

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Электронные учебно-методические комплексы

Демо-версия

Структура курса

Информация для пользователей

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

Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Введение	Демо-версия
- Введение	✓

Глава 1. Организация работы цехов предприятий общественного питания	Демо-версия
- Введение в главу	✓
- 1.1. Классификация предприятий общественного питания	✓
- 1.2. Организация работы овощного цеха	✓
- 1.3. Организация работы мясного и рыбного цехов	✓
- 1.4. Организация работы доготовочного цеха	✓

Упражнения. Организация работы цехов предприятий общественного питания	Демо-версия
- Классификация предприятий общественного питания. Упражнение 1	✓
- Классификация предприятий общественного питания. Упражнение 2	✓
- Классификация предприятий общественного питания. Упражнение 3	✓
- Классификация предприятий общественного питания. Упражнение 4	✓
- Классификация предприятий общественного питания. Упражнение 5	✓
- Организация работы овощного цеха. Упражнение 1	✓
- Организация работы овощного цеха. Упражнение 2	✓
- Организация работы овощного цеха. Упражнение 3	✓
- Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и полуфабрикатов из них. Упражнение 1	✓
- Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и полуфабрикатов из них. Упражнение 2	✓
- Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и полуфабрикатов из них. Упражнение 3	✓
- Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и полуфабрикатов из них. Упражнение 4	✓
- Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и полуфабрикатов из них. Упражнение 5	✓

Задания. Организация работы цехов предприятий общественного питания	Демо-версия
- Классификация предприятий общественного питания. Задание 1	✓
- Классификация предприятий общественного питания. Задание 2	✓

- Классификация предприятий общественного питания. Задание 3	✓
- Классификация предприятий общественного питания. Задание 4	✓
- Классификация предприятий общественного питания. Задание 5	✓
- Классификация предприятий общественного питания. Задание 6	✓
- Организация работы овощного цеха. Задание 1	✓
- Организация работы овощного цеха. Задание 2	✓
- Организация работы овощного цеха. Задание 3	✓
- Организация работы овощного цеха. Задание 4	✓
- Организация работы овощного цеха. Задание 5	✓
- Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и полуфабрикатов из них. Задание 1	✓
- Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и полуфабрикатов из них. Задание 2	✓
- Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и полуфабрикатов из них. Задание 3	✓
- Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и полуфабрикатов из них. Задание 4	✓
- Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и полуфабрикатов из них. Задание 5	✓
- Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и полуфабрикатов из них. Задание 6	✓
- Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и полуфабрикатов из них. Задание 7	✓

Глава 2. Техническое оснащение цехов предприятий общественного питания, санитарные требования и безопасные приемы труда

- Введение в главу
- 2.1. Инструменты и инвентарь
- 2.2. Характеристика оборудования
- 2.3. Механическое оборудование овощного цеха
- 2.4. Механическое оборудование мясного и рыбного цехов
- 2.5. Холодильное оборудование
- 2.6. Санитарные требования к инвентарю, посуде и таре предприятий общественного питания

Упражнения Техническое оснащение цехов предприятий общественного питания, санитарные требования и безопасные приемы труда

- Инструменты и инвентарь. Упражнение 1
- Инструменты и инвентарь. Упражнение 2
- Инструменты и инвентарь. Упражнение 3
- Инструменты и инвентарь. Упражнение 4
- Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов. Упражнение 1
- Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов. Упражнение 2

- Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовлению полуфабрикатов из них. Упражнение 1
- Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовлению полуфабрикатов из них. Упражнение 2
- Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовлению полуфабрикатов из них. Упражнение 3
- Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовлению полуфабрикатов из них. Упражнение 4
- Холодильное оборудование. Упражнение 1
- Холодильное оборудование. Упражнение 2
- Холодильное оборудование. Упражнение 3
- Санитарные требования к инвентарю, посуде и оборудованию предприятий общественного питания. Упражнение 1
- Санитарные требования к инвентарю, посуде и оборудованию предприятий общественного питания. Упражнение 2

Задания. Техническое оснащение цехов предприятий общественного питания, санитарные требования и безопасные приемы труда

