

Задания по дисциплине: Выполнение работ по профессии повар

1) Изучить и законспектировать современную нормативно – правовую и нормативно – техническую документацию предприятий питания.

2) Изучить: ГОСТ 30524-2013. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

Записать в тетрадь (из ГОСТа):

1. Классификация персонала предприятий общественного питания.

2. Требования к производственному персоналу:

- повар, помощник повара, диетповар

- кондитер, помощник кондитера.

3) Самостоятельное изучение следующих тем:

1. Технологические принципы производства кулинарной продукции

2. Характеристика сырья и различных видов продуктов, используемых в производстве кулинарной продукции

3. Классификация способов кулинарной обработки продуктов. Механические и гидромеханические способы обработки

4. Массообменные, химические, биохимические и микробиологические способы обработки

5. Термические способы обработки пищевых продуктов

6. Технологический процесс механической обработки овощей

7. Производство овощных полуфабрикатов. Обработка грибов

8. Технологические схемы обработки рыбы

9. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы

10. Технологическая схема механической обработки мяса

11. Технология приготовления мясных полуфабрикатов

12. Кулинарная обработка птицы, дичи и кроликов

13. Приготовление полуфабрикатов из птицы. Использование пищевых отходов

14. Технология производства бульонов и заправочных супов

15. Технология приготовления супов овощных и картофельных
16. Технология приготовления супов с макаронными изделиями, лапшой домашней, крупой и бобовыми
17. Технология производства пюреобразных супов
18. Технология производства прозрачных супов
19. Технология производства холодных супов, сладких супов
20. Технология приготовления мясных соусов
21. Технология приготовления рыбных соусов
22. Технология приготовления грибных, молочных, сметанных, яично-масляных соусов.
23. Технология приготовления соусов на растительном масле, уксусе. Масляные смеси.
24. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей (из вареных овощей, из припущенных овощей, из запеченных овощей, из жареных овощей)
25. Технология производства блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
26. Технологические схемы производства блюд из рыбы (припущенной, отварной, жареной, тушеной, запеченной, рубленой)
27. Технология производства блюд из мяса (отварного, припущенного, жареного, тушеного, запеченного, рубленого, из субпродуктов, мяса диких животных)
28. Технология производства блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика

Для самостоятельного изучения тем можно воспользоваться учебником (есть в электронном виде):

Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова Технология приготовления пищи: учебник для студентов средних специальных учебных заведений; под ред. доктора технических наук, профессора М. А. Николаевой. – М.: Деловая литература, Омега-Л, 2003

4) Написать реферат на одну из тем:

1. Моя профессия – повар.
2. Актуальность профессии повар.
3. История профессии повар.
4. Забытые блюда русской кухни.
5. Одна из 28 тем для самостоятельного изучения (см.выше).

Красочные картинки в приложении к реферату приветствуются.