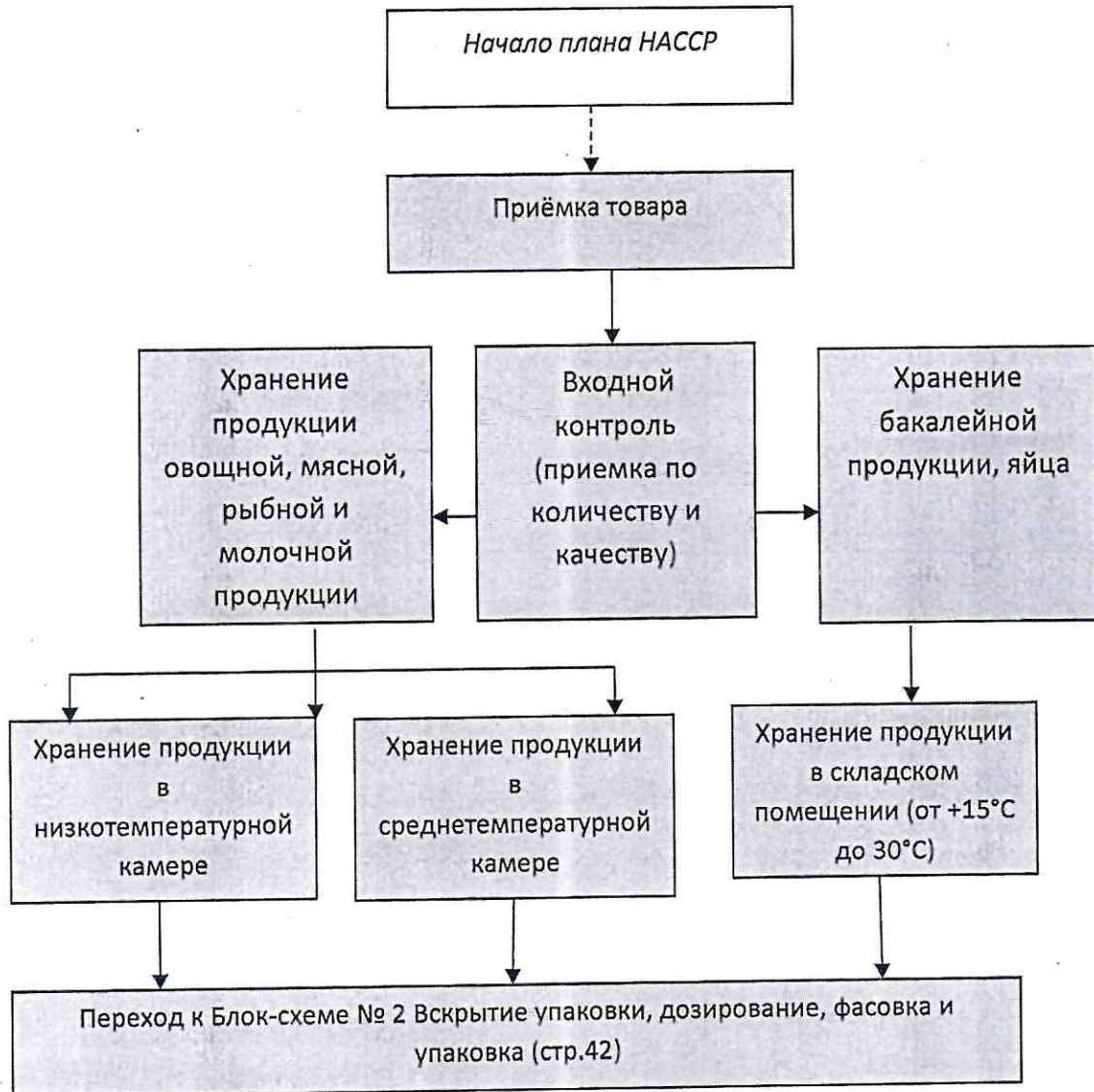
