

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

Электронный учебно-методический комплекс

Демоверсия

Структура курса:

Информация для пользователей

Сведения об электронном издании	Демоверсия
- Об электронном учебно-методическом комплексе	✓

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Введение	Демоверсия
- Введение	

Глава 1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Демоверсия
---	------------

- Введение в главу	✓
- 1.1. Классификация и значение холодных блюд и закусок	✓
- 1.2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции	✓
- 1.3. ХАССП на предприятиях общественного питания	✓
- 1.4. Инновационные технологии в общественном питании	✓
- 1.5. Типы и виды обслуживания в системе питания (технология Cook&Serve), расчет с посетителями	✓

Упражнения. Характеристика процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Демоверсия
--	------------

- Классификация и значение холодных блюд и закусок	✓
- Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции	✓
- ХАССП на предприятиях общественного питания	✓
- Инновационные технологии в общественном питании. Упражнение 1	✓
- Инновационные технологии в общественном питании. Упражнение 2	✓
- Типы и виды обслуживания в системе питания (технология Cook&Serve), расчет с посетителями	✓

Задания. Характеристика процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Демоверсия
---	------------

- Классификация и значение холодных блюд и закусок	✓
- Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Задание 1	✓
- Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Задание 2	✓
- Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Задание 3	✓
- ХАССП на предприятиях общественного питания. Задание 1	✓

- ХАССП на предприятиях общественного питания. Задание 2	✓
- ХАССП на предприятиях общественного питания. Задание 3	✓
- ХАССП на предприятиях общественного питания. Задание 4	✓
- Инновационные технологии в общественном питании. Задание 1	✓
- Инновационные технологии в общественном питании. Задание 2	✓
- Инновационные технологии в общественном питании. Задание 3	✓
- Инновационные технологии в общественном питании. Задание 4	✓
- Типы и виды обслуживания в системе питания (технология Cook&Serve), расчет с посетителями. Задание 1	✓
- Типы и виды обслуживания в системе питания (технология Cook&Serve), расчет с посетителями, Задание 2	✓
- Типы и виды обслуживания в системе питания (технология Cook&Serve), расчет с посетителями. Задание 3	✓
- Типы и виды обслуживания в системе питания (технология Cook&Serve), расчет с посетителями. Задание 4	✓
- Типы и виды обслуживания в системе питания (технология Cook&Serve), расчет с посетителями. Задание 5	✓

Глава 2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

- Введение в главу
- 2.1. Общие правила организации производства
- 2.2. Состав, структура помещений и требования к ним
- 2.3. Требования к рабочим местам
- 2.4. Организация технологического процесса овощного цеха
- 2.5. Организация технологического процесса тепловой обработки сырья и полуфабрикатов
- 2.6. Организация технологического процесса холодного цеха

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

- Общие правила организации производства
- Состав, структура помещений и требования к ним
- Требования к рабочим местам
- Организация технологического процесса овощного цеха

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

- Общие правила организации производства. Задание 1
- Общие правила организации производства. Задание 2
- Состав, структура помещений и требования к ним. Задание 1
- Состав, структура помещений и требования к ним. Задание 2
- Состав, структура помещений и требования к ним. Задание 3
- Организация технологического процесса овощного цеха. Задание 1
- Организация технологического процесса овощного цеха. Задание 2
- Организация технологического процесса овощного цеха. Задание 3
- Организация технологического процесса тепловой обработки. Задание 1

- Организация технологического процесса тепловой обработки. Задание 2
- Организация технологического процесса тепловой обработки. Задание 3
- Организация технологического процесса холодного цеха

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Глава 3. Характеристика, подготовка сырья к производству холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

- Введение в главу
- 3.1. Пищевая ценность продуктов, используемых в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
- 3.2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок
- 3.3. Условия хранения и сроки годности продуктов и кулинарных изделий

Упражнения. Характеристика, подготовка сырья к производству холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

