

Техническое оснащение организаций питания

ЭЛЕКТРОННЫЙ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС

Демо-версия

Структура курса:

Информация для пользователей

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

Механическое оборудование

Предисловие	Демо-версия
- Предисловие	✓

Глава 1. Механическое оборудование	Демо-версия
- Введение в главу	✓
- 1.1. Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания	✓
- 1.2. Общие сведения о машинах	✓
- 1.3. Универсальная кухонная машина	✓
- 1.4. Оборудование для обработки овощей и плодов	✓
- 1.5. Оборудование для измельчения мяса и рыбы	✓
- 1.6. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров	✓
- 1.7. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	✓
- 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	✓

Упражнения. Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания

- Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания

Задания. Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания

- Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания

Упражнения. Классификация механического оборудования

- Классификация механического оборудования. Упражнение 1
- Классификация механического оборудования. Упражнение 2

Задания. Классификация механического оборудования	Демо-версия
- Классификация механического оборудования. Задание 1	✓
- Классификация механического оборудования. Задание 2	✓
- Классификация механического оборудования. Задание 3	✓

Упражнения. Универсальные приводы. Универсальная кухонная машина

- Универсальные приводы. Универсальная кухонная машина. Упражнение 1
- Универсальные приводы. Универсальная кухонная машина. Упражнение 2

Задания. Универсальные приводы. Универсальная кухонная машина

- Универсальные приводы. Универсальная кухонная машина. Задание 1
- Универсальные приводы. Универсальная кухонная машина. Задание 2

Упражнения. Оборудование для обработки овощей и плодов

- Оборудование для обработки овощей и плодов. Упражнение 1

- Оборудование для обработки овощей и плодов. Упражнение 2
- Задания. Оборудование для обработки овощей и плодов**
 - Оборудование для обработки овощей и плодов. Задание 1
 - Оборудование для обработки овощей и плодов. Задание 2
 - Оборудование для обработки овощей и плодов. Задание 3
 - Оборудование для обработки овощей и плодов. Задание 4
- Упражнения. Оборудование для измельчения мяса и рыбы**
 - Оборудование для измельчения мяса и рыбы. Упражнение 1
 - Оборудование для измельчения мяса и рыбы. Упражнение 2
 - Оборудование для измельчения мяса и рыбы. Упражнение 3
 - Оборудование для измельчения мяса и рыбы. Упражнение 4
- Задания. Оборудование для измельчения мяса и рыбы**
 - Оборудование для измельчения мяса и рыбы. Задание 1
 - Оборудование для измельчения мяса и рыбы. Задание 2
 - Оборудование для измельчения мяса и рыбы. Задание 3
 - Оборудование для измельчения мяса и рыбы. Задание 4
 - Оборудование для обработки мяса и рыбы. Задание 5
- Упражнения. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров**
 - Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Упражнение 1
 - Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Упражнение 2
- Задания. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров**
 - Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Задание 1
 - Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Задание 2
 - Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Задание 3
- Упражнения. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки**
 - Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Упражнение 1
 - Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Упражнение 2
- Задания. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки**
 - Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Задание 1
 - Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Задание 2
 - Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Задание 3
- Упражнения. Оборудование для подготовки кондитерского сырья**
 - Оборудование для подготовки кондитерского сырья. Упражнение 1
 - Оборудование для подготовки кондитерского сырья. Упражнение 2
 - Оборудование для подготовки кондитерского сырья. Упражнение 3
- Задания. Оборудование для подготовки кондитерского сырья**
 - 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

Тепловое оборудование

Глава 2. Тепловое оборудование

- Введение в главу
- 2.1. Классификация теплового оборудования
- 2.2. Характеристика основных способов тепловой обработки

- 2.3. Варочное оборудование
- 2.4. Жарочно-пекарное оборудование
- 2.5. Варочно-жарочное оборудование
- 2.6. Водогрейное оборудование
- 2.7. Оборудование для бариста
- 2.8. Оборудование для раздачи пищи
- 2.9. СВЧ-аппараты

Упражнения. Классификация теплового оборудования

- Классификация теплового оборудования

Задания. Классификация теплового оборудования

- Классификация теплового оборудования

Упражнения. Характеристика основных способов тепловой обработки

- Характеристика основных способов тепловой обработки. Упражнение 1
- Характеристика основных способов тепловой обработки. Упражнение 2

Задания. Характеристика основных способов тепловой обработки

- Характеристика основных способов тепловой обработки. Задание 1
- Характеристика основных способов тепловой обработки. Задание 2