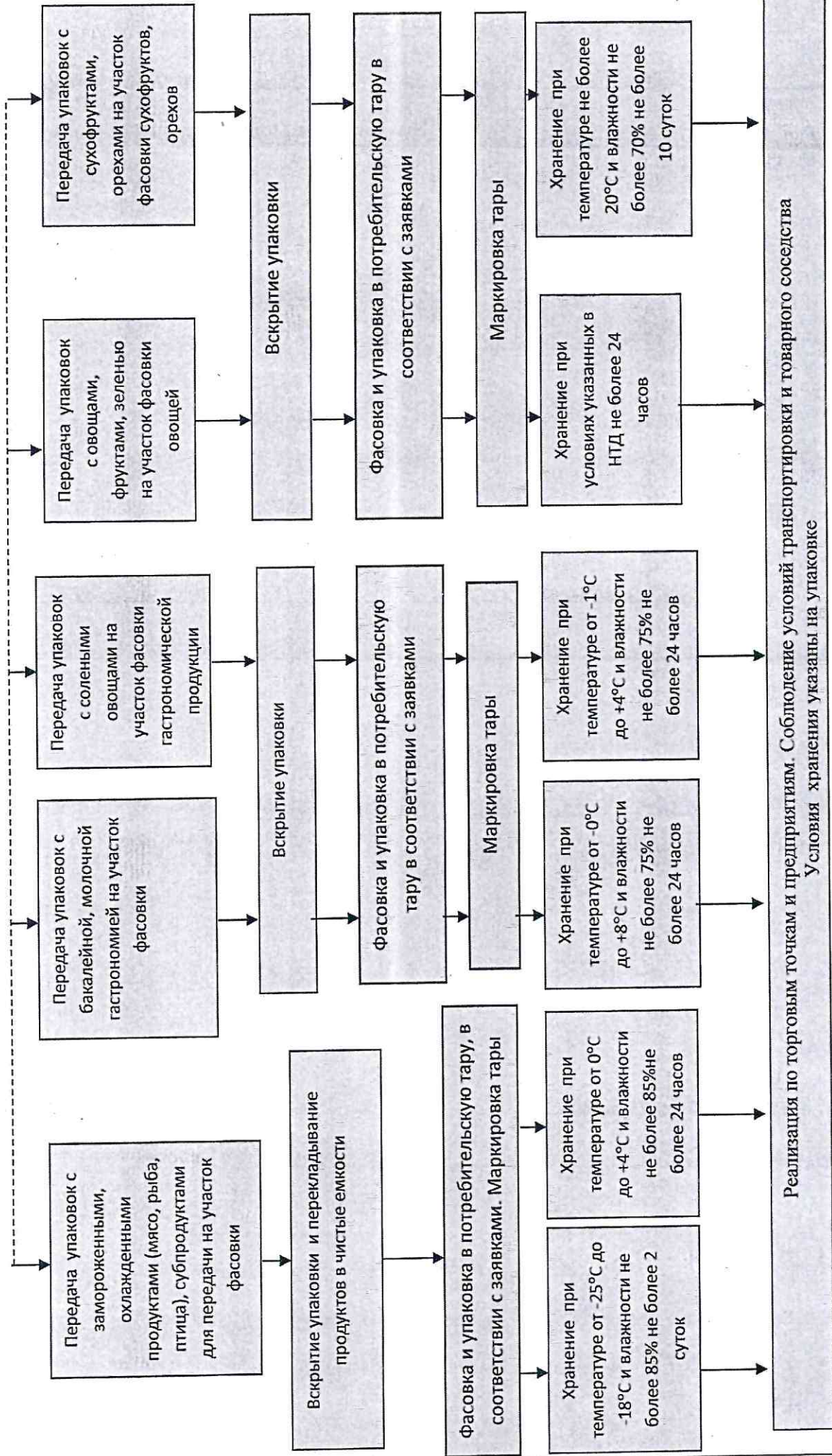