- Инструменты и инвентарь. Задание 1
- Инструменты и инвентарь. Задание 2
- Инструменты и инвентарь. Задание 3
- Инструменты и инвентарь. Задание 4
- Инструменты и инвентарь. Задание 5
- Инструменты и инвентарь. Задание 6
- Инструменты и инвентарь. Задание 7
- Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов. Задание 1
- Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов. Задание 2
- Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовлению полуфабрикатов из них. Задание 1
- Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовлению полуфабрикатов из них. Задание 2
- Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовлению полуфабрикатов из них. Задание 3
- Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовлению полуфабрикатов из них. Задание 4
- Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовлению полуфабрикатов из них. Задание 5
- Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовлению полуфабрикатов из них. Задание 6
- Холодильное оборудование. Задание 1
- Холодильное оборудование. Задание 2
- Холодильное оборудование. Задание 3
- Холодильное оборудование. Задание 4
- Холодильное оборудование. Задание 5
- Санитарные требования к инвентарю, посуде и оборудованию предприятий общественного питания. Задание 1

- Санитарные требования к инвентарю, посуде и оборудованию предприятий общественного питания. Задание 2

Глава 3. Кулинарная обработка и упаковка продуктов

- Введение в главу
- 3.1. Основные термины и определения
- 3.2. Характеристики и методы классификации сырья
- 3.3. Основные правила обработки продуктов
- 3.4. Характеристика технологических процессов кулинарной обработки сырья
- 3.5. Физико-химические процессы, формирующие качество кулинарной продукции
- 3.6. Охлаждение продуктов до близкриоскопической температуры
- 3.7. Отходы и потери массы сырья

Упражнения. Кулинарная обработка и упаковка продуктов

- Характеристика методов и признаков классификации. Упражнение 1
- Характеристика методов и признаков классификации. Упражнение 2
- Характеристика методов и признаков классификации. Упражнение 3
- Характеристика технологических процессов кулинарной обработки сырья. Упражнение 1
- Характеристика технологических процессов кулинарной обработки сырья. Упражнение 2
- Физико-химические процессы, формирующие качество кулинарной продукции. Упражнение 1
- Физико-химические процессы, формирующие качество кулинарной продукции. Упражнение 2
- Охлаждение продуктов до близкриоскопической температуры. Упражнение 1
- Охлаждение продуктов до близкриоскопической температуры. Упражнение 2
- Охлаждение продуктов до близкриоскопической температуры. Упражнение 3
- Отходы и потери массы сырья

Задания. Кулинарная обработка и упаковка продуктов

- Характеристика методов и признаков классификации. Задание 1
- Характеристика методов и признаков классификации. Задание 2
- Характеристика методов и признаков классификации. Задание 3
- Характеристика методов и признаков классификации. Задание 4
- Характеристика методов и признаков классификации. Задание 5
- Характеристика технологических процессов кулинарной обработки сырья. Задание 1
- Характеристика технологических процессов кулинарной обработки сырья. Задание 2
- Характеристика технологических процессов кулинарной обработки сырья. Задание 3
- Характеристика технологических процессов кулинарной обработки сырья. Задание 4
- Физико-химические процессы, формирующие качество кулинарной продукции. Задание 1
- Физико-химические процессы, формирующие качество кулинарной продукции. Задание 2
- Физико-химические процессы, формирующие качество кулинарной продукции. Задание 3
- Физико-химические процессы, формирующие качество кулинарной продукции. Задание 4

- Физико-химические процессы, формирующие качество кулинарной продукции. Задание 5
- Охлаждение продуктов до близкриоскопической температуры. Задание 1
- Охлаждение продуктов до близкриоскопической температуры. Задание 2
- Охлаждение продуктов до близкриоскопической температуры. Задание 3
- Охлаждение продуктов до близкриоскопической температуры. Задание 4
- Отходы и потери массы сырья

Глава 4. Упаковка и вакуумирование сырья и полуфабрикатов

- Введение в главу
- 4.1. Современная упаковка пищевых продуктов
- 4.2. Вакуумное упаковочное оборудование
- 4.3. Вакуумная упаковка
- 4.4. Упаковка скоропортящихся продуктов