- Пищевая ценность продуктов, используемых в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Упражнение 1
- Пищевая ценность продуктов, используемых в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Упражнение 2
- Пищевая ценность продуктов, используемых в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Упражнение 3
- Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. Упражнение 1
- Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. Упражнение 2
- Условия хранения и сроки годности продуктов и кулинарных изделий

Задания. Характеристика, подготовка сырья к производству холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

- Пищевая ценность продуктов, используемых в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Задание 1
- Пищевая ценность продуктов, используемых в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Задание 2
- Пищевая ценность продуктов, используемых в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Задание 3
- Пищевая ценность продуктов, используемых в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Задание 4
- Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. Задание 1
- Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. Задание 2
- Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. Задание 3
- Условия хранения и сроки годности продуктов и кулинарных изделий. Задание 1
- Условия хранения и сроки годности продуктов и кулинарных изделий. Задание 2

Глава 4. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок

- Введение в главу
- 4.1. Классификация соусов для холодных блюд и закусок
- 4.2. Соусы к холодным блюдам и закускам из овощей
- 4.3. Соусы к холодным блюдам и закускам из рыбы
- 4.4. Соусы к холодным блюдам и закускам из мяса, домашней птицы, дичи
- 4.5. Соусы на фруктовых соках, отварах, пюре, желе
- 4.6. Соусы региональных кухонь мира

- 4.7. Требования к качеству и безопасности холодных соусов и заправок

Упражнения. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок

- Классификация соусов для холодных блюд и закусок. Упражнение 1
- Классификация соусов для холодных блюд и закусок. Упражнение 2
- Классификация соусов для холодных блюд и закусок. Упражнение 3
- Классификация соусов для холодных блюд и закусок. Упражнение 4
- Соусы к холодным блюдам и закускам из овощей
- Соусы к холодным блюдам и закускам из рыбы
- Соусы к холодным блюдам и закускам из мяса, домашней птицы, дичи
- Соусы на фруктовых соках, отварах, пюре, желе. Упражнение 1
- Соусы на фруктовых соках, отварах, пюре, желе. Упражнение 2
- Соусы региональных кухонь мира
- Требования к качеству и безопасности холодных соусов и заправок

Задания. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок

- Классификация соусов для холодных блюд и закусок. Задание 1
- Классификация соусов для холодных блюд и закусок. Задание 2
- Классификация соусов для холодных блюд и закусок. Задание 3
- Классификация соусов для холодных блюд и закусок. Задание 4
- Соусы к холодным блюдам и закускам из овощей. Задание 1
- Соусы к холодным блюдам и закускам из овощей. Задание 2
- Соусы к холодным блюдам и закускам из овощей. Задание 3
- Соусы к холодным блюдам и закускам из рыбы. Задание 1
- Соусы к холодным блюдам и закускам из рыбы. Задание 2
- Соусы к холодным блюдам и закускам из мяса, домашней птицы, дичи. Задание 1
- Соусы к холодным блюдам и закускам из мяса, домашней птицы, дичи. Задание 2
- Соусы на фруктовых соках, отварах, пюре, желе. Задание 1
- Соусы на фруктовых соках, отварах, пюре, желе. Задание 2
- Соусы региональных кухонь мира. Задание 1
- Соусы региональных кухонь мира. Задание 2
- Соусы региональных кухонь мира. Задание 3
- Требования к качеству и безопасности холодных соусов и заправок

Глава 5. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента

Демонстрация

- | | |
|---|---|
| - Введение в главу | ✓ |
| - 5.1. Общие правила приготовления, требования к качеству и подаче салатов и винегретов | ✓ |
| - 5.2. Салаты из сырых овощей | ✓ |
| - 5.3. Салаты из вареных овощей и винегреты | ✓ |
| - 5.4. Салаты из рыбы и морепродуктов | ✓ |
| - 5.5. Салаты из мяса и птицы | ✓ |
| - 5.6. Салаты-коктейли | ✓ |

