

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из домашней птицы, пернатой дичи и кролика

Онлайн-курсы

Демо-версия

Структура курса:

Раздел 1. Организация работы повара по приготовлению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи и кролика

Урок 1. Организация рабочих мест повара по приготовлению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи и кролика (1 акад. ч)

Цель и план урока	Демо-версия
- Цель и план урока	✓
Теоретические материалы	Демо-версия
- Организация рабочих мест повара по приготовлению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи и кролика	✓
- Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	✓
- Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре	✓
- Санитарно-гигиенические требования к персоналу, работающему в горячем цехе	✓
Видеоматериалы	Демо-версия
- Современные методы организации работ по приготовлению горячих блюд с применением технологии Sous-vide	✓
Тренировочные задания	Демо-версия
- Тренировочное задание. Приготовлении филе птицы методом Sous-vide	✓
Контрольные задания	Демо-версия
- Контрольные задания 1. Обязанности работника	✓
- Контрольные задания 2. Технология Sous-vide	✓

Урок 2. Безопасная эксплуатация технологического оборудования при приготовлении горячих блюд из домашней птицы, дичи и кролика (1 акад. ч)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Безопасная эксплуатация технологического оборудования при приготовлении горячих блюд из домашней птицы, дичи и кролика

Видеоматериалы

- Эксплуатация пароконвектомата

Виртуальные практические задания

- Приготовление цыпленка, жаренного на гриле, с салатом из огурцов, латука, и кукурузы. Практикум-тренинг
- Приготовление цыпленка, жаренного на гриле, с салатом из огурцов, латука, и кукурузы. Практикум-контроль

Тренировочные задания

- Тренировочное задание. Подготовка электросковороды к жарке

Контрольные задания

- Контрольные задания. Режимы тепловой обработки

Урок 3. Организация хранения полуфабрикатов, пищевых продуктов, готовой горячей кулинарной продукции (1 акад. ч.)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

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

Видеоматериалы

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

Тренировочные задания

- Тренировочное задание. Организация хранения полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции

Контрольные задания

- Контрольные задания. Организация хранения полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции

Урок 4. Правила выбора, оценка наличия, расчет потребности в сырье, полуфабрикатах, пищевых продуктах (1 акад. ч.)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Правила выбора домашней птицы
- Правила выбора полуфабрикатов, продуктов и дополнительных ингредиентов

Видеоматериалы

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

Тренировочные задания

- Тренировочные задания. Ассортимент, товароведная характеристика пряностей и приправ

Контрольные задания

- Контрольные задания. Правила выбора, оценка наличия, расчет потребности в сырье, полуфабрикатах, пищевых продуктах

Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента из домашней птицы, дичи и кролика

Урок 5. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд, кулинарных изделий из домашней птицы, дичи и кролика (1 акад. ч)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Значение в питании горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи и кролика

Видеоматериалы

- Ассортимент горячих блюд из домашней птицы

Тренировочные задания

- Тренировочное задание 1. Ассортимент горячих блюд из домашней птицы, пернатой дичи, кролика
- Тренировочные задания 2. Ассортимент горячих блюд из домашней птицы, пернатой дичи, кролика

Контрольные задания

- Контрольные задания. Ассортимент горячих блюд из домашней птицы, пернатой дичи, кролика

Урок 6. Приготовление, презентация горячих блюд, кулинарных изделий из отварной, припущенной птицы (1 академический час)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Приготовление горячих блюд из отварной, припущенной птицы

Видеоматериалы

- Блюда из отварной и припущенной птицы
- Приготовление цыпленка под кунжутным соусом методом припускания

Виртуальные практические задания

- Приготовление цыпленка под кунжутным соусом методом припускания. Практикум-тренинг Практикум-тренинг.
- Приготовление цыпленка под кунжутным соусом методом припускания. Практикум-контроль

Тренировочные задания

- Тренировочное задание. Приготовление птицы отварной

Контрольные задания

- Контрольные задания 1. Приготовление блюд из птицы
- Контрольные задания 2. Варка птицы

Урок 7. Приготовление, презентация горячих блюд, кулинарных изделий из домашней птицы, жаренной основным способом (1 академический час)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Приготовление горячих блюд из домашней птицы, жаренной основным способом

Видеоматериалы

- Блюда из жареной птицы

Виртуальные практические задания

- Приготовление цыпленка, жаренного основным способом, со сложным гарниром из зеленого горошка и картофеля. Практикум-тренинг Практикум-тренинг.
- Приготовление цыпленка, жаренного основным способом, со сложным гарниром из зеленого горошка и картофеля. Практикум-контроль

Тренировочные задания

- Тренировочные задания. Приготовление блюд из птицы

Контрольные задания

- Контрольные задания 1. Приготовление и отпуск блюд из птицы
- Контрольные задания 2. Тепловая обработка птицы

Урок 8. Приготовление, презентация горячих блюд, кулинарных изделий из домашней птицы, жаренной во фритюре (1 акад. ч)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Приготовление горячих блюд из домашней птицы, жаренной во фритюре
- Блюда из домашней птицы, жаренной во фритюре