Упражнения. Упаковка и вакуумирование сырья и полуфабрикатов

- Вакуумная упаковка и вакуумное упаковочное оборудование. Упражнение 1
- Вакуумная упаковка и вакуумное упаковочное оборудование. Упражнение 2
- Вакуумная упаковка и вакуумное упаковочное оборудование. Упражнение 3
- Упаковки скоропортящихся продуктов. Упражнение 1
- Упаковки скоропортящихся продуктов. Упражнение 2
- Упаковки скоропортящихся продуктов. Упражнение 3

Задания. Упаковка и вакуумирование сырья и полуфабрикатов

- Вакуумная упаковка и вакуумное упаковочное оборудование. Задание 1
- Вакуумная упаковка и вакуумное упаковочное оборудование. Задание 2
- Вакуумная упаковка и вакуумное упаковочное оборудование. Задание 3
- Вакуумная упаковка и вакуумное упаковочное оборудование. Задание 4
- Упаковка скоропортящихся продуктов. Задание 1
- Упаковка скоропортящихся продуктов. Задание 2
- Упаковка скоропортящихся продуктов. Задание 3
- Упаковка скоропортящихся продуктов. Задание 4

Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

Глава 5. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов Демо-версия

- | | |
|---|---|
| - Введение в главу | ✓ |
| - 5.1. Классификация и пищевая ценность овощей и грибов | ✓ |
| - 5.2. Обработка и хранение овощей | ✓ |
| - 5.3. Нарезка овощей | ✓ |
| - 5.4. Обработка грибов | ✓ |
| - 5.5. Требования к качеству овощей, грибов и полуфабрикатов промышленного производства | ✓ |

Упражнения. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов Демо-версия

- | | |
|--|---|
| - Классификация и пищевая ценность овощей и грибов. Упражнение 1 | ✓ |
| - Классификация и пищевая ценность овощей и грибов. Упражнение 2 | ✓ |
| - Классификация и пищевая ценность овощей и грибов. Упражнение 3 | ✓ |

- Классификация и пищевая ценность овощей и грибов. Упражнение 4	✓
- Обработка, нарезка и хранение овощей. Упражнение 1	✓
- Обработка, нарезка и хранение овощей. Упражнение 2	✓
- Обработка, нарезка и хранение овощей. Упражнение 3	✓
- Обработка, нарезка и хранение овощей. Упражнение 4	✓
- Обработка, нарезка и хранение овощей. Упражнение 5	✓
- Обработка грибов. Упражнение 1	✓
- Обработка грибов. Упражнение 2	✓

Задания. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов Демо-версия

- Классификация и пищевая ценность овощей и грибов. Задание 1	✓
- Классификация и пищевая ценность овощей и грибов. Задание 2	✓
- Классификация и пищевая ценность овощей и грибов. Задание 3	✓
- Классификация и пищевая ценность овощей и грибов. Задание 4	✓
- Классификация и пищевая ценность овощей и грибов. Задание 5	✓
- Классификация и пищевая ценность овощей и грибов. Задание 6	✓
- Обработка, нарезка и хранение овощей. Задание 1	✓
- Обработка, нарезка и хранение овощей. Задание 2	✓
- Обработка, нарезка и хранение овощей. Задание 3	✓
- Обработка, нарезка и хранение овощей. Задание 4	✓
- Обработка, нарезка и хранение овощей. Задание 5	✓
- Обработка, нарезка и хранение овощей. Задание 6	✓
- Обработка, нарезка и хранение овощей. Задание 7	✓
- Обработка, нарезка и хранение овощей. Задание 8	✓
- Обработка грибов. Задание 1	✓
- Обработка грибов. Задание 2	✓
- Обработка грибов. Задание 3	✓

Глава 6. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья

- Введение в главу
- 6.1. Характеристика различных видов рыбы
- 6.2. Признаки доброкачественности рыбы
- 6.3. Пищевая ценность рыбы
- 6.4. Процессы, вызывающие изменение качества рыбы
- 6.5. Методы уменьшения потерь при размораживании рыбы
- 6.6. Приемы, повышающие качество полуфабрикатов из рыбы
- 6.7. Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов
- 6.8. Полуфабрикаты из рыбы промышленного производства
- 6.9. Обработка пищевых отходов рыбы
- 6.10. Характеристика, пищевая ценность и обработка нерыбного морского сырья

Упражнения. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья

- Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов.
Упражнение 1
- Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов.
Упражнение 2
- Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов.
Упражнение 3
- Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов.
Упражнение 4

