блюд из мясной рубленой массы

Контрольные задания

- Контрольные задания 1. Приготовление блюд из мясной рубленой массы
- Контрольное задание 2. Приготовление блюд из мясной рубленой массы
- Контрольное задание 3. Приготовление блюд из мясной рубленой массы
- Контрольные задания 4. Приготовление блюд из мясной рубленой массы

Урок 13. Приготовление, презентация горячих блюд, кулинарных изделий из субпродуктов (1 академический час)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Приготовление, презентация горячих блюд, кулинарных изделий из субпродуктов

Видеоматериалы

- Приготовление оладий из печени
- Приготовление печени по-строгановски

Тренировочные задания

- Тренировочное задание. Приготовление блюд из субпродуктов

Контрольные задания

- Контрольные задания 1. Приготовление блюд из субпродуктов
- Контрольные задания 2. Приготовление блюд из субпродуктов

Урок 14. Оценка качества, хранение горячей кулинарной продукции из мяса, мясных продуктов (1 академический час)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Оценка качества, хранение горячей кулинарной продукции из мяса, мясных продуктов

Видеоматериалы

- Условия и сроки хранения готовых блюд из мяса и мясопродуктов

Тренировочные задания

- Тренировочные задания 1. Условия и сроки хранения полуфабрикатов
- Тренировочные задания 2. Условия и сроки хранения полуфабрикатов
- Тренировочные задания 3. Качество кулинарной продукции

Контрольные задания

- Контрольные задания. Бракераж блюд из мяса

Урок 15. Подготовка к реализации, презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов (1 академический час)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Выбор посуды, методы сервировки и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов
- Порционирование (комплектация) горячей кулинарной продукции
- Формы и методы обслуживания гостей

Видеоматериалы

- Сервировка стола

Тренировочные задания

- Тренировочное задание 1. Методы сервировки и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса и мясных продуктов
- Тренировочные задания 2. Методы сервировки и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса и мясных продуктов

- Тренировочное задание 3. Методы сервировки и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса и мясных продуктов

Контрольные задания

- Контрольное задание 1. Методы сервировки и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса и мясных продуктов
- Контрольные задания 2. Методы сервировки и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса и мясных продуктов

Урок 16. Итоговая контрольная работа

Итоговые контрольные задания

- Итоговые контрольные задания 1
- Итоговые контрольные задания 2
- Итоговые контрольные задания 3
- Итоговые контрольные задания 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
- Итоговое контрольное задание 11

Список рекомендуемых источников

Список источников	Демо-версия
- Список источников для самостоятельной работы	✓