Блок-схема технологических процессов

Блок-схема № 1 Приемка и хранение продуктов питания

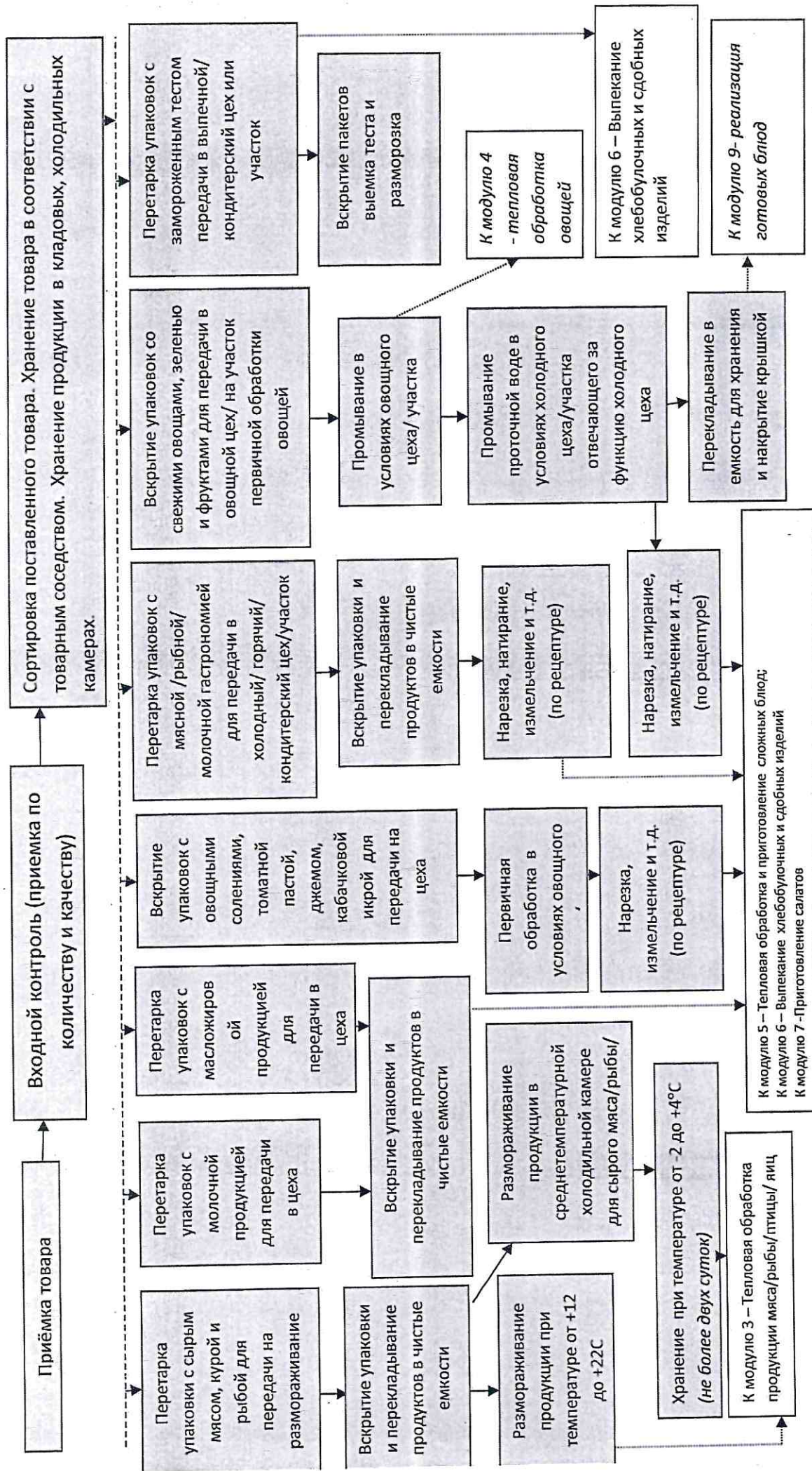


Блок-схема № 2 Вскрытие упаковки, дозирование, фасовка и упаковка

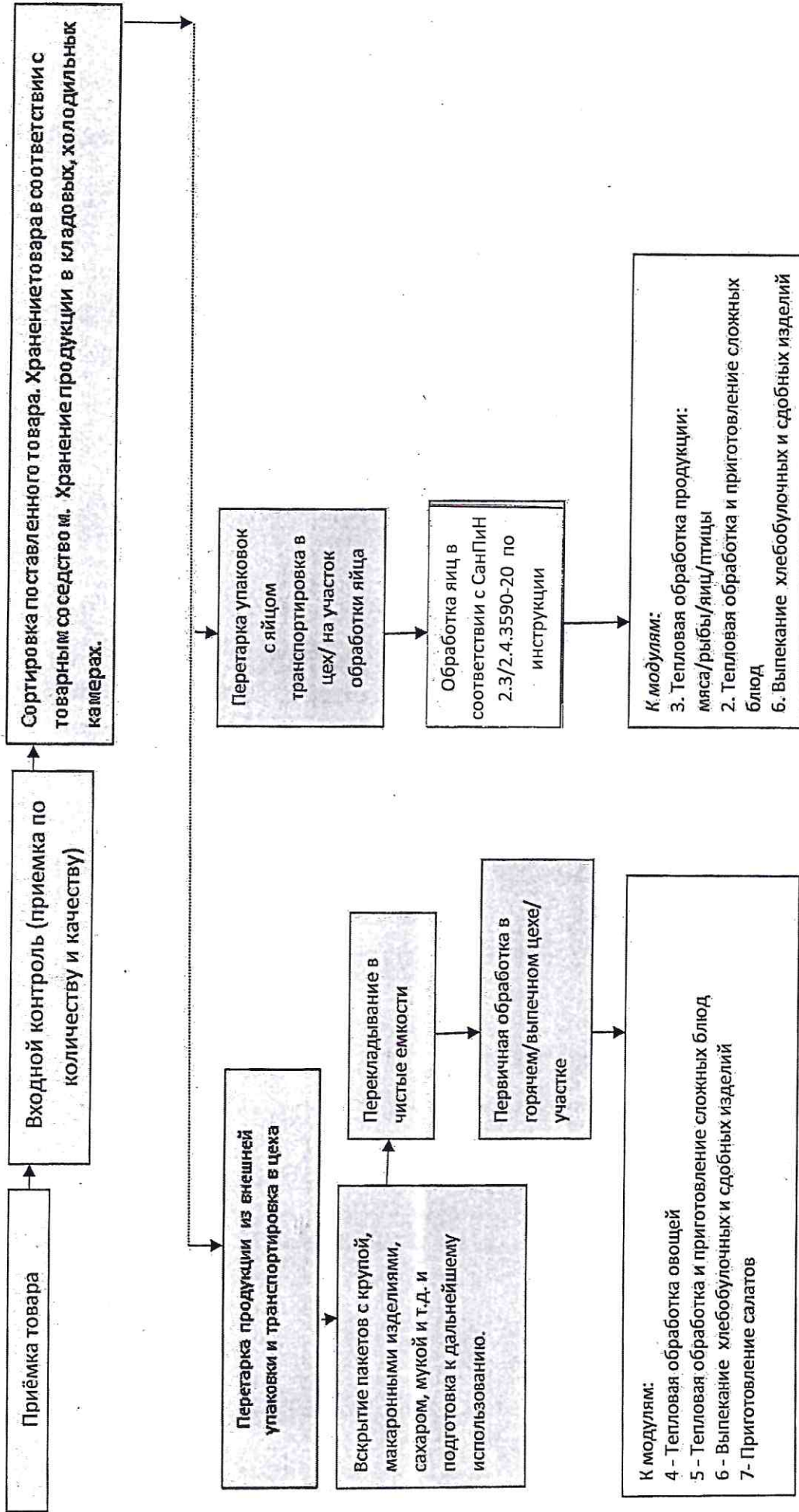


МОДУЛИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА НА ПИЩЕБЛОКЕ

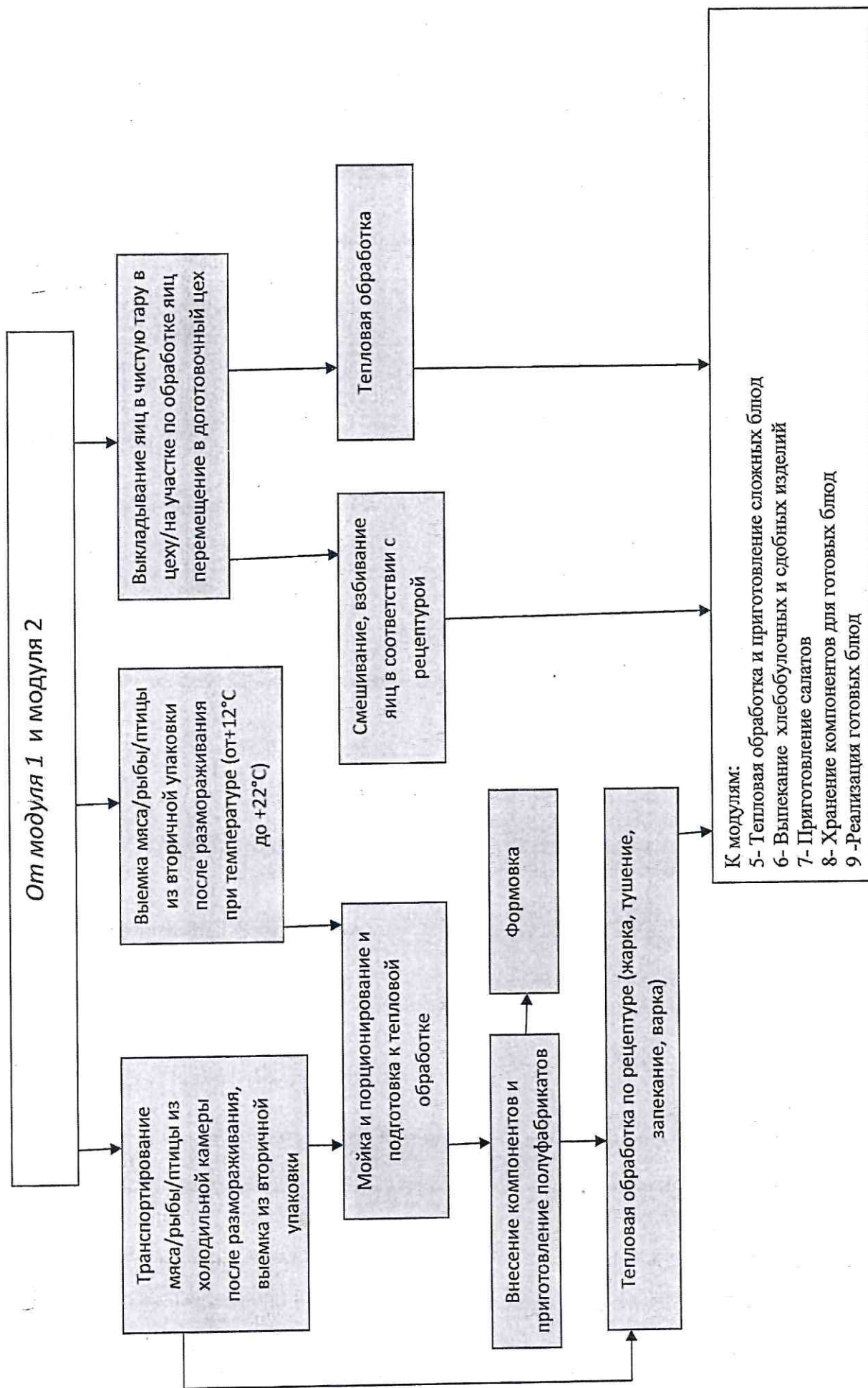
Модуль 1: Приемка продукции. Вскрытие, дозирование и предварительная обработка молочной, мясной, рыбной продукции и замороженной теста



