



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». Приведены рецепты супов, соусов, блюд, схемы и подачи блюд, технологические карты, технологические карты курсов «Повар, кондитер» в соответствии с ФГОС НПО.

Для учащихся учреждений начального профессионального образования.

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

Учебное пособие «Повар, кондитер». Приведены рецепты холодных блюд, технологические карты, технологические карты курсов «Повар, кондитер» в соответствии с ФГОС НПО.

Для учащихся учреждений начального профессионального образования.

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

Учебное пособие «Повар, кондитер». Приведены рецепты блюд, технологические карты, технологические карты курсов «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 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
