



Профориентация ШКОЛЬНИКОВ



Я люблю готовить!



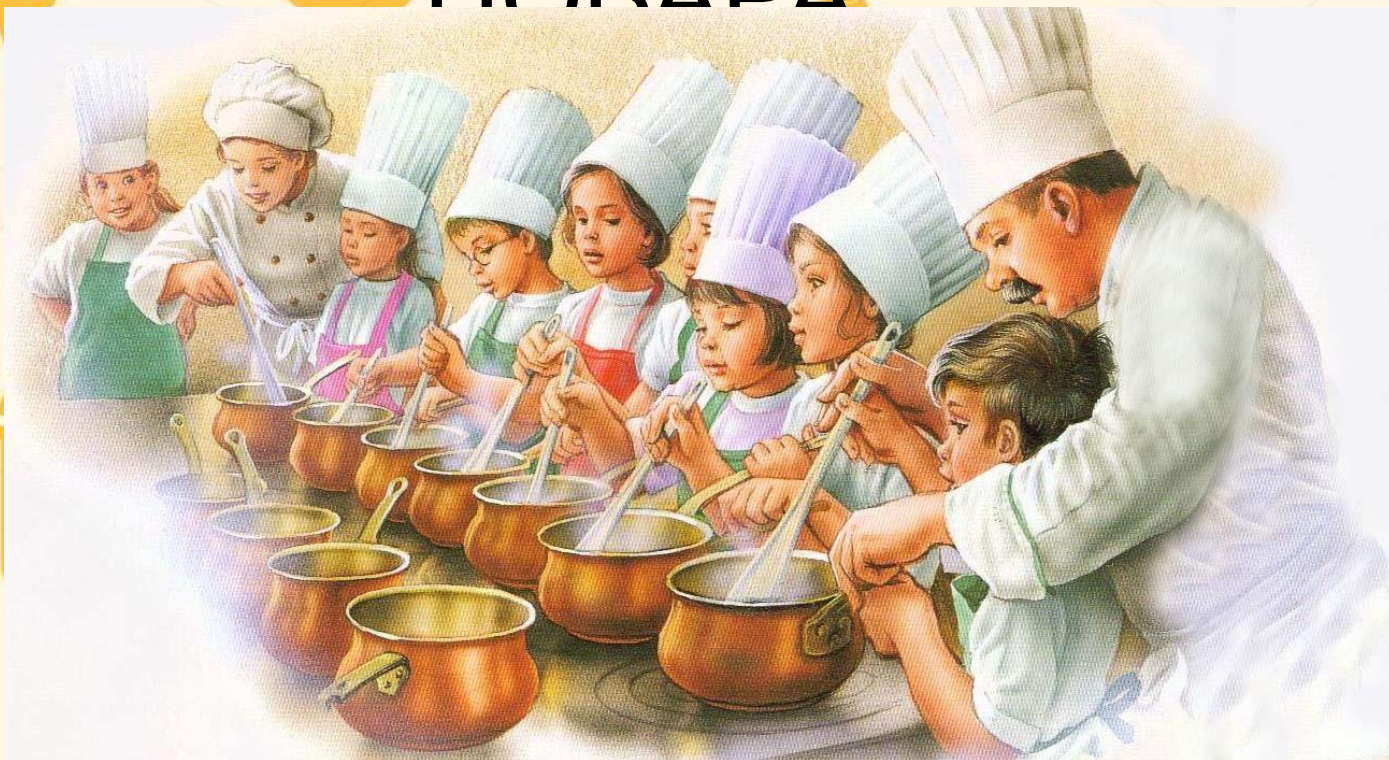
**МАОУ «Технический лицей»
МПО Кобелева Г. М.
Сыктывкар 2020год.**

Девятиклассникам!

