



Издательский центр «Академия»

*Учебная литература
для профессионального
образования*

**Предлагаем
вашему вниманию
следующие книги:**

Т. А. КАЧУРИНА
КУЛИНАРИЯ
272 с.

В учебном пособии приведены базовые сведения, необходимые в повседневной работе профессиональных поваров, рассмотрены процессы производства кулинарной продукции на предприятиях общественного питания. Изложены сведения о кулинарной механической обработке продуктов, а также об их тепловой обработке. Рассмотрены условия и сроки хранения блюд и кулинарных изделий, органолептические показатели качества готовых блюд. В 3-е издание внесены дополнения, касающиеся расчета сырья для приготовления блюд.

Для учащихся учреждений начального профессионального образования при ускоренной форме подготовки. Может быть рекомендовано работникам предприятий общественного питания.

В.П.АНДРОСОВ, Т.В.ПЫЖОВА, Л.И.ФЕДОРЧЕНКО И ДР.
ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБУЧЕНИЕ ПРОФЕССИИ «ПОВАР»
Часть 1. Механическая кулинарная обработка продуктов
Объем 112 с.

Учебное пособие является частью учебно-методического комплекта по профессии «Повар, кондитер». Приведены пооперационные разработки технологических процессов обработки продуктов в виде инструкционных карт, инструкций по охране труда, алгоритмов технологических операций, производственных заданий. В 5-е издание внесены дополнения, касающиеся обработки использования рыбных пищевых отходов, обработки мидий и морских гребешков, приведены контрольные вопросы. Учебное пособие может быть использовано при освоении междисциплинарных курсов, входящих в профессиональный цикл профессии 260807.01 «Повар, кондитер» в соответствии с ФГОС НПО.

Для учащихся учреждений начального профессионального образования.

В.П.АНДРОСОВ
ПРОИЗВОДСТВО
Часть 2. Супы
бобовых
Объем 160 с.

Учебное пособие «Повар, кондитер». Работа по рецептам, описанным в рецептурных картах, схемам и подаче блюд кулинарных курсов «Повар, кондитер» в соответствии с требованиями ФГОС НПО.

Для учащихся

В.П.АНДРОСОВ
ПРОИЗВОДСТВО
Часть 3. Холодные
блюда
Объем 112 с.

Учебное пособие «Повар, кондитер». Работа по рецептам, описанным в рецептурных картах, схемах и подаче блюд кулинарных курсов «Повар, кондитер» в соответствии с требованиями ФГОС НПО.

Для учащихся

В.П.АНДРОСОВ
ПРОИЗВОДСТВО
Часть 4. Блюда лечебного
блюда лечебного
Объем 128 с.

Учебное пособие «Повар, кондитер». Работа по рецептам, описанным в рецептурных картах, схемах и подаче блюд кулинарии, приведенных в рецептурной карте при освоении профессии 260807.01 «Повар, кондитер» в соответствии с требованиями ФГОС НПО.

Для учащихся

В.П.АНДРОСОВ, Т.В.ПЫЖОВА, Л.В.ОВЧИННИКОВА И ДР.

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБУЧЕНИЕ ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

Часть 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых

Объем 160 с.

Учебное пособие является частью учебно-методического комплекта по профессии «Повар, кондитер». Рассмотрена организация технологических процессов приготовления супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных и бобовых изделий, приведены инструкционные карты, схемы, иллюстрации инструментов, инвентаря, оборудования по приготовлению и подаче блюд. Учебное пособие может быть использовано при освоении междисциплинарных курсов, входящих в профессиональный цикл профессии 260807.01 «Повар, кондитер» в соответствии с ФГОС НПО.

Для учащихся учреждений начального профессионального образования.

В.П.АНДРОСОВ, Т.В.ПЫЖОВА, Л.В.ОВЧИННИКОВА И ДР.

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБУЧЕНИЕ ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

Часть 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда

Объем 112 с.

Учебное пособие является частью учебно-методического комплекта по профессии «Повар, кондитер». Приведены пооперационные разработки технологических процессов обработки продуктов в виде инструкционных карт, инструкций по охране труда, алгоритмов технологических операций, производственных заданий. В 5-е издание внесены исправления и дополнения, касающиеся обработки сельди, видов рыб и их кулинарного использования, современных тенденций в кулинарии, приведены контрольные вопросы. Учебное пособие может быть использовано при освоении междисциплинарных курсов, входящих в профессиональный цикл профессии 260807.01 «Повар, кондитер» в соответствии с ФГОС НПО.

Для учащихся учреждений начального профессионального образования.

В.П.АНДРОСОВ, Т.В.ПЫЖОВА, Л.И.ПОТАПОВА И ДР.

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБУЧЕНИЕ ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

Часть 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста

Объем 128 с.

Учебное пособие является частью учебно-методического комплекта по профессии «Повар, кондитер». Приведены пооперационные разработки технологических процессов обработки продуктов в виде инструкционных карт, инструкций по охране труда, алгоритмов технологических операций, производственных заданий. В 5-е издание внесены исправления и дополнения, касающиеся особенностей европейской кухни и новых направлений в кулинарии, приведены контрольные вопросы. Учебное пособие может быть использовано при освоении междисциплинарных курсов, входящих в профессиональный цикл профессии 260807.01 «Повар, кондитер» в соответствии с ФГОС НПО.

Для учащихся учреждений начального профессионального образования.

www.academia-moscow.ru