- 5.7. Салаты региональных кухонь мира ✓

Упражнения. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента Демонстрация

- Общие правила приготовления, требования к качеству и подаче салатов и винегретов ✓
- Салаты из сырых овощей ✓
- Салаты из вареных овощей и винегреты ✓
- Салаты из рыбы и морепродуктов ✓
- Салаты из мяса и птицы ✓
- Салаты-коктейли ✓
- Салаты региональных кухонь мира ✓

Задания. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента Демонстрация

- Общие правила приготовления, требования к качеству и подача салатов и Винегретов ✓
- Салаты из сырых овощей ✓
- Салаты из вареных овощей и винегреты ✓
- Салаты из рыбы и морепродуктов. Задание 1 ✓
- Салаты из рыбы и морепродуктов. Задание 2 ✓
- Салаты из мяса и птицы. Задание 1 ✓
- Салаты из мяса и птицы. Задание 2 ✓
- Салаты из мяса и птицы. Задание 3 ✓
- Салаты-коктейли. Задание 1 ✓
- Салаты-коктейли. Задание 2 ✓
- Салаты-коктейли. Задание 3 ✓
- Салаты региональных кухонь мира ✓

Глава 6. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок

- Введение в главу
- 6.1. Приготовление, оформление и отпуск бутербродов
- 6.2. Закуски из овощей, грибов, сыра
- 6.3. Закуски из яиц
- 6.4. Холодные закуски из рыбы и рыбных продуктов моря
- 6.5. Холодные закуски из мяса, мясных продуктов и субпродуктов

Упражнения. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок

- Приготовление, оформление и отпуск бутербродов. Упражнение 1
- Приготовление, оформление и отпуск бутербродов. Упражнение 2
- Закуски из овощей, грибов, сыра. Упражнение 1
- Закуски из овощей, грибов, сыра. Упражнение 2
- Закуски из яиц
- Холодные закуски из рыбы и рыбных продуктов моря
- Холодные закуски из мяса, мясных продуктов и субпродуктов

Задания. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок

- Приготовление, оформление и отпуск бутербродов. Задание 1
- Приготовление, оформление и отпуск бутербродов. Задание 2
- Приготовление, оформление и отпуск бутербродов. Задание 3
- Приготовление, оформление и отпуск бутербродов. Задание 4
- Приготовление, оформление и отпуск бутербродов. Задание 5
- Приготовление, оформление и отпуск бутербродов. Задание 6
- Приготовление, оформление и отпуск бутербродов. Задание 7
- Приготовление, оформление и отпуск бутербродов. Задание 8
- Приготовление, оформление и отпуск бутербродов. Задание 9
- Приготовление, оформление и отпуск бутербродов. Задание 10
- Приготовление, оформление и отпуск бутербродов. Задание 11
- Приготовление, оформление и отпуск бутербродов. Задание 12
- Закуски из овощей, грибов, сыра. Задание 1
- Закуски из овощей, грибов, сыра. Задание 2
- Закуски из овощей, грибов, сыра. Задание 3
- Закуски из овощей, грибов, сыра. Задание 4
- Закуски из овощей, грибов, сыра. Задание 5
- Закуски из овощей, грибов, сыра. Задание 6
- Закуски из овощей, грибов, сыра. Задание 7
- Закуски из яиц. Задание 1
- Закуски из яиц. Задание 2
- Закуски из яиц. Задание 3
- Закуски из яиц. Задание 4
- Холодные закуски из рыбы и рыбных продуктов моря. Задание 1
- Холодные закуски из рыбы и рыбных продуктов моря. Задание 2
- Холодные закуски из мяса, мясных продуктов и субпродуктов. Задание 1
- Холодные закуски из мяса, мясных продуктов и субпродуктов. Задание 2

Глава 7. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, субпродуктов

- Введение в главу
- 7.1. Холодные блюда из рыбы, рыбных продуктов и нерыбного водного сырья
- 7.2. Холодные блюда из мяса, птицы (дичи)
- 7.3. Заливные блюда и рулеты из мяса, птицы, паштеты