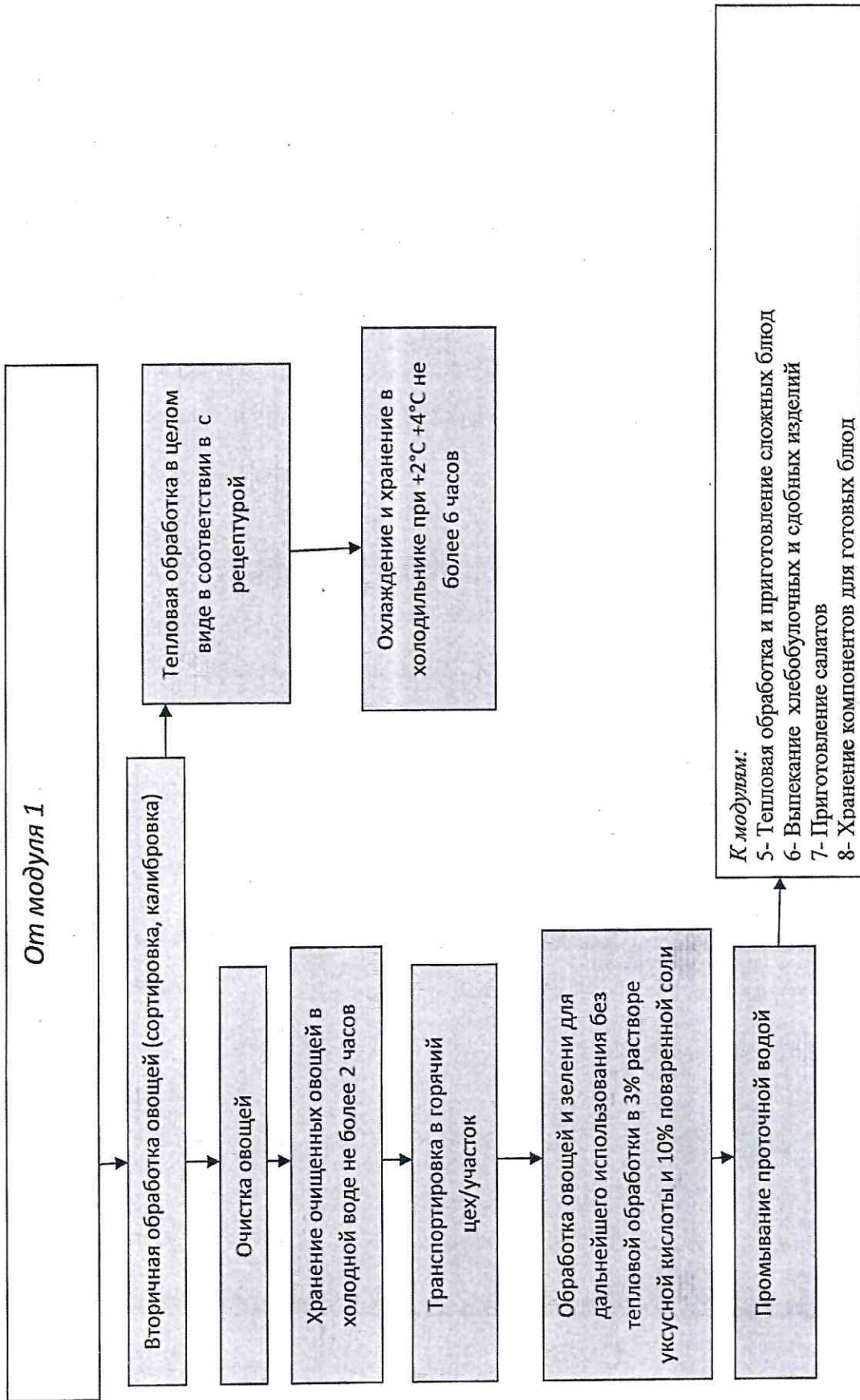
Модуль 2: Приемка продукции. Вскрытие упаковки, дозирование и предварительная обработка сыпучих продуктов, бакалей, яиц