- Дорогие девятиклассники! На элективных курсах вы познакомитесь с рядом профессий, которые в дальнейшем, возможно выберите для обучения в этом направлении, а может выбор будет

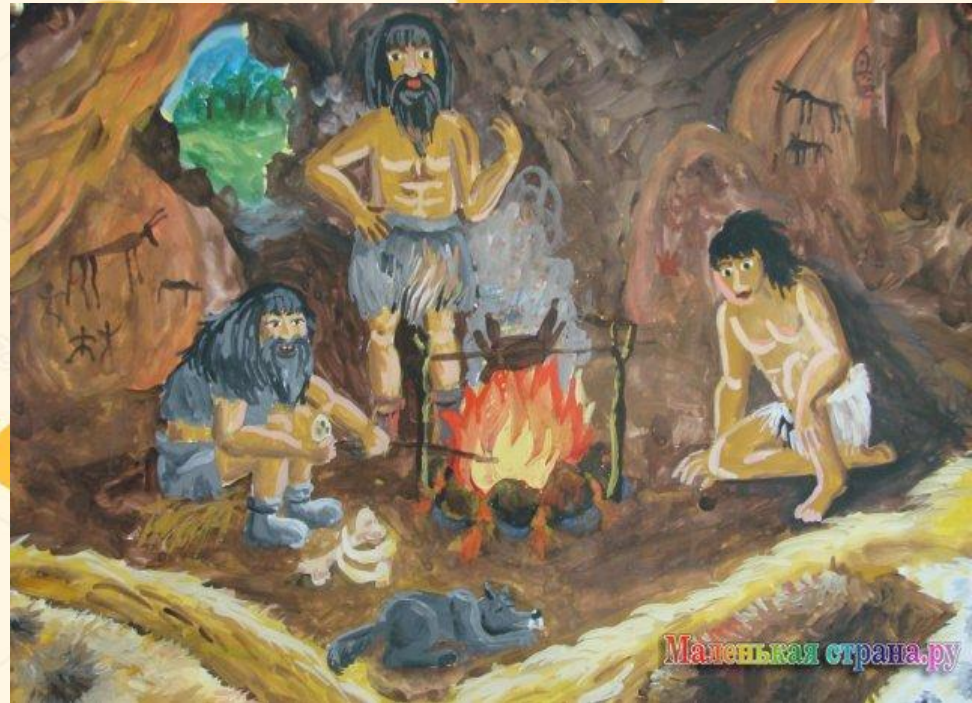


Сегодня мы познакомим вас с
интересной, нелёгкой, но самой
востребованной и нужной
профессией- профессия
ПОВАРА



Немного о профессии.

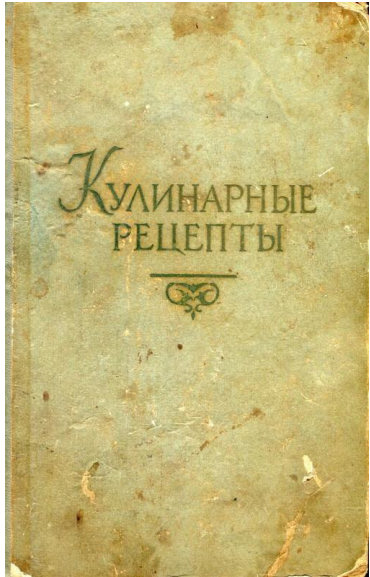
- Искусство приготовления пищи- одно из самых творческих и всё время совершенствуется . Готовить пищу ещё первобытные люди научились на костре.



- Менялась жизнь, менялись и люди. С течением времени люди совершенствовали искусство приготовления пищи. Появлялась посуда, которая тоже менялась и становилась более удобной, более красивой, появились приборы, такие как ложки, в дальнейшем и вилки.
- Люди постепенно приучались к культуре в целом и к культуре приготовления пищи и в какой-то степени культуре поведения друг с другом и при принятии пищи.