Задания. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья

- Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов.
Задание 1
- Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов.
Задание 2
- Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов.
Задание 3
- Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов.
Задание 4
- Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов.
Задание 5
- Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов.
Задание 6

Глава 7. Приготовление полуфабрикатов из мяса крупного, мелкого рогатого скота и свинины

- Введение в главу
- 7.1. Классификация и характеристика мяса крупного, мелкого рогатого скота и свинины
- 7.2. Строение и состав мышечной ткани
- 7.3. Пищевая ценность и химический состав мяса животных
- 7.4. Процессы обработки мяса
- 7.5. Разделка туш и полутуш животных
- 7.6. Приемы подготовки мяса к тепловой обработке
- 7.7. Полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины, телятины

Упражнения. Приготовление полуфабрикатов из мяса крупного, мелкого рогатого скота и свинины

- Разделка туш и полутуш говядины, свинины, баранины, козлятины и полуфабрикаты из них. Упражнение 1
- Разделка туш и полутуш говядины, свинины, баранины, козлятины и полуфабрикаты из них. Упражнение 2
- Разделка туш и полутуш говядины, свинины, баранины, козлятины и полуфабрикаты из них. Упражнение 3
- Разделка туш и полутуш говядины, свинины, баранины, козлятины и полуфабрикаты из них. Упражнение 4

Задания. Приготовление полуфабрикатов из мяса крупного, мелкого рогатого скота и свинины

- Разделка туш и полутуш говядины, свинины, баранины, козлятины и полуфабрикаты из них. Задание 1
- Разделка туш и полутуш говядины, свинины, баранины, козлятины и полуфабрикаты из них. Задание 2

- Разделка туш и полутуш говядины, свинины, баранины, козлятины и полуфабрикаты из них. Задание 3
- Разделка туш и полутуш говядины, свинины, баранины, козлятины и полуфабрикаты из них. Задание 4
- Разделка туш и полутуш говядины, свинины, баранины, козлятины и полуфабрикаты из них. Задание 5
- Разделка туш и полутуш говядины, свинины, баранины, козлятины и полуфабрикаты из них. Задание 6
- Разделка туш и полутуш говядины, свинины, баранины, козлятины и полуфабрикаты из них. Задание 7
- Разделка туш и полутуш говядины, свинины, баранины, козлятины и полуфабрикаты из них. Задание 8

Глава 8. Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика

- Введение в главу
- 8.1. Характеристика, пищевая ценность и обработка птицы
- 8.2. Характеристика, пищевая ценность и обработка дичи
- 8.3. Характеристика, пищевая ценность и обработка кролика
- 8.4. Полуфабрикаты из птицы, дичи, кролика

Упражнения. Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика

- Полуфабрикаты из птицы, дичи, кролика. Упражнение 1
- Полуфабрикаты из птицы, дичи, кролика. Упражнение 2
- Полуфабрикаты из птицы, дичи, кролика. Упражнение 3
- Полуфабрикаты из птицы, дичи, кролика. Упражнение 4

Задания. Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика

- Полуфабрикаты из птицы, дичи, кролика. Задание 1
- Полуфабрикаты из птицы, дичи, кролика. Задание 2
- Полуфабрикаты из птицы, дичи, кролика. Задание 3
- Полуфабрикаты из птицы, дичи, кролика. Задание 4
- Полуфабрикаты из птицы, дичи, кролика. Задание 5

Дополнительно

Глава 9. Организация производственного контроля качества	Демо-версия
- Введение в главу	✓
- 9.1. Показатели качества организационной системы производства ХАССП и системы государственных стандартов	✓
- 9.2. Виды контроля качества	✓
- 9.3. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса, птицы, кролика	✓
- 9.4. Органолептическая оценка качества продукции предприятий общественного питания	✓
Глава 10. Санитарно-эпидемиологические правила упаковки, хранения и реализации продукции предприятий общественного питания	Демо-версия
- Введение в главу	✓
- 10.1. Параметры, определяющие условия хранения продуктов	✓
- 10.2. Реализация продукции предприятий общественного питания	✓
- 10.3. Упаковка и транспортировка полуфабрикатов	✓

