

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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	✓

Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Введение/Предисловие	Демо-версия
- Предисловие	✓

Глава 1. Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих сложные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия	Демо-версия
--	-------------

- Введение в главу	✓
- 1.1. Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	✓
- 1.2. Характеристика предприятий общественного питания	✓
- 1.3. Характеристика мини-пекарней	✓
- 1.4. Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия	✓

Задания. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Демо-версия
---	-------------

- Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	✓
- Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов. Задание 1	✓
- Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов. Задание 2	✓
- Технологическая документация. Задание 1	✓
- Технологическая документация. Задание 2	✓
- Технологическая документация. Задание 3	✓
- Технологическая документация. Задание 4	✓
- Технологическая документация. Задание 5	✓
- Технологическая документация. Задание 6	✓
- Технологическая документация. Задание 7	✓

Задания. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

- Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Глава 2. Техническое оснащение

- Введение в главу
- 2.1. Классификация оборудования
- 2.2. Механическое оборудование
- 2.3. Тепловое оборудование
- 2.4. Холодильное оборудование
- 2.5. Оборудование и приборы для измерений
- 2.6. Вспомогательное (нейтральное) оборудование
- 2.7. Инвентарь и приспособления
- 2.8. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности

Глава 3. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации готовых сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

- Введение в главу
- 3.1. Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям
- 3.2. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре
- 3.3. Санитарные требования к изготовлению и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- 3.4. Санитарные требования к личной гигиене персонала

Глава 4. Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции

- Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции

Глава 5. Актуальные направления совершенствования организации производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

- Актуальные направления совершенствования организации производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Задания. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

- Оборудование для подготовки кондитерского сырья. Задание 1
- Оборудование для подготовки кондитерского сырья. Задание 2
- Оборудование для подготовки кондитерского сырья. Задание 3
- Оборудование для подготовки кондитерского сырья. Задание 4
- Оборудование для подготовки кондитерского сырья. Задание 5
- Оборудование для подготовки кондитерского сырья. Задание 6
- Оборудование для подготовки кондитерского сырья. Задание 7
- Организация работы кондитерского цеха. Задание 1
- Организация работы кондитерского цеха. Задание 2
- Организация работы кондитерского цеха. Задание 3
- Организация работы кондитерского цеха. Задание 4

Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе

Глава 6. Виды сырья. Его характеристика, подготовка и хранение для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

- Введение в главу
- 6.1. Классификация сырья по его назначению
- 6.2. Виды сырья, его характеристика и правила хранения

Глава 7. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

- Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Глава 8. Правила взаимозаменяемости сырья. Оценка качества и безопасности сырья для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Демонстрация

- Введение в главу ✓
- 8.1. Взаимозаменяемость сырья ✓
- 8.2. Качество и безопасность сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ✓

Задания. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе Демонстрация

- Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов. Задание 1 ✓
- Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов. Задание 2 ✓
- Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов. Задание 3 ✓
- Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов. Задание 4 ✓
- Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов. Задание 5 ✓
- Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов. Задание 6 ✓
- Кондитерские смеси промышленного производства ✓
- Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных продуктов ✓
- Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий. Задание 1 ✓
- Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий. Задание 2 ✓

Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемые при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Глава 9. Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления

- Введение в главу
- 9.1. Виды отделочных полуфабрикатов
- 9.2. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов

Глава 10. Оценка качества и хранение готовых отделочных полуфабрикатов

- Оценка качества и хранение готовых отделочных полуфабрикатов

Задания. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемые при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

- Сиропы. Задание 1
- Сиропы. Задание 2
- Сиропы. Задание 3
- Сиропы. Задание 4
- Помада. Задание 1
- Помада. Задание 2
- Помада. Задание 3
- Карамели. Задание 1
- Карамели. Задание 2
- Карамели. Задание 3
- Карамели. Задание 4
- Желе. Задание 1
- Желе. Задание 2
- Желе. Задание 3
- Желе. Задание 4
- Глазури. Задание 1
- Глазури. Задание 2
- Кремы. Задание 1
- Кремы. Задание 2
- Кремы. Задание 3
- Кремы. Задание 4
- Кремы. Задание 5
- Кремы. Задание 6
- Мастики и марципан. Задание 1
- Мастики и марципан. Задание 2
- Мастики и марципан. Задание 3
- Мастики и марципан. Задание 4
- Посыпки и крошки. Задание 1
- Посыпки и крошки. Задание 2
- Фарш и начинки. Задание 1
- Фарш и начинки. Задание 2

Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба

Глава 11. Ассортимент сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и технологические процессы их приготовления

- Введение в главу
- 11.1. Ассортимент сложных хлебобулочных изделий: основные определения
- 11.2. Технологический процесс приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Глава 12. Оценка качества сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и правила их хранения

- Оценка качества сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и правила их хранения

Задания. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба

- Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
- Технология приготовления различных типов дрожжевого теста. Задание 1
- Технология приготовления различных типов дрожжевого теста. Задание 2
- Технология приготовления различных типов дрожжевого теста. Задание 3
- Технология приготовления различных типов дрожжевого теста. Задание 4
- Технология приготовления различных типов дрожжевого теста. Задание 5
- Технология приготовления различных типов дрожжевого теста. Задание 6
- Формование штучных и многопорционных изделий из различных видов теста. Задание 1
- Формование штучных и многопорционных изделий из различных видов теста. Задание 2
- Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Задание 1
- Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Задание 2
- Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Задание 3
- Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Задание 1
- Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Задание 2
- Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Задание 3
- Способы подачи, упаковки и транспортировки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Задание 1
- Способы подачи, упаковки и транспортировки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Задание 2

Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Глава 13. Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий

- Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий

Глава 14. Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов

Демо-версия

- | | |
|---|---|
| - Введение в главу | ✓ |
| - 14.1. Характеристика выпеченных полуфабрикатов | ✓ |
| - 14.2. Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления | ✓ |
| - 14.3. Процессы, происходящие при выпекании полуфабрикатов | ✓ |
| - 14.4. Бисквитный полуфабрикат | ✓ |
| - 14.5. Песочный полуфабрикат | ✓ |
| - 14.6. Воздушный полуфабрикат | ✓ |
| - 14.7. Полуфабрикат из блинчатого теста | ✓ |
| - 14.8. Вафельный полуфабрикат | ✓ |

- 14.9. Заварной полуфабрикат	✓
- 14.10. Миндальный полуфабрикат	✓
- 14.11. Пряничный полуфабрикат	✓
- 14.12. Крошковый полуфабрикат	✓
- 14.13. Слоеный полуфабрикат	✓
- 14.14. Полуфабрикат из сахарного теста	✓
- 14.15. Полуфабрикат из тюлипного теста	✓
- 14.16. Выпеченные полуфабрикаты на основе промышленных смесей	✓
- 14.17. Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов	✓

Глава 15. Технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий

- Введение в главу
- 15.1. Пряничные изделия
- 15.2. Мелкоштучные мучные кондитерские изделия

Задания. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

- Ассортимент, использование сухих смесей промышленного производства
- Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов. Задание 1
- Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов. Задание 2
- Технология приготовления, способы формования и температурный режим выпечки сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Задание 1
- Технология приготовления, способы формования и температурный режим выпечки сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Задание 2
- Технология приготовления, способы формования и температурный режим выпечки сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Задание 3
- Технология приготовления, способы формования и температурный режим выпечки сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Задание 4
- Технология приготовления, способы формования и температурный режим выпечки сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Задание 5
- Технология приготовления, способы формования и температурный режим выпечки сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Задание 6
- Технология приготовления, способы формования и температурный режим выпечки сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Задание 7
- Способы подачи, требования к качеству и транспортировка сложных мучных кондитерских изделий

Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента

Глава 16. Технологический процесс приготовления праздничных тортов

- Введение в главу
- 16.1. Классификация праздничных тортов
- 16.2. Правила монтажа праздничных тортов
- 16.3. Способы и приемы отделки праздничных тортов
- 16.4. Технология приготовления праздничных тортов

Глава 17. Оценка качества и хранение сложных мучных кондитерских изделий

- Оценка качества и хранение сложных мучных кондитерских изделий

Задания. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента

- Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента. Задание 1
- Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента. Задание 2
- Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Задание 1
- Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Задание 2
- Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Задание 3
- Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Задание 4
- Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Задание 5
- Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Задание 6
- Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Задание 7
- Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Задание 8
- Способы подачи, требования к качеству и транспортировка сложных мучных кондитерских изделий

Приложения

Приложения	Демо-версия
- Приложение 1	✓
- Приложение 2	✓
- Список литературы	✓