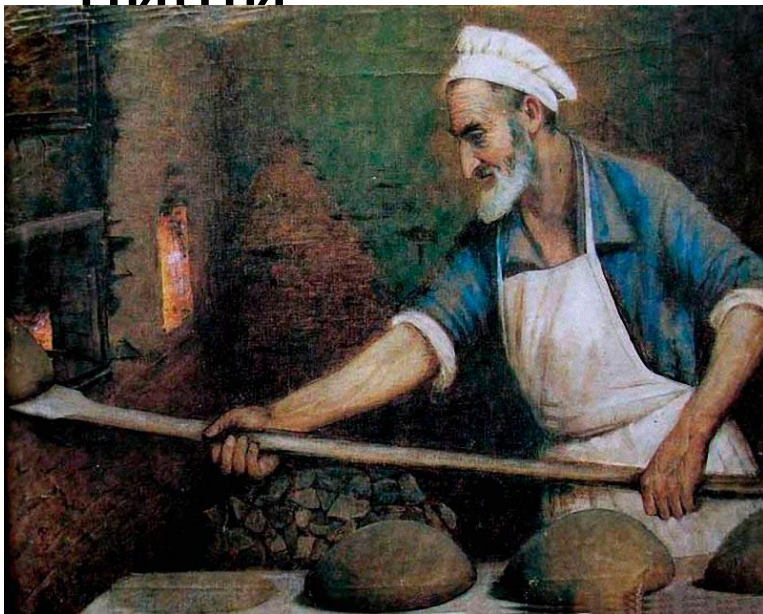
- Секреты приготовления блюд передавались из поколения в поколение. С появлением письменности кулинары стали записывать, как и из каких продуктов можно приготовить то или иное блюдо, сколько для этого понадобится продуктов. Так появились первые кулинарные книги. К 18 веку в европейских странах издаётся уже большое количество книг с кулинарными рецептами и полным описанием технологии приготовления.

Одни из первых кулинарных книг.





- Используя опыт многих поколений кулинаров, современные повара могут внести свой вклад в развитие поварского искусства приготовления ПИЩИ



Предприятия общественного питания на современном этапе.

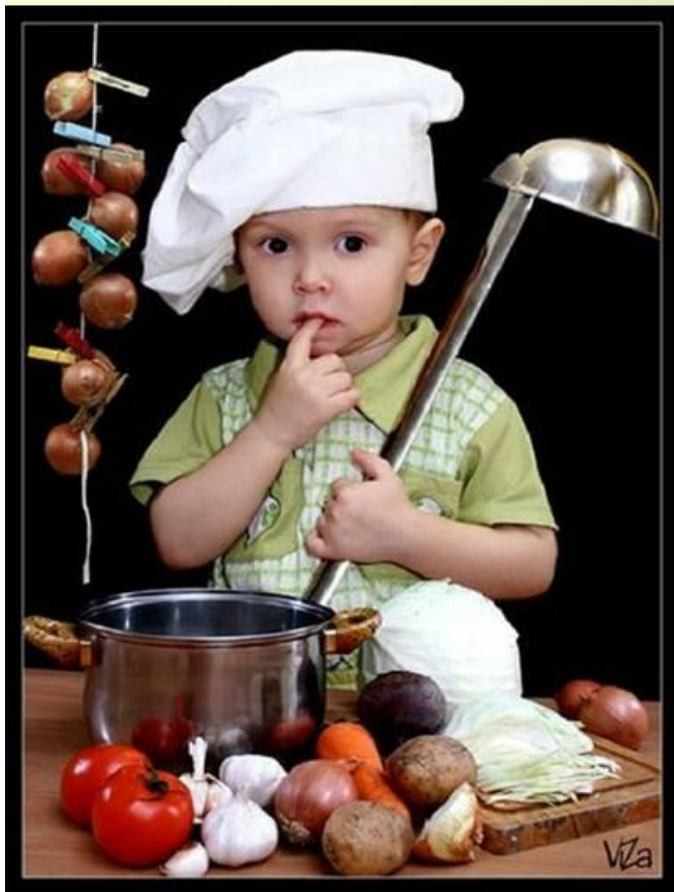


Что входит в программу курсов самоопределения по профессиональной пробе «Секреты кухни»?

