

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ЭЛЕКТРОННЫЙ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС

[Демо-версия](#)

Структура курса:

Информация для пользователей

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

Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Введение/Предисловие	Демо-версия
- Введение	✓

Глава 1. Организация производственного процесса	Демо-версия
---	-------------

- Введение в главу	✓
- 1.1. Типы и виды обслуживания в системе питания (технология cook & serve) и расчет с посетителями	✓
- 1.2. Состав, структура помещений и требования к ним	✓
- 1.3. Требования к рабочим местам	✓

Задания. Организация производственного процесса	Демо-версия
---	-------------

- Организация производственного процесса. Задание 1	✓
- Организация производственного процесса. Задание 2	✓
- Организация производственного процесса. Задание 3	✓
- Организация производственного процесса. Задание 4	✓
- Организация производственного процесса. Задание 5	✓
- Организация производственного процесса. Задание 6	✓
- Организация производственного процесса. Задание 7	✓

Глава 2. Производственный цикл цехов

- Введение в главу
- 2.1. Общие правила организации производства
- 2.2. Организация технологического процесса обработки овощей
- 2.3. Организация технологического процесса тепловой обработки сырья и полуфабрикатов
- 2.4. Организация технологического процесса холодного цеха

Задания. Производственный цикл цехов

- Производственный цикл цехов. Задание 1
- Производственный цикл цехов. Задание 2
- Производственный цикл цехов. Задание 3
- Производственный цикл цехов. Задание 4

- Производственный цикл цехов. Задание 5

Глава 3. Товароведно-технологическая характеристика сырья

- Введение в главу
- 3.1. Виды, пищевая ценность и качество сырья
- 3.2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок
- 3.3. Условия хранения сырья и продуктов
- 3.4. Температурный режим порционирования и условия хранения холодных блюд и закусок

Задания. Товароведно-технологическая характеристика сырья

- Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок
- Условия хранения сырья и продуктов

Глава 4. Производство продукции Демо-версия

- Введение в главу ✓
- 4.1. Правила подачи холодных блюд и закусок ✓
- 4.2. Правила подачи горячих закусок ✓

Задания. Производство продукции Демо-версия

- Правила подачи блюд и закусок. Задание 1 ✓
- Правила подачи блюд и закусок. Задание 2 ✓

Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента

Глава 5. Производство холодных блюд и закусок

- Введение в главу
- 5.1. Значение и классификация холодных блюд и закусок
- 5.2. Инновационные технологии процессов приготовления и подготовки к реализации готовой продукции
- 5.3. Бутерброды
- 5.4. Гастрономические товары и консервы (порциями)

Задания. Производство холодных блюд и закусок

- Бутерброды. Задание 1
- Бутерброды. Задание 2
- Бутерброды. Задание 3
- Бутерброды. Задание 4
- Бутерброды. Задание 5
- Бутерброды. Задание 6
- Бутерброды. Задание 7
- Бутерброды. Задание 8
- Бутерброды. Задание 9
- Бутерброды. Задание 10
- Бутерброды. Задание 11
- Бутерброды. Задание 12

Глава 6. Салаты и винегреты

- Введение в главу

- 6.1. Общие правила приготовления, требования к качеству и подача салатов и винегретов
- 6.2. Салаты из сырых овощей
- 6.3. Салаты из вареных овощей и винегреты
- 6.4. Салаты из рыбы и морепродуктов
- 6.5. Салаты из мяса и птицы
- 6.6. Салаты-коктейли

Задания. Салаты и винегреты

- Салаты и винегреты. Задание 1
- Салаты и винегреты. Задание 2
- Салаты и винегреты. Задание 3
- Салаты и винегреты. Задание 4
- Салаты и винегреты. Задание 5
- Салаты и винегреты. Задание 6
- Салаты и винегреты. Задание 7
- Салаты и винегреты. Задание 8
- Салаты и винегреты. Задание 9
- Салаты и винегреты. Задание 10
- Салаты и винегреты. Задание 11
- Салаты и винегреты. Задание 12
- Салаты и винегреты. Расчетные задачи

Глава 7. Производство закусок

- Введение в главу
- 7.1. Гарниры и соусы для холодных блюд и закусок
- 7.2. Закуски из овощей и грибов
- 7.3. Закуски из яиц

Задания. Производство закусок

- Гарниры и соусы для холодных блюд и закусок. Задание 1
- Гарниры и соусы для холодных блюд и закусок. Задание 2
- Гарниры и соусы для холодных блюд и закусок. Задание 3
- Гарниры и соусы для холодных блюд и закусок. Задание 4
- Гарниры и соусы для холодных блюд и закусок. Задание 5
- Гарниры и соусы для холодных блюд и закусок. Задание 6
- Гарниры и соусы для холодных блюд и закусок. Задание 7
- Гарниры и соусы для холодных блюд и закусок. Задание 8
- Гарниры и соусы для холодных блюд и закусок. Задание 9
- Гарниры и соусы для холодных блюд и закусок. Задание 10
- Гарниры и соусы для холодных блюд и закусок. Задание 11
- Закуски из овощей, грибов и яиц. Задание 1
- Закуски из овощей, грибов и яиц. Задание 2
- Закуски из овощей, грибов и яиц. Задание 3
- Закуски из овощей, грибов и яиц. Задание 4
- Закуски из овощей, грибов и яиц. Задание 5

- Закуски из овощей, грибов и яиц. Задание 6
- Закуски из овощей, грибов и яиц. Задание 7
- Закуски из овощей, грибов и яиц. Задание 8
- Закуски из овощей, грибов и яиц. Задание 9
- Закуски из овощей, грибов и яиц. Задание 10

