Онлайн-курс: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

Онлайн-курс

Демоверсия

Структура курса:

Информация для пользователей

Сведения об электронном издании	Демоверсия
- Об онлайн-курсе	✓

Раздел 1. Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Урок 1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов (1 акад. ч)

Цель и план урока	Демоверсия
- Цель и план урока	✓
Теоретические материалы	Демоверсия
- Характеристика процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов	✓
- Классификация, ассортимент и кулинарное назначение полуфабрикатов	✓
- Технологические принципы производства кулинарной продукции	✓
- Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	✓
- Составление заявки на сырье	✓
Видеоматериалы	Демоверсия
- Классификация и ассортимент полуфабрикатов	✓
- Механические способы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	✓
- Гидромеханические, химические и микробиологические способы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	✓
Тренировочные задания	Демоверсия
- Тренировочные задания 1. Обработка сырья, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов	✓
- Тренировочные задания 2. Обработка сырья, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов	✓
Контрольные задания	Демоверсия
- Контрольные задания 1. Обработка сырья, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов	✓
- Контрольные задания 2. Обработка сырья, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов	✓

- Контрольные задания 3. Обработка сырья, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов ✓

Урок 2. Организация и техническое оснащение процесса обработки овощей и грибов (1 акад. ч)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов
- Характеристика и техническое оснащение операций, выполняемых при обработке овощей и грибов
- Характеристика и техническое оснащение операций, выполняемых при нарезке, подготовке к хранению овощей и грибов
- Безопасная организация процесса обработки овощей и грибов
- Оборудование, инвентарь, инструменты, используемые для обработки и нарезки овощей и грибов
- Организация хранения обработанного сырья и полуфабрикатов
- Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды

Видеоматериалы

- Техническое оснащение операций очистки, транспортирования и сушки овощей
- Ножи для нарезания и очистки овощей и грибов
- Безопасная эксплуатация картофелеочистительной машины

Тренировочные задания

- Тренировочные задания 1. Санитария и охрана труда
- Тренировочные задания 2. Организация рабочего места
- Тренировочные задания 3. Организация рабочего места
- Тренировочные задания 4. Хранение обработанных овощей

Контрольные задания

- Контрольное задание 1. Санитария и охрана труда
- Контрольные задания 2. Организация рабочего места
- Контрольные задания 3. Правила безопасной организации работ в овощном цехе
- Контрольные задания 4. Правила безопасной организации работ в овощном цехе

Урок 3. Организация и техническое оснащение процесса обработки рыбы и нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них (1 акад. ч)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Организация и техническое оснащение процесса обработки рыбы и нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них
- Безопасная эксплуатация технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья

Видеоматериалы

- Организация рабочего места для обработки рыбы
- Безопасная эксплуатация рыбоочистительной машины

Тренировочные задания

- Тренировочные задания 1. Организация рабочего места повара по приготовлению полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья

- Тренировочные задания 2. Организация рабочего места повара по приготовлению полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья

Контрольные задания

- Контрольные задания 1. Организация рабочего места повара по приготовлению полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья

- Контрольные задания 2. Организация рабочего места повара по приготовлению полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья

Урок 4. Организация и техническое оснащение процесса обработки мяса, мясных продуктов и домашней птицы и приготовления полуфабрикатов из них (1 акад. ч)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Организация и техническое оснащение процесса обработки мяса, мясных продуктов и приготовления полуфабрикатов из них

- Организация и техническое оснащение процесса обработки домашней птицы, пернатой дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них

- Безопасная эксплуатация технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы

Видеоматериалы

- Современная технология Cook & Chill приготовления и хранения продукции

- Современные методы организации работ по приготовлению горячих блюд с применением технологии Sous-vide

Тренировочные задания

- Тренировочные задания 1. Организация рабочего места повара по приготовлению полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы

- Тренировочные задания 2. Организация рабочего места повара по приготовлению полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы

- Тренировочные задания 3. Организация рабочего места повара по приготовлению полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы

- Тренировочное задание 4. Организация рабочего места повара по приготовлению полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы

- Тренировочное задание 5. Организация рабочего места повара по приготовлению полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы

Контрольные задания

- Контрольные задания 1. Организация рабочего места повара по приготовлению полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы

- Контрольные задания 2. Организация рабочего места повара по приготовлению полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы

- Контрольные задания 3. Организация рабочего места повара по приготовлению полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы

- Контрольные задания 4. Организация рабочего места повара по приготовлению полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы

Урок 5. Характеристика, оценка качества и безопасности сырья (овощи, грибы, рыба, нерыбное водное сырье) (1 акад. ч)

Цель и план урока Демоверсия

- Цель и план урока ✓

Теоретические материалы	Демоверсия
- Характеристика плодоовощного сырья (овощи, грибы)	✓
- Характеристика рыбного и нерыбного водного сырья	✓
- Правила приемки, оценка качества и безопасности сырья	✓
- Условия и сроки хранения сырья и продуктов	✓
Видеоматериалы	**Демоверсия**
- Механическая обработка, хранение и кулинарное использование десертных овощей	✓
- Классификация рыбного водного сырья	✓
- Классификация нерыбного водного сырья	✓
Тренировочные задания	**Демоверсия**
- Тренировочные задания 1. Характеристика плодоовощного сырья	✓
- Тренировочные задания 2. Характеристика рыбного и нерыбного водного сырья	✓
- Тренировочные задания 3. Характеристика рыбного и нерыбного водного сырья	✓
- Тренировочные задания 4. Характеристика рыбного водного сырья	✓
- Тренировочные задания 5. Характеристика нерыбного водного сырья	✓
Контрольные задания	
- Контрольные задания 1. Условия хранения плодоовощного сырья	✓
- Контрольные задания 2. Характеристика рыбного водного сырья	✓
- Контрольные задания 3. Характеристика рыбного водного сырья	✓
- Контрольные задания 4. Характеристика рыбного водного сырья	✓
- Контрольные задания 5. Характеристика рыбного водного сырья	✓
- Контрольные задания 6. Условия хранения рыбного водного сырья	✓
- Контрольные задания 7. Оценка качества и безопасности рыбного водного сырья	✓

Урок 6. Характеристика, оценка качества и безопасности сырья (мясо, мясные продукты, домашняя птица, пернатая дичь) (1 акад. ч)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Характеристика мясного сырья
- Характеристика сырья из домашней птицы
- Приемка, оценка качества и безопасности сырья. Условия и сроки хранения сырья и продуктов

Видеоматериалы

- Организация хранения сырья и полуфабрикатов

Тренировочные задания

- Тренировочное задание 1. Характеристика мясного сырья
- Тренировочное задание 2. Характеристика мясных субпродуктов
- Тренировочные задания 3. Характеристика, оценка качества и безопасности мясного сырья
- Тренировочные задания 4. Характеристика сырья из домашней птицы

Контрольные задания

- Контрольные задания 1. Характеристика, оценка качества и безопасности мясного сырья
- Контрольные задания 2. Характеристика, оценка качества и безопасности мясного сырья
- Контрольные задания 3. Характеристика, оценка качества и безопасности мясного сырья
- Контрольные задания 4. Характеристика, оценка качества и безопасности мясного сырья
- Контрольные задания 5. Характеристика, оценка качества и безопасности мясного сырья
- Контрольные задания 6. Характеристика, оценка качества и безопасности сырья из домашней птицы

Урок 7. Механическая кулинарная обработка, нарезание, формовка овощей и грибов (1 акад. ч)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Механическая кулинарная обработка и нарезание клубнеплодов
- Механическая кулинарная обработка и нарезание корнеплодов
- Механическая кулинарная обработка и нарезание капустных овощей
- Механическая кулинарная обработка и нарезание луковых овощей
- Механическая кулинарная обработка, нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей
- Механическая кулинарная обработка салатно-шпинатных овощей и зелени
- Механическая кулинарная обработка десертных овощей
- Механическая кулинарная обработка грибов

Видеоматериалы

- Механическая кулинарная обработка и нарезка капустных овощей
- Механическая кулинарная обработка и нарезка луковых овощей
- Механическая обработка, нарезка и подготовка к фаршированию плодовых овощей
- Механическая обработка и нарезка грибов

Тренировочные задания

- Тренировочные задания 1. Характеристика капустных овощей
- Тренировочные задания 2. Требования к качеству овощей и плодов
- Тренировочное задание 3. Характеристика овощей и плодов
- Тренировочное задание 4. Механическая кулинарная обработка картофеля
- Тренировочные задания 5. Механическая кулинарная обработка картофеля
- Тренировочные задания 6. Механическая кулинарная обработка овощей
- Тренировочное задание 7. Механическая кулинарная обработка капусты белокочанной
- Тренировочное задание 8. Механическая кулинарная обработка капустных овощей
- Тренировочное задание 9. Механическая кулинарная обработка луковых овощей
- Тренировочные задания 10. Механическая кулинарная обработка десертных овощей