- На занятиях ребята познакомятся :
- С санитарными требованиями к предприятиям общественного питания;
- Правилами личной гигиены для работников и учащихся;
- Правилами противопожарной и электробезопасности;
- Правилами пользования с оборудованием и инвентарём;
- Правилами первичной кулинарной обработки овощей;
- Правилами простой и декоративной нарезки овощей;
- С приготовлением различных видов теста;
- С приготовлением салатов, первых, вторых и третьих блюд;
- Узнают о калорийности продуктов;
- Узнают о правильном режиме хранения и сроках реализации продуктов питания.

Вопросы для повторения.

Кто же такой повар?



Тема № 1. Введение в профессию.

Вопросы и задания.

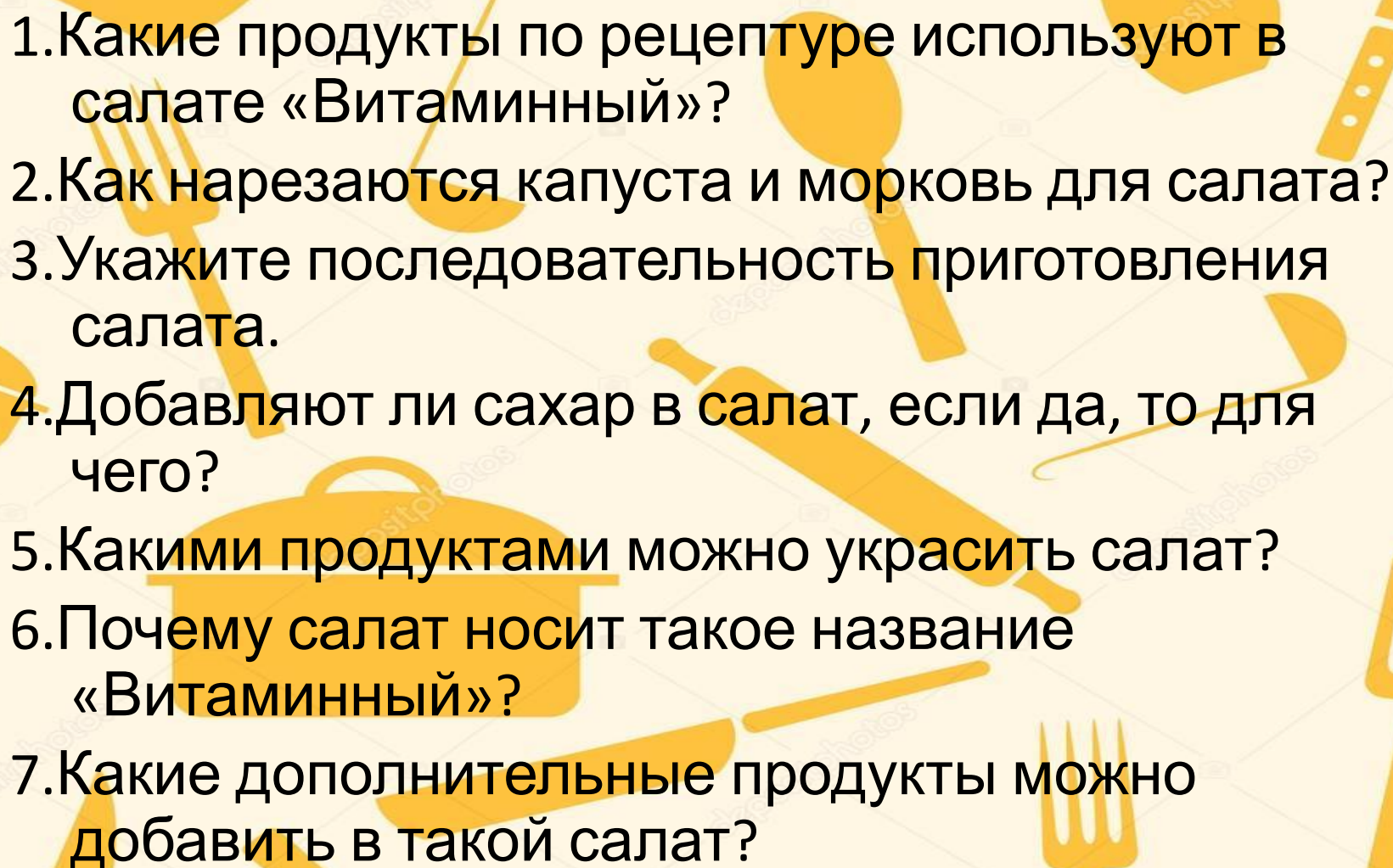
1. Назовите санитарные требования к производственным помещениям.
2. Какие санитарные требования предъявляются к оборудованию, инвентарю и посуде?
3. Перечислите правила личной гигиены для работников общественного питания.
4. Перечислите правила работы учащихся в кабинете - лаборатории.
5. Расскажите о правилах техники безопасности на предприятиях общественного питания.
6. Какие правила необходимо соблюдать при работе с электрооборудованием?
7. Какое оборудование используют на предприятиях общественного питания? Расскажите о его назначении.