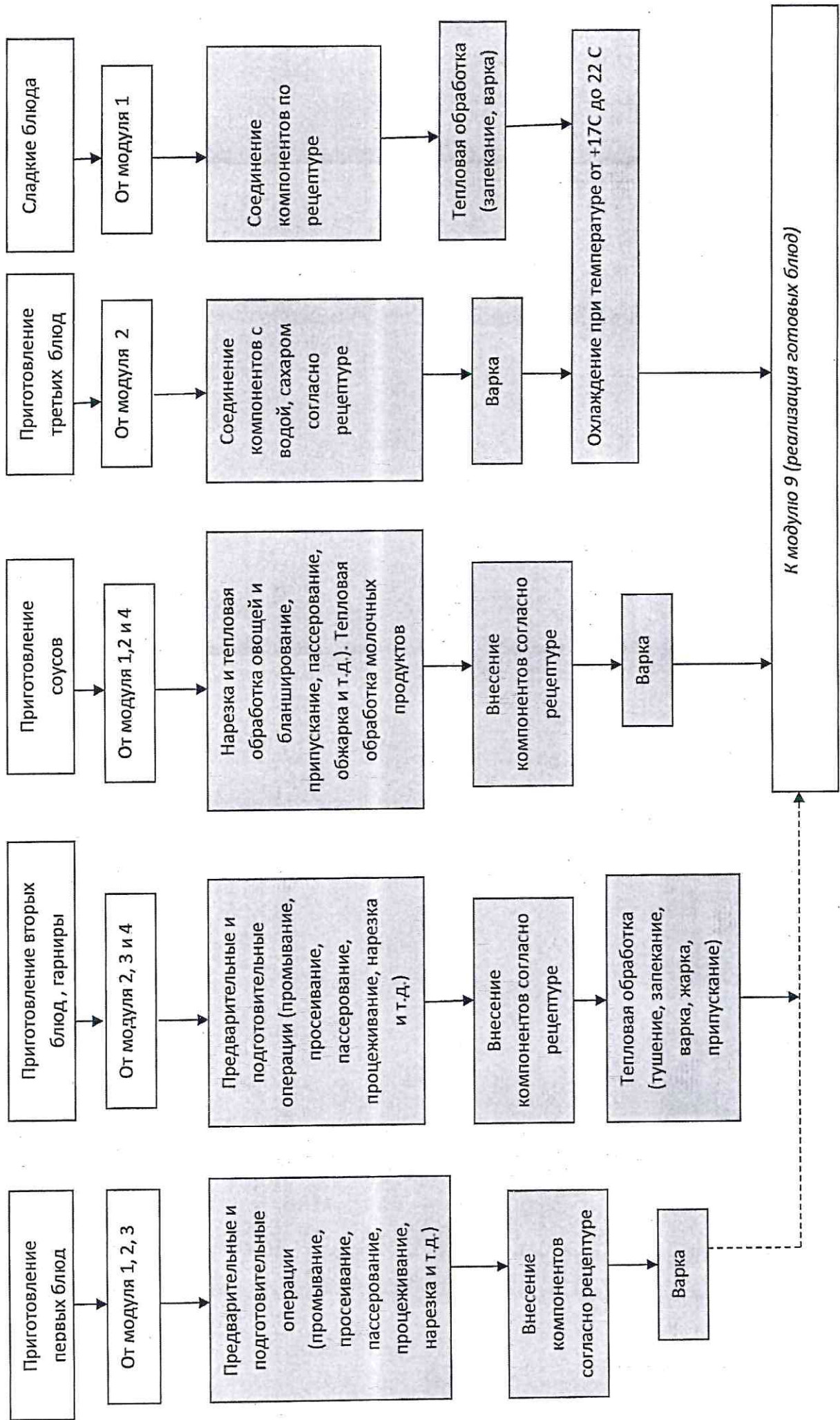
Модуль 3. Тепловая обработка продукции: мяса/рыбы/яиц/птицы