Видеоматериалы

- Приготовление котлет по-киевски

Виртуальные практические задания

- Приготовление цыпленка, жаренного во фритюре, под лимонным соусом. Практикум-тренинг Практикум-тренинг.
- Приготовление цыпленка, жаренного во фритюре, под лимонным соусом. Практикум-контроль

Тренировочные задания

- Тренировочное задание. Тепловая обработка птицы

Контрольные задания

- Контрольное задание. Бракераж блюд из птицы

Урок 9. Приготовление, презентация горячих блюд, кулинарных изделий из домашней птицы, жаренной на гриле, над углями (1 акад. ч)

Цель и план урока	Демо-версия
- Цель и план урока	✓
Теоретические материалы	Демо-версия
- Приготовление горячих блюд из домашней птицы, жаренной на гриле, над углями	✓
- Блюда из домашней птицы, жаренной на гриле, над углями	✓
Видеоматериалы	Демо-версия
- Приготовление шашлыка из курицы	✓
Виртуальные практические задания	Демо-версия
- Приготовление цыпленка, жаренного на гриле, с пастой в сливочно-лимонном соусе. Практикум-тренинг Практикум-тренинг.	✓
- Приготовление цыпленка, жаренного на гриле, с пастой в сливочно-лимонном соусе. Практикум-контроль	✓
Тренировочные задания	Демо-версия
- Тренировочное задание. Приготовление блюд из птицы, жаренной на гриле, над углями	✓
Контрольные задания	Демо-версия
- Контрольные задания. Приготовление блюд из птицы, жаренной на гриле, над углями	✓

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

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Приготовление горячих блюд из тушеной птицы

Видеоматериалы

- Приготовление чахохбили

Тренировочные задания

- Тренировочные задания. Приготовление блюд из тушеной птицы

Контрольные задания

- Контрольные задания. Приготовление блюд из тушеной птицы

Урок 11. Приготовление, презентация горячих блюд, кулинарных изделий из куриной рубленой массы, кнельной массы (1 акад. ч.)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Приготовление горячих блюд из куриной рубленой массы, кнельной массы

Видеоматериалы

- Приготовление горячих блюд из куриной рубленой массы

Тренировочные задания

- Тренировочные задания 1. Приготовление горячих блюд из куриной рубленой массы
- Тренировочное задание 2. Виды панировки

Контрольные задания

- Контрольные задания. Приготовление горячих блюд из куриной рубленой массы

Урок 12. Приготовление, презентация горячих блюд, кулинарных изделий из кролика (1 акад. ч)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Приготовление горячих блюд из кролика

Видеоматериалы

- Блюда из кролика

Тренировочные задания

- Тренировочные задания. Приготовление горячих блюд из кролика

Контрольные задания

- Контрольные задания. Приготовление горячих блюд из кролика

Урок 13. Приготовление, презентация горячих закусок из домашней птицы (1 акад. ч)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Приготовление горячих закусок из домашней птицы

Видеоматериалы

- Приготовление горячих закусок из птицы

Тренировочные задания

- Тренировочные задания. Приготовление горячих закусок из домашней птицы

Контрольные задания

- Контрольные задания. Приготовление горячих закусок из домашней птицы

Урок 14. Оценка качества, хранение горячей кулинарной продукции из домашней птицы, пернатой дичи, кролика (1 акад. ч)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Оценка качества, хранение горячей кулинарной продукции из домашней птицы, пернатой дичи, кролика

Видеоматериалы

- Требования к качеству, условия, сроки хранения готовой горячей кулинарной продукции из домашней птицы

Тренировочные задания

- Тренировочные задания. Оценка качества готовой горячей кулинарной продукции

Контрольные задания

- Контрольные задания. Оценка качества готовой горячей кулинарной продукции

Урок 15. Подготовка к реализации, презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, пернатой дичи, кролика (1 акад. ч)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Выбор посуды для отпуска блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика

Видеоматериалы

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

Тренировочные задания

- Тренировочные задания 1. Способы обслуживания
- Тренировочное задание 2. Сервировка стола

Контрольные задания

- Контрольные задания. Выбор посуды для отпуска блюд из домашней птицы, дичи, кролика

Урок 16. Итоговая контрольная работа (1 акад. ч)

Итоговые контрольные задания	Демо-версия
- 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	✓

Виртуальные практические задания для самостоятельной работы

Приготовление блюд из домашней птицы методом жарки	Демо-версия
---	--------------------

- Приготовление соте из цыпленка и овощей. Практикум-тренинг ✓
- Практикум-тренинг. ✓
- Приготовление соте из цыпленка и овощей. Практикум-контроль ✓
- Приготовление цыпленка с овощами методом жарки в воке. Практикум-тренинг ✓
- Практикум-тренинг. ✓
- Приготовление цыпленка с овощами методом жарки в воке. Практикум-контроль ✓

Приготовление блюд из домашней птицы методом запекания Демонстрация

- Приготовление цыпленка с овощами методом запекания. Практикум-тренинг ✓
- Практикум-тренинг. ✓
- Приготовление цыпленка с овощами методом запекания. Практикум-контроль ✓