Упражнения. Варочное оборудование

- Варочное оборудование. Упражнение 1
- Варочное оборудование. Упражнение 2

Задания. Варочное оборудование

- Варочное оборудование. Задание 1
- Варочное оборудование. Задание 2
- Варочное оборудование. Задание 3
- Варочное оборудование. Задание 4
- Варочное оборудование. Задание 5

Упражнения. Жарочно-пекарное оборудование

- Жарочно-пекарное оборудование. Упражнение 1
- Жарочно-пекарное оборудование. Упражнение 2

Задания. Жарочно-пекарное оборудование

- Жарочно-пекарное оборудование. Задание 1
- Жарочно-пекарное оборудование. Задание 2
- Жарочно-пекарное оборудование. Задание 3
- Жарочно-пекарное оборудование. Задание 4
- Жарочно-пекарное оборудование. Задание 5
- Жарочно-пекарное оборудование. Задание 6

Упражнения. Варочно-жарочное оборудование

- Варочно-жарочное оборудование. Упражнение 1
- Варочно-жарочное оборудование. Упражнение 2

Задания. Варочно-жарочное оборудование

- Варочно-жарочное оборудование. Задание 1
- Варочно-жарочное оборудование. Задание 2

Упражнения. Водогрейное оборудование

- Водогрейное оборудование. Упражнение 1
- Водогрейное оборудование. Упражнение 2

Задания. Водогрейное оборудование

- Водогрейное оборудование. Задание 1
- Водогрейное оборудование. Задание 2

- Водогрейное оборудование. Задание 3
- Упражнения. Оборудование для бариста
 - Оборудование для бариста. Упражнение 1
 - Оборудование для бариста. Упражнение 2
 - Оборудование для бариста. Упражнение 3
- Задания. Оборудование для бариста
 - Оборудование для бариста. Задание 1
 - Оборудование для бариста. Задание 2
 - Оборудование для бариста. Задание 3
- Упражнения. Оборудование для раздачи пищи
 - Оборудование для раздачи пищи. Упражнение 1
 - Оборудование для раздачи пищи. Упражнение 2
- Задания. Оборудование для раздачи пищи
 - Оборудование для раздачи пищи. Задание 1
 - Оборудование для раздачи пищи. Задание 2
 - Оборудование для раздачи пищи. Задание 3
- Упражнения. СВЧ-аппараты
 - СВЧ-аппараты. Упражнение 1
 - СВЧ-аппараты. Упражнение 2
- Задания. СВЧ-аппараты
 - СВЧ-аппараты. Задание 1
 - СВЧ-аппараты. Задание 2

Холодильное оборудование

Глава 3. Холодильное оборудование	Демо-версия
- Введение в главу	✓
- 3.1. Классификация холодильного оборудования	✓
- 3.2. Основы холодильной техники	✓
- 3.3. Холодильные камеры, шкафы, прилавки и витрины, столы и салатетты	✓
- 3.4. Камеры и шкафы шоковой заморозки и интенсивного охлаждения	✓
- 3.5. Льдогенераторы и фризеры	✓

- Упражнения. Классификация холодильного оборудования
 - Классификация холодильного оборудования

Задания. Классификация холодильного оборудования	Демо-версия
- Классификация холодильного оборудования	✓

- Упражнения. Основы холодильной техники
 - Основы холодильной техники. Упражнение 1
 - Основы холодильной техники. Упражнение 2

Задания. Основы холодильной техники	Демо-версия
- Основы холодильной техники. Задание 1	✓
- Основы холодильной техники. Задание 2	✓
- Основы холодильной техники. Задание 3	✓
- Основы холодильной техники. Задание 4	✓

- Упражнения. Холодильные камеры, шкафы, прилавки и витрины, столы и салатетты
 - Холодильные камеры, шкафы, прилавки и витрины, столы и салатетты. Упражнение 1
 - Холодильные камеры, шкафы, прилавки и витрины, столы и салатетты. Упражнение 2

Задания. Холодильные камеры, шкафы, прилавки и витрины, столы и салатетты

- Холодильные камеры, шкафы, прилавки и витрины, столы и салатетты. Задание 1
- Холодильные камеры, шкафы, прилавки и витрины, столы и салатетты. Задание 2

Упражнения. Камеры шоковой заморозки и интенсивного охлаждения

- Камеры шоковой заморозки и интенсивного охлаждения. Упражнение 1
- Камеры шоковой заморозки и интенсивного охлаждения. Упражнение 2

Задания. Камеры шоковой заморозки и интенсивного охлаждения

- Камеры шоковой заморозки и интенсивного охлаждения. Задание 1
- Камеры шоковой заморозки и интенсивного охлаждения. Задание 2

