

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ЭЛЕКТРОННЫЙ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС

Демо-версия

Структура курса:

Информация для пользователей

Сведения об электронном издании	Демо-версия
- Об электронном учебно-методическом комплексе	✓

Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Введение/Предисловие	Демо-версия
- Предисловие	✓

Глава 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Демо-версия
---	-------------

- Введение в главу ✓

- 1.1. Общие понятия о производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ✓

- 1.2. Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ✓

Задания. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления

- Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Задание 1

- Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Задание 2

- Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Задание 3

Задания. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов Демо-версия

- Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Задание 1 ✓

- Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Задание 2 ✓

- Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Задание 3 ✓

- Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Задание 4 ✓

Задания. Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа по приготовлению полуфабрикатов Демо-версия

- Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа по приготовлению полуфабрикатов. Задание 1 ✓

- Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа по приготовлению полуфабрикатов. Задание 2 ✓

- Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа по приготовлению полуфабрикатов. Задание 3 ✓

- Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа по приготовлению полуфабрикатов. Задание 4 ✓
- Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа по приготовлению полуфабрикатов. Задание 5 ✓
- Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа по приготовлению полуфабрикатов. Задание 6 ✓

Задания. Организация и техническое оснащение работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов

- Организация и техническое оснащение работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов. Задание 1
- Организация и техническое оснащение работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов. Задание 2
- Организация и техническое оснащение работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов. Задание 3
- Организация и техническое оснащение работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов. Задание 4
- Организация и техническое оснащение работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов. Задание 5
- Организация и техническое оснащение работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов. Задание 6

Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Глава 2. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

- Введение в главу
- 2.1. Классификация, ассортимент и оценка качества рыбы и нерыбного водного сырья
- 2.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья
- 2.3. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Глава 3. Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса

- Введение в главу
- 3.1. Основные характеристики мяса
- 3.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и мясного сырья
- 3.3. Технология продукции из мяса и мясного сырья

Задания. Характеристика, требования к качеству и безопасности сырья для приготовления полуфабрикатов

- Характеристика, требования к качеству и безопасности сырья для приготовления полуфабрикатов. Задание 1
- Характеристика, требования к качеству и безопасности сырья для приготовления полуфабрикатов. Задание 2
- Характеристика, требования к качеству и безопасности сырья для приготовления полуфабрикатов. Задание 3
- Характеристика, требования к качеству и безопасности сырья для приготовления полуфабрикатов. Задание 4
- Характеристика, требования к качеству и безопасности сырья для приготовления полуфабрикатов. Задание 5
- Характеристика, требования к качеству и безопасности сырья для приготовления полуфабрикатов. Задание 6

Задания. Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей

- Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей. Задание 1
- Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей. Задание 2
- Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей. Задание 3
- Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей. Задание 4
- Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей. Задание 5

Задания. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы

- Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы. Задание 1
- Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы. Задание 2
- Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы. Задание 3
- Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы. Задание 4

Задания. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

- Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Задание 1
- Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Задание 2
- Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Задание 3
- Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Задание 4

Задания. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

- Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Задание 1
- Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Задание 2
- Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Задание 3
- Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Задание 4
- Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Задание 5
- Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Задание 6
- Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Задание 7
- Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Задание 8
- Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Задание 9
- Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Задание 10

Глава 4. Подготовка домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

Демо-версия

- Введение в главу ✓
- 4.1. Классификация, ассортимент и оценка качества птицы ✓
- 4.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ✓

Задания. Обработка и подготовка пернатой дичи

Демо-версия

- Обработка и подготовка пернатой дичи. Задание 1 ✓

- Обработка и подготовка пернатой дичи. Задание 2 ✓
- Обработка и подготовка пернатой дичи. Задание 3 ✓
- Обработка и подготовка пернатой дичи. Задание 4 ✓
- Обработка и подготовка пернатой дичи. Задание 5 ✓

Задания. Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

- Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Задание 1
- Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Задание 2
- Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Задание 3
- Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Задание 4
- Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Задание 5

Приложения	Демо-версия
- Приложение 1. Накладная на отпуск со склада	✓
- Приложение 2. Технологическая карта	✓
- Приложение 3. АКТ о разделке мяса-сырья на полуфабрикаты	✓
- Приложение 4. АКТ контрольной проработки блюда (изделия)	✓
- Приложение 5. Техничко-технологическая карта	✓
- Приложение 6. Выполнение технологических расчетов при кулинарной обработке продуктов	✓
- Приложение 7. Среднетишевые нормы отходов и потерь при холодной обработке мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье (% к массе мяса на костях)	✓
- Приложение 8. Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье (% к массе мяса на костях)	✓
- Приложение 9. Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы (в % к птице массой брутто)	✓
- Приложение 10. Нормы выхода мякоти при холодной обработке сельскохозяйственной птицы (в % к птице массой брутто)	✓
- Тестовые задания	✓
- Список литературы	✓