Упражнения. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, субпродуктов

- Холодные блюда из рыбы и рыбных продуктов. Упражнение 1
- Холодные блюда из рыбы и рыбных продуктов. Упражнение 2
- Холодные блюда из мяса, птицы (дичи)
- Заливные блюда и рулеты из мяса, птицы, паштеты

Задания. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, субпродуктов

- Холодные блюда из рыбы и рыбных продуктов. Задание 1

- Холодные блюда из рыбы и рыбных продуктов. Задание 2
- Холодные блюда из рыбы и рыбных продуктов. Задание 3
- Холодные блюда из рыбы и рыбных продуктов. Задание 4
- Холодные блюда из рыбы и рыбных продуктов. Задание 5
- Холодные блюда из рыбы и рыбных продуктов. Задание 6
- Холодные блюда из рыбы и рыбных продуктов. Задание 7
- Холодные блюда из мяса, птицы (дичи). Задание 1
- Холодные блюда из мяса, птицы (дичи). Задание 2
- Заливные блюда и рулеты из мяса, птицы, паштеты. Задание 1
- Заливные блюда и рулеты из мяса, птицы, паштеты. Задание 2
- Заливные блюда и рулеты из мяса, птицы, паштеты. Задание 3
- Заливные блюда и рулеты из мяса, птицы, паштеты. Задание 4
- Заливные блюда и рулеты из мяса, птицы, паштеты. Задание 5
- Заливные блюда и рулеты из мяса, птицы, паштеты. Задание 6
- Заливные блюда и рулеты из мяса, птицы, паштеты. Задание 7
- Заливные блюда и рулеты из мяса, птицы, паштеты. Задание 8
- Заливные блюда и рулеты из мяса, птицы, паштеты. Задание 9

Глава 8. Подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок **Демоверсия**

- Введение в главу ✓
- 8.1. Кулинарный визаж холодных блюд и закусок ✓
- 8.2. Требования к качеству холодных блюд и закусок массового производства ✓
- 8.3. Температурный режим порционирования холодных блюд и закусок ✓
- 8.4. Правила подачи холодных блюд и закусок ✓
- 8.5. Фуд-дизайн холодных блюд и закусок ✓
- 8.6. Современные направления презентации блюд ✓

Упражнения. Подготовка к реализации и презентация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок **Демоверсия**

- Кулинарный визаж холодных блюд и закусок. Упражнение 1 ✓
- Кулинарный визаж холодных блюд и закусок. Упражнение 2 ✓
- Требования к качеству холодных блюд и закусок массового производства ✓
- Температурный режим порционирования холодных блюд и закусок ✓
- Правила подачи холодных блюд и закусок ✓
- Фуд-дизайн холодных блюд и закусок ✓
- Современные направления презентации блюд ✓

Задания. Подготовка к реализации и презентация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок **Демоверсия**

- Кулинарный визаж холодных блюд и закусок. Задание 1 ✓
- Кулинарный визаж холодных блюд и закусок. Задание 2 ✓
- Кулинарный визаж холодных блюд и закусок. Задание 3 ✓
- Кулинарный визаж холодных блюд и закусок. Задание 4 ✓

- Кулинарный визаж холодных блюд и закусок. Задание 5	✓
- Требования к качеству холодных блюд и закусок массового производства	✓
- Температурный режим порционирования холодных блюд и закусок	✓
- Правила подачи холодных блюд и закусок. Задание 1	✓
- Правила подачи холодных блюд и закусок. Задание 2	✓
- Правила подачи холодных блюд и закусок. Задание 3	✓
- Правила подачи холодных блюд и закусок. Задание 4	✓
- Фуд-дизайн холодных блюд и закусок	✓
- Современные направления презентации блюд	✓

Список литературы

Список литературы	Демоверсия
- Список литературы	✓