Упражнения. Льдогенераторы

- Льдогенераторы. Упражнение 1
- Льдогенераторы. Упражнение 2

Задания. Льдогенераторы

- Льдогенераторы. Задание 1
- Льдогенераторы. Задание 2
- Льдогенераторы. Задание 3
- Льдогенераторы. Задание 4

Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства

Глава 4. Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания

- Введение в главу

- 4.1. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания

- 4.2. Основные типы предприятий общественного питания

- 4.3. Основные классы предприятий общественного питания

- 4.4. Характеристика основных типов предприятий общественного питания

- 4.5. Характеристика услуг предприятий общественного питания

Упражнения. Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания

- Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания. Упражнение 1

- Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания. Упражнение 2

- Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания. Упражнение 3

Задания. Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания

- Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания. Задание 1

- Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания. Задание 2

- Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания. Задание 3

- Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания. Задание 4

- Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания. Задание 5

- Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания. Задание 6

- Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания. Задание 7

Глава 5. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства

- Введение в главу
- 5.1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства
- 5.2. Производственная структура, ее характеристика
- 5.3. Общие требования к организации рабочего места повара
- 5.4. Общие требования системы ХАССП

Упражнения. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства

- Принципы организации кулинарного и кондитерского производства. Упражнение 1
- Принципы организации кулинарного и кондитерского производства. Упражнение 2
- Принципы организации кулинарного и кондитерского производства. Упражнение 3

Задания. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства

- Принципы организации кулинарного и кондитерского производства. Задание 1
- Принципы организации кулинарного и кондитерского производства. Задание 2
- Принципы организации кулинарного и кондитерского производства. Задание 3
- Принципы организации кулинарного и кондитерского производства. Задание 4

Глава 6. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания

- Введение в главу
- 6.1. Организация работы складских помещений
- 6.2. Правила приемки сырья
- 6.3. Правила хранения и отпуска сырья
- 6.4. Организация тарного хозяйства

Упражнения. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания

- Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания. Упражнение 1
- Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания. Упражнение 2
- Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания. Упражнение 3

Задания. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания

- Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания. Задание 1
- Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания. Задание 2
- Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания. Задание 3
- Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания. Задание 4
- Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания. Задание 5

Глава 7. Основы организации производства

Демо-версия

- Введение в главу ✓
- 7.1. Организация работы овощного цеха ✓
- 7.2. Организация работы мясного цеха ✓
- 7.3. Организация работы птицебельного цеха ✓

- 7.4. Организация работы рыбного цеха ✓
- 7.5. Организация работы мясо-рыбного цеха ✓
- 7.6. Организация работы цеха по холодной доработке полуфабрикатов и обработке зелени ✓
- 7.7. Организация работы горячего цеха ✓
- 7.8. Организация работы холодного цеха ✓
- 7.9. Организация работы моечной кухонной посуды ✓
- 7.10. Организация работы кулинарного цеха ✓
- 7.11. Организация работы кондитерского цеха ✓
- 7.12. Организация работы мучного цеха ✓

Упражнения. Основы организации производства

- Основы организации производства. Упражнение 1
- Основы организации производства. Упражнение 2
- Основы организации производства. Упражнение 3
- Основы организации производства. Упражнение 4
- Основы организации производства. Упражнение 5
- Основы организации производства. Упражнение 6
- Основы организации производства. Упражнение 7
- Основы организации производства. Упражнение 8
- Основы организации производства. Упражнение 9

Задания. Основы организации производства

Демо-версия

- Основы организации производства. Задание 1 ✓
- Основы организации производства. Задание 2 ✓
- Основы организации производства. Задание 3 ✓
- Основы организации производства. Задание 4 ✓
- Основы организации производства. Задание 5 ✓
- Основы организации производства. Задание 6 ✓
- Основы организации производства. Задание 7 ✓
- Основы организации производства. Задание 8 ✓
- Основы организации производства. Задание 9 ✓
- Основы организации производства. Задание 10 ✓

Глава 8. Организация реализации готовой кулинарной продукции

- Введение в главу
- 8.1. Организация работы раздач
- 8.2. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции
- 8.3. Организация рабочего места повара по отпуску готовой кулинарной продукции

Упражнения. Организация реализации готовой продукции

- Организация реализации готовой продукции. Упражнение 1
- Организация реализации готовой продукции. Упражнение 2
- Организация реализации готовой продукции. Упражнение 3

Задания. Организация реализации готовой продукции

- Организация реализации готовой продукции. Задание 1
- Организация реализации готовой продукции. Задание 2
- Организация реализации готовой продукции. Задание 3

Приложения

Приложения

- Приложение 1. Карточка учета материалов
- Приложение 2. Акт о приемке материалов

Список литературы

Список литературы

- Список литературы

Демо-версия