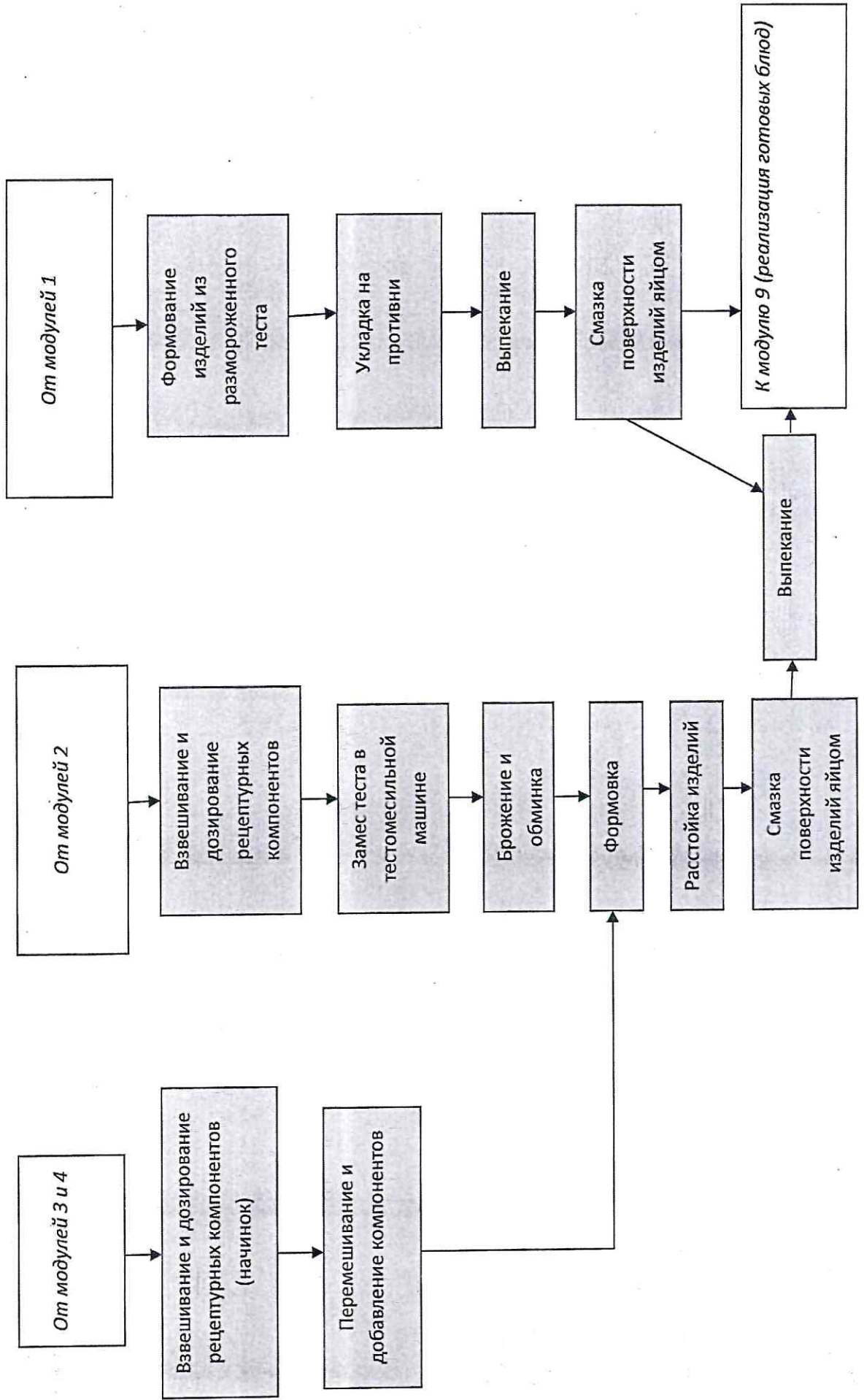
Модуль 4. Тепловая обработка овощей



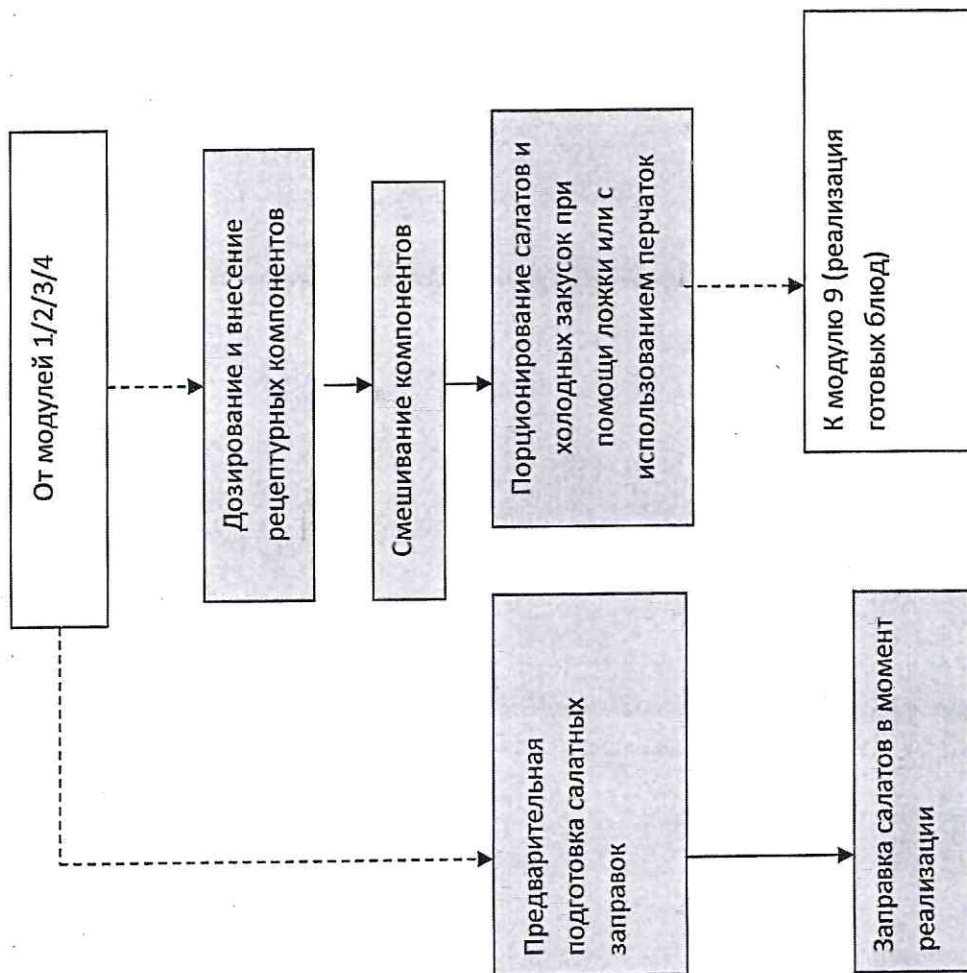
Модуль 5. Тепловая обработка и приготовление сложных блюд – первых, вторых, третьих и сладких блюд.



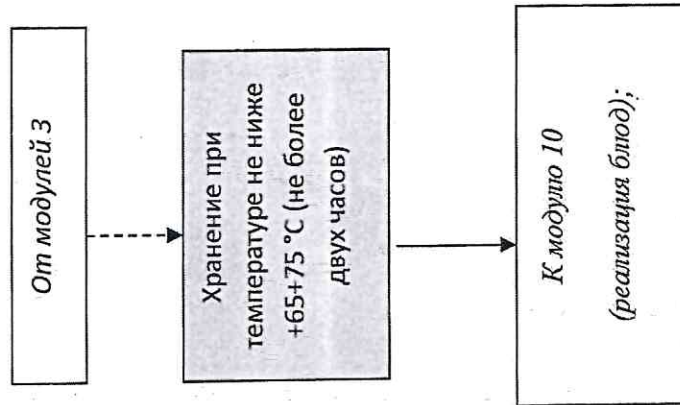
Модуль 6. Выпекание хлебобулочных и слобных изделий.



Модуль 7. Приготовление салатов.



Модуль 8. Хранение компонентов для готовых блюд.



Модуль 9. Реализация готовых блюд

