

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Введение/Предисловие	Демо-версия
- Введение	✓

Глава 1. Общая характеристика технологических процессов производства кулинарной продукции

- Введение в главу
- 1.1. Технологические основы производства продукции общественного питания
- 1.2. Качество кулинарной продукции
- 1.3. Формирование качества кулинарной продукции
- 1.4. Контроль качества кулинарной продукции
- 1.5. Сохранение качества готовой кулинарной продукции
- 1.6. Основные понятия кулинарной обработки продуктов в технологии приготовления пищи
- 1.7. Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменение под влиянием кулинарной обработки

Задания. Общая характеристика технологических процессов производства кулинарной продукции

- Общая характеристика технологических процессов производства кулинарной продукции. Задание 1
- Общая характеристика технологических процессов производства кулинарной продукции. Задание 2
- Общая характеристика технологических процессов производства кулинарной продукции. Задание 3
- Общая характеристика технологических процессов производства кулинарной продукции. Задание 4
- Общая характеристика технологических процессов производства кулинарной продукции. Задание 5
- Общая характеристика технологических процессов производства кулинарной продукции. Задание 6

Глава 2. Ассортимент, товароведная характеристика пряностей и приправ

- Введение в главу	Демо-версия
- 2.1. Правила использования пряностей	✓
- 2.2. Сочетание и использование приправ и пряностей	✓

- 2.3. Подбор пряных букетов ✓

Задания. Ассортимент, товароведная характеристика пряностей и приправ Демон-версия

- Ассортимент, товароведная характеристика пряностей и приправ. Задание 1 ✓
- Ассортимент, товароведная характеристика пряностей и приправ. Задание 2 ✓
- Ассортимент, товароведная характеристика пряностей и приправ. Задание 3 ✓
- Ассортимент, товароведная характеристика пряностей и приправ. Задание 4 ✓
- Ассортимент, товароведная характеристика пряностей и приправ. Задание 5 ✓
- Ассортимент, товароведная характеристика пряностей и приправ. Задание 6 ✓
- Ассортимент, товароведная характеристика пряностей и приправ. Задание 7 ✓

Глава 3. Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции

- Введение в главу
- 3.1. Организация работы горячих цехов на предприятиях общественного питания
- 3.2. Участки и линии в горячем цехе
- 3.3. Организация рабочего места повара в горячем цехе
- 3.4. Техника безопасности в горячем цехе
- 3.5. Санитарные требования к организации работы горячих цехов
- 3.6. Оборудование горячего цеха
- 3.7. Инновационные виды оборудования и технологии в технологическом приготовлении блюд

Задания. Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции

- Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Задание 1
- Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Задание 2
- Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Задание 3
- Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Задание 4
- Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Задание 5

Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Глава 4. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

- Введение в главу
- 4.1. Технология приготовления сложных супов
- 4.2. Технология приготовления соусов
- 4.3. Технология приготовления блюд из овощей и грибов
- 4.4. Технология приготовления блюд из сыра
- 4.5. Технология приготовления блюд из яиц и творога
- 4.6. Технология приготовления блюд из мяса
- 4.7. Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика
- 4.8. Технология приготовления блюд из мяса диких животных
- 4.9. Технология приготовления блюд из рыбы
- 4.10. Технология приготовления блюд из морепродуктов

Задания. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

- Технология приготовления сложных супов. Задание 1

- Технология приготовления блюд из мяса. Задание 10
- Технология приготовления блюд из птицы. Задание 1
- Технология приготовления блюд из птицы. Задание 2
- Технология приготовления блюд из птицы. Задание 3
- Технология приготовления блюд из птицы. Задание 4
- Технология приготовления блюд из птицы. Задание 5
- Технология приготовления блюд из птицы. Задание 6
- Технология приготовления блюд из рыбы. Задание 1
- Технология приготовления блюд из рыбы. Задание 2
- Технология приготовления блюд из рыбы. Задание 3
- Технология приготовления блюд из рыбы. Задание 4
- Технология приготовления блюд из рыбы. Задание 5
- Технология приготовления блюд из рыбы. Задание 6
- Технология приготовления блюд из рыбы. Задание 7
- Технология приготовления блюд из рыбы. Задание 8
- Технология приготовления блюд из рыбы. Задание 9
- Технология приготовления блюд из рыбы. Задание 10
- Технология приготовления блюд из морепродуктов. Задание 1
- Технология приготовления блюд из морепродуктов. Задание 2
- Технология приготовления блюд из морепродуктов. Задание 3
- Технология приготовления блюд из морепродуктов. Задание 4

Глава 5. Охлажденные и быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия

- Введение в главу
- 5.1. Значение использования быстрозамороженной продукции в развитии общественного питания
- 5.2. Особенность технологического процесса производства охлажденной и быстрозамороженной продукции
- 5.3. Технологический процесс производства и упаковки охлажденной продукции
- 5.4. Ассортимент, фасовка, упаковка, маркировка охлажденных блюд и кулинарной продукции в функциональных емкостях
- 5.5. Охлажденные блюда и кулинарные изделия в герметизированных мягких полимерных пакетах. Фасовка, упаковка. Сроки и условия хранения
- 5.6. Разогревание и реализация охлажденной продукции
- 5.7. Особенности технологического процесса производства быстрозамороженной продукции
- 5.8. Факторы, влияющие на качество быстрозамороженной продукции
- 5.9. Ассортимент быстрозамороженной продукции. Условия и сроки хранения
- 5.10. Размораживание и разогревание быстрозамороженной продукции
- 5.11. Качество охлажденной и быстрозамороженной продукции

Задания. Охлажденные и быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия

- Охлажденные и быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия. Задание 1
- Охлажденные и быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия. Задание 2
- Охлажденные и быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия. Задание 3
- Охлажденные и быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия. Задание 4

Глава 6. Современные направления в технологии приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции

- Введение в главу

Демо-версия



- 6.1. Оформление и украшение блюд ✓
- 6.2. Способ приготовления и подачи сложной горячей кулинарной продукции в стиле «Фьюжн» ✓
- 6.3. Современные требования к дизайну блюд ✓

Задания. Современные направления в технологии приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции Демо-версия

- Современные направления в технологии приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции. Задание 1 ✓
- Современные направления в технологии приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции. Задание 2 ✓
- Современные направления в технологии приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции. Задание 3 ✓
- Современные направления в технологии приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции. Задание 4 ✓
- Современные направления в технологии приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции. Задание 5 ✓
- Современные направления в технологии приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции. Задание 6 ✓

Приложения Демо-версия

- Приложение 1 ✓
- Приложение 2 ✓
- Список литературы ✓