Контрольные задания

- Контрольные задания 1. Характеристика капустных овощей
- Контрольные задания 2. Требования к качеству овощей и плодов

- Контрольные задания 3. Механическая кулинарная обработка овощей
- Контрольные задания 4. Механическая кулинарная обработка овощей
- Контрольные задания 5. Механическая кулинарная обработка картофеля
- Контрольные задания 6. Механическая кулинарная обработка моркови

Урок 8. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом (1 акад. ч)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом

Видеоматериалы

- Обработка чешуйчатой рыбы

Тренировочные задания

- Тренировочное задание 1. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом
- Тренировочное задание 2. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом
- Тренировочное задание 3. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом
- Тренировочное задание 4. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом
- Тренировочное задание 5. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом
- Тренировочное задание 6. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом
- Тренировочное задание 7. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом

Контрольные задания

- Контрольные задания 1. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом
- Контрольные задания 2. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом

Урок 9. Механическая кулинарная обработка рыбы с хрящевым скелетом, обработка нерыбного водного сырья (1 акад. ч)

Цель и план урока	Демоверсия
- Цель и план урока	✓
Теоретические материалы	Демоверсия
- Механическая кулинарная обработка рыбы с хрящевым скелетом	✓
- Механическая кулинарная обработка нерыбного водного сырья	✓
Видеоматериалы	Демоверсия
- Обработка рыбы с хрящевым скелетом	✓
Тренировочные задания	Демоверсия
- Тренировочное задание 1. Механическая кулинарная обработка рыбы с хрящевым скелетом	✓
- Тренировочные задания 2. Механическая кулинарная обработка рыбного и нерыбного водного сырья	✓

Контрольные задания Демоверсия

- Контрольные задания 1. Механическая кулинарная обработка рыбного сырья ✓
- Контрольные задания 2. Механическая кулинарная обработка рыбного сырья ✓

Урок 10. Приготовление полуфабрикатов из рыбы (1 акад. ч)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы
- Приготовление полуфабрикатов из рыбы
- Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее
- Требования к качеству, безопасности, условиям и срокам хранения обработанной рыбы, рыбных полуфабрикатов

Видеоматериалы

- Приготовление полуфабрикатов из рыбы
- Приготовление полуфабриката «щука фаршированная»
- Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы

Тренировочные задания

- Тренировочные задания 1. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы
- Тренировочное задание 2. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы
- Тренировочные задания 3. Полуфабрикаты из рыбы
- Тренировочные задания 4. Полуфабрикаты из рыбы

Контрольные задания

- Контрольные задания 1. Полуфабрикаты из рыбы
- Контрольные задания 2. Полуфабрикаты из рыбы
- Контрольные задания 3. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы
- Контрольные задания 4. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы

Урок 11. Механическая кулинарная обработка, подготовка мяса говядины, мясных продуктов (1 акад. ч)

Цель и план урока- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Механическая кулинарная обработка мяса говядины
- Кулинарное использование мяса говядины

Видеоматериалы

- Механическая обработка мяса говядины
- Кулинарное использование мяса говядины

Тренировочные задания

- Тренировочное задание 1. Механическая кулинарная обработка мяса говядины
- Тренировочные задания 2. Механическая кулинарная обработка мяса говядины
- Тренировочное задание 3. Механическая кулинарная обработка мяса говядины

Контрольные задания

- Контрольное задание 1. Механическая кулинарная обработка мяса говядины
- Контрольные задания 2. Кулинарное использование мяса говядины

Урок 12. Механическая кулинарная обработка, подготовка мяса баранины, телятины, свинины, мясных продуктов (1 акад. ч)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Механическая кулинарная обработка мяса баранины, телятины, свинины
- Кулинарное использование мяса баранины и свинины

Видеоматериалы

- Кулинарное использование мяса баранины и свинины

Тренировочные задания

- Тренировочные задания. Механическая кулинарная обработка мяса баранины и свинины

Контрольные задания

- Контрольные задания. Кулинарное использование мяса баранины и свинины

Урок 13. Механическая кулинарная обработка, подготовка субпродуктов и полуфабрикатов из них (1 акад. ч)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Механическая кулинарная обработка субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них

Видеоматериалы

- Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов

Тренировочные задания

- Тренировочные задания. Механическая кулинарная обработка субпродуктов

Контрольные задания

- Контрольные задания 1. Механическая кулинарная обработка субпродуктов
- Контрольные задания 2. Механическая кулинарная обработка субпродуктов

