

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ЭЛЕКТРОННЫЙ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС

[Демо-версия](#)

Структура курса:

Информация для пользователей

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

Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции: холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Введение/Предисловие	Демо-версия
- Введение	✓
Глава 1. Классификация и ассортимент холодной кулинарной продукции — холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Демо-версия
- Введение в главу	✓
- 1.1. Классификация холодной кулинарной продукции	✓
- 1.2. Новые технологии приготовления холодных блюд и закусок в ресторанной кухне	✓
Задания. Классификация и ассортимент холодной кулинарной продукции — холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Демо-версия
- Классификация и ассортимент холодной кулинарной продукции — холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Задание 1	✓
- Классификация и ассортимент холодной кулинарной продукции — холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Задание 2	✓
- Классификация и ассортимент холодной кулинарной продукции — холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Задание 3	✓

Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Глава 2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
- Введение в главу
- 2.1. Качество кулинарной продукции
- 2.2. Основные технологические операции при производстве холодной кулинарной продукции
Задания. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
- Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Задание 1

- Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Задание 2

Глава 3. Организация контроля качества и безопасности при приготовлении и реализации сложных холодных блюд и закусок

- Введение в главу
- 3.1. Контроль качества продовольственного сырья
- 3.2. Оценка качества готовой холодной кулинарной продукции
- 3.3. Санитарные требования к приготовлению холодных блюд

Задания. Организация контроля качества и безопасности при приготовлении и реализации сложных холодных блюд и закусок

- Организация контроля качества и безопасности при приготовлении и реализации сложных холодных блюд и закусок. Задание 1
- Организация контроля качества и безопасности при приготовлении и реализации сложных холодных блюд и закусок. Задание 2
- Организация контроля качества и безопасности при приготовлении и реализации сложных холодных блюд и закусок. Задание 3

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Глава 4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

- Введение в главу
- 4.1. Организация работы холодного цеха
- 4.2. Техническое оснащение и организация рабочих мест при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции
- 4.3. Организация хранения и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции
- 4.4. Безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд

Задания. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

- Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Задание 1
- Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Задание 2
- Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Задание 3

Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента

Глава 5. Приготовление и хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента

Демо-версия

- | | |
|--|---|
| - Введение в главу | ✓ |
| - 5.1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность холодных соусов и заправок | ✓ |
| - 5.2. Холодные соусы, заправки и маринады | ✓ |
| - 5.3. Оригинальные соусы и заправки | ✓ |
| - 5.4. Промышленные соусы, ароматизаторы, уксусы | ✓ |
| - 5.5. Авторский подход к технологии приготовления и использования соусов | ✓ |
| - 5.6. Контроль качества и условия хранения холодных соусов | ✓ |

Задания. Приготовление, хранение и подготовка к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента Демо-версия

- Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента. Задание 1	✓
- Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента. Задание 2	✓
- Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента. Задание 3	✓
- Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента. Задание 4	✓
- Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента. Задание 5	✓
- Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента. Задание 6	✓
- Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента. Задание 7	✓
- Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента. Задание 8	✓
- Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента. Задание 9	✓
- Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента. Задание 10	✓
- Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Расчетная задача	✓

Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента

Глава 6. Приготовление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента

- Введение в главу
- 6.1. Классификация, ассортимент и пищевая ценность салатов
- 6.2. Способы приготовления салатов
- 6.3. Подготовка продуктов для салатов
- 6.4. Салаты из сырых овощей и фруктов
- 6.5. Салаты из вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья)
- 6.6. Неперемешиваемые салаты
- 6.7. Салаты-коктейли
- 6.8. Теплые салаты
- 6.9. Оформление и способы подачи салатов

Задания. Приготовление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента

- Приготовление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента. Задание 1
- Приготовление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента. Задание 2
- Приготовление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента. Задание 3
- Приготовление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента. Задание 4

- Приготовление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента. Задание 5
- Приготовление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента. Задание 6
- Приготовление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента. Задание 7
- Приготовление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента. Задание 8
- Приготовление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента. Задание 9
- Приготовление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента. Задание 10
- Приготовление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента. Задание 11
- Приготовление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента. Расчетные задачи 1
- Приготовление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента. Расчетные задачи 2

Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента

Глава 7. Приготовление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента

- Введение в главу
- 7.1. Канапе и мелкие банкетные закуски
- 7.2. Закусочные изделия из теста
- 7.3. Блюда и закуски из сыра
- 7.4. Блюда и закуски из измельченных масс

Задания. Приготовление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента

- Приготовление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Задание 1
- Приготовление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Задание 2
- Приготовление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Задание 3
- Приготовление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Задание 4
- Приготовление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Задание 5
- Приготовление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Задание 6
- Приготовление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Задание 7
- Приготовление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Задание 8
- Приготовление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Задание 9
- Приготовление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Задание 10

- Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Расчетные задачи 3



Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента

Глава 9. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента

- Введение в главу
- 9.1. Блюда из мяса
- 9.2. Блюда из домашней птицы, дичи

Задания. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента

- Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Задание 1
- Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Задание 2
- Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Задание 3
- Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Задание 4
- Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Задание 5
- Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Задание 6
- Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Задание 7
- Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Задание 8
- Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Задание 9

Дополнительно

Глава 10. Особенности приготовления и отпуска холодных блюд и закусок для диетического питания

- Особенности приготовления и отпуска холодных блюд и закусок для диетического питания

Глава 11. Контроль качества, условия хранения холодных блюд и закусок

- Введение в главу
- 11.1. Качество холодных блюд
- 11.2. Условия и сроки хранения холодных блюд и закусок

Задания. Контроль качества, условия хранения

- Контроль качества, условия хранения. Задание 1
- Контроль качества, условия хранения. Задание 2
- Контроль качества, условия хранения. Задание 3
- Контроль качества, условия хранения. Задание 4

Глава 12. Гарниры для холодных блюд и закусок

- Введение в главу
- 12.1. Простые и сложные гарниры

- 12.2. Оригинальные гарниры

Задания. Гарниры для холодных блюд и закусок

- Гарниры для холодных блюд и закусок

Глава 13. Основные правила дизайна в оформлении и подаче холодных блюд и закусок Демо-версия

- Введение в главу ✓
- 13.1. Оформление и подача холодных блюд и закусок ✓
- 13.2. Оформление посуды ✓
- 13.3. Правила подачи и сервировки холодных блюд и закусок ✓

Задания. Оформление и подача холодных блюд и закусок Демо-версия

- Оформление и подача холодных блюд и закусок. Задание 1 ✓
- Оформление и подача холодных блюд и закусок. Задание 2 ✓
- Оформление и подача холодных блюд и закусок. Задание 3 ✓
- Оформление и подача холодных блюд и закусок. Задание 4 ✓
- Оформление и подача холодных блюд и закусок. Задание 5 ✓
- Оформление и подача холодных блюд и закусок. Задание 6 ✓
- Оформление и подача холодных блюд и закусок. Задание 7 ✓
- Оформление и подача холодных блюд и закусок. Задание 8 ✓
- Оформление и подача холодных блюд и закусок. Задание 9 ✓

Глава 14. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд

- Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд

Задания. Расчет расхода продуктов

- Расчет расхода продуктов. Задание 1
- Расчет расхода продуктов. Задание 2
- Расчет расхода продуктов. Задание 3
- Расчет расхода продуктов. Расчетные задачи 1
- Расчет расхода продуктов. Расчетные задачи 2
- Расчет расхода продуктов. Расчетные задачи 3

Глава 15. Разработка технологической документации

- Введение в главу
- 15.1. Составление технико-технологических карт
- 15.2. Расчет пищевой и энергетической ценности продукции

Задания. Разработка технологической документации

- Разработка технологической документации. Задание 1
- Разработка технологической документации. Задание 2
- Разработка технологической документации. Расчетные задачи 1
- Разработка технологической документации. Расчетные задачи 2
- Разработка технологической документации. Расчетные задачи 3
- Разработка технологической документации. Расчетные задачи 4
- Разработка технологической документации. Расчетные задачи 5

Приложение

Приложение	Демо-версия
- Приложение 1	✓
- Приложение 2	✓
- Приложение 3	✓
- Приложение 4	✓
- Приложение 5	✓
- Список литературы	✓