Глава 8. Производство блюд и закусок из рыбы и мяса Демо-версия

- Введение в главу ✓
- 8.1. Холодные блюда и закуски из рыбы ✓
- 8.2. Холодные блюда и закуски из мяса и мясных гастрономических продуктов ✓
- 8.3. Требования к качеству холодных блюд и закусок массового производства ✓

Задания. Производство блюд и закусок из рыбы и мяса Демо-версия

- Холодные блюда и закуски из рыбы. Задание 1 ✓
- Холодные блюда и закуски из рыбы. Задание 2 ✓
- Холодные блюда и закуски из рыбы. Задание 3 ✓
- Холодные блюда и закуски из мяса и мясных гастрономических продуктов. Задание 1 ✓
- Холодные блюда и закуски из мяса и мясных гастрономических продуктов. Задание 2 ✓

Глава 9. Сложные холодные закуски

- Введение в главу
- 9.1. Украшение сложных холодных блюд и закусок
- 9.2. Украшения из цитрусовых
- 9.3. Украшения из косточковых и семечковых фруктов
- 9.4. Украшения из экзотических плодов
- 9.5. Украшения из овощей
- 9.6. Украшения из яиц
- 9.7. Украшения из масла сливочного
- 9.8. Украшения из желе

Задания. Оформление сложных холодных блюд и закусок

- Оформление сложных холодных блюд и закусок. Задание 1
- Оформление сложных холодных блюд и закусок. Задание 2
- Оформление сложных холодных блюд и закусок. Задание 3
- Оформление сложных холодных блюд и закусок. Задание 4
- Оформление сложных холодных блюд и закусок. Задание 5

Глава 10. Закуски сложного приготовления

- Введение в главу
- 10.1. Канапе, корзиночки, волованы с различными наполнителями
- 10.2. Салаты сложного приготовления
- 10.3. Холодные закуски из рыбы и мяса сложного приготовления

Задания. Закуски сложного приготовления

- Закуски сложного приготовления. Задание 1
- Закуски сложного приготовления. Задание 2

- Закуски сложного приготовления. Задание 3
- Закуски сложного приготовления. Задание 4
- Закуски сложного приготовления. Задание 5
- Закуски сложного приготовления. Задание 6
- Закуски сложного приготовления. Расчетная задача
- Салаты сложного приготовления. Задание 1
- Салаты сложного приготовления. Задание 2

Глава 11. Холодные блюда из рыбы, мяса и птицы сложного приготовления

- Введение в главу
- 11.1. Фаршированные и заливные блюда из рыбы
- 11.2. Отварные и заливные холодные блюда из нерыбного водного сырья сложного приготовления
- 11.3. Холодные блюда из мяса, птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления
- 11.4. Сложные горячие закуски
- 11.5. Требования к качеству холодных блюд и закусок сложного приготовления

Задания. Холодные блюда из рыбы, мяса, птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления

- Холодные блюда из рыбы сложного приготовления. Задание 1
- Холодные блюда из рыбы сложного приготовления. Задание 2
- Холодные блюда из рыбы сложного приготовления. Задание 3
- Холодные блюда из рыбы сложного приготовления. Задание 4
- Холодные блюда из мяса, птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления. Задание 1
- Холодные блюда из мяса, птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления. Задание 2
- Холодные блюда из мяса, птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления. Задание 3
- Холодные блюда из мяса, птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления. Задание 4
- Холодные блюда из мяса, птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления. Задание 5
- Холодные блюда из мяса, птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления. Задание 6
- Холодные блюда из мяса, птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления. Задание 7

Дополнительно

Глава 12. Местное и общее воздействие пищи на организм	Демо-версия
- Введение в главу	✓
- 12.1. Механическое, химическое и термическое щажение	✓
- 12.2. Характеристика диет	✓

Глава 13. Технологический процесс приготовления диетических холодных блюд и закусок

- Введение в главу
- 13.1. Бутерброды, салаты и закуски лечебного питания
- 13.2. Блюда и закуски из рыбы и морепродуктов лечебного питания

- 13.3. Блюда и закуски из мясных продуктов лечебного питания

Глава 14. Требования к раздаче холодных блюд и закусок

- Введение в главу
- 14.1. ХАССП на предприятиях общественного питания
- 14.2. Оценка качества полуфабрикатов
- 14.3. Контроль качества продукции
- 14.4. Органолептический (сенсорный) анализ контроля качества пищевых продуктов

Задания. Холодные блюда и закуски лечебного питания

- Холодные блюда и закуски лечебного питания. Задание 1
- Холодные блюда и закуски лечебного питания. Задание 2
- Холодные блюда и закуски лечебного питания. Задание 3
- Холодные блюда и закуски лечебного питания. Задание 4
- Холодные блюда и закуски лечебного питания. Задание 5
- Холодные блюда и закуски лечебного питания. Задание 6

Глава 15. Методы контроля безопасности продуктов Демо-версия

- Введение в главу ✓
- 15.1. Методы оценки качества и безопасности пищевой продукции ✓
- 15.2. Анализ современного состояния пищевых продуктов и продовольственного сырья ✓

Задания. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции Демо-версия

- Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции. Задание 1 ✓
- Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции. Задание 2 ✓
- Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции. Задание 3 ✓
- Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции. Задание 4 ✓

Приложение Демо-версия

- Список литературы ✓