Урок 14. Приготовление, подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса (1 акад. ч)

Цель и план урока	Демоверсия
- Цель и план урока	✓
Теоретические материалы	Демоверсия
- Ассортимент и приемы приготовления полуфабрикатов из различных видов мяса	✓
- Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для сложной кулинарной продукции	✓
- Требования к качеству и правила хранения полуфабрикатов из мяса	✓
Видеоматериалы	Демоверсия
- Порционные полуфабрикаты из говядины	✓
- Порционные полуфабрикаты из баранины, телятины, свинины	✓
- Приготовление полуфабриката блюда «Молочный поросенок фаршированный»	✓
- Приготовление полуфабриката блюда «Рулет из говяжьей вырезки»	✓
Тренировочные задания	Демоверсия

- Тренировочные задания 1. Приготовление, подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса ✓
- Тренировочные задания 2. Приготовление, подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса ✓
- Тренировочные задания 3. Приготовление, подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса ✓
- Тренировочные задания 4. Приготовление, подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса ✓

Контрольные задания Демоверсия

- Контрольные задания 1. Приготовление, подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса ✓
- Контрольные задания 2. Приготовление, подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса ✓
- Контрольные задания 3. Приготовление, подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса ✓
- Контрольные задания 4. Приготовление, подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса ✓

Урок 15. Приготовление рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из нее (1 акад. ч)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Приготовление рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из нее
- Требования к качеству и правила хранения рубленых полуфабрикатов

Видеоматериалы

- Полуфабрикаты из котлетной массы

Тренировочные задания

- Тренировочные задания. Приготовление рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из нее

Контрольные задания

- Контрольные задания. Приготовление рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из нее

Урок 16. Механическая обработка домашней птицы, пернатой дичи, кролика, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов (1 акад. ч)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Механическая кулинарная обработка домашней птицы, пернатой дичи и кролика
- Приготовление, подготовка к реализации полуфабрикатов из домашней птицы, пернатой дичи и кролика
- Приготовление полуфабрикатов из рубленой домашней птицы
- Требования к качеству и правила хранения полуфабрикатов из домашней птицы

Видеоматериалы

- Способы заправки птицы
- Полуфабрикаты из филе птицы
- Приготовление кнельной массы

Тренировочные задания

- Тренировочные задания 1. Механическая кулинарная обработка домашней птицы
- Тренировочное задание 2. Механическая кулинарная обработка домашней птицы
- Тренировочное задание 3. Механическая кулинарная обработка домашней птицы
- Тренировочные задания 4. Механическая кулинарная обработка домашней птицы
- Тренировочное задание 5. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы
- Тренировочные задания 6. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы
- Тренировочные задания 7. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы
- Тренировочные задания 8. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы

Контрольные задания

- Контрольные задания 1. Механическая кулинарная обработка домашней птицы
- Контрольные задания 2. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы
- Контрольные задания 3. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы
- Контрольное задание 4. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы

Приложения. Расчет количества сырья и полуфабрикатов

Приложения

- Приложение 1. Накладная на отпуск со склада
- Приложение 2. Расчет количества сырья и выхода полуфабрикатов
- Приложение 3. Среднетушевые нормы отходов и потерь при холодной обработке мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье (% к массе мяса на костях)
- Приложение 4. Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье (% к массе мяса на костях)
- Приложение 5. Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы (в % к птице массой брутто)
- Приложение 6. Нормы выхода мякоти при холодной обработке сельскохозяйственной птицы (в % к птице массой брутто)
- Приложение 7. Расчетные задания

Итоговая контрольная работа

Итоговые контрольные задания

- Итоговые контрольные задания 1
- Итоговые контрольные задания 2
- Итоговые контрольные задания 3
- Итоговые контрольные задания 4
- Итоговые контрольные задания 5
- Итоговые контрольные задания 6
- Итоговые контрольные задания 7
- Итоговые контрольные задания 8
- Итоговые контрольные задания 9
- Итоговые контрольные задания 10
- Итоговые контрольные задания 11
- Итоговые контрольные задания 12
- Итоговые контрольные задания 13

- Итоговые контрольные задания 14
- Итоговые контрольные задания 15
- Итоговые контрольные задания 16
- Итоговые контрольные задания 17
- Итоговые контрольные задания 18
- Итоговые контрольные задания 19
- Итоговые контрольные задания 20

Список рекомендуемых источников

Список источников	Демоверсия
- Список источников для самостоятельной работы	✓