Тема № 2. Основы рационального питания. Вопросы и задания.

1. Какое значение в питании человека имеют витамины?
2. В каких продуктах содержится витамин А, витамин В, витамин С?
3. Какое значение для организма человека имеют минеральные вещества?
4. Перечислите минеральные вещества, необходимые для организма человека.

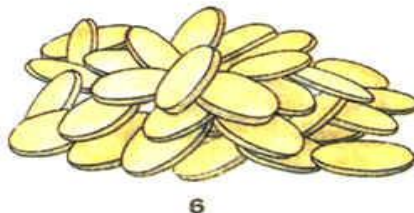
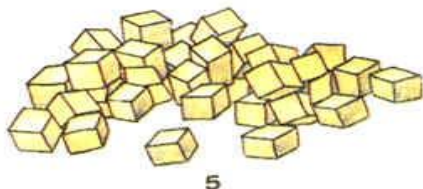
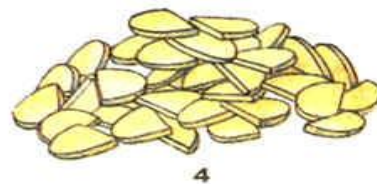
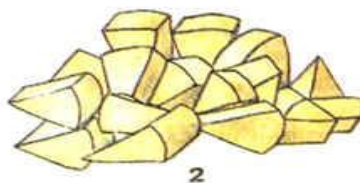
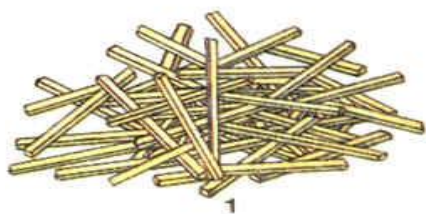
2.3. Приготовление салата «Витаминный».



- 
1. Какие продукты по рецептуре используют в салате «Витаминный»?
 2. Как нарезаются капуста и морковь для салата?
 3. Укажите последовательность приготовления салата.
 4. Добавляют ли сахар в салат, если да, то для чего?
 5. Какими продуктами можно украсить салат?
 6. Почему салат носит такое название «Витаминный»?
 7. Какие дополнительные продукты можно добавить в такой салат?

Тема № 3. Механическая кулинарная обработка продуктов.

1. В чем заключается первичная обработка овощей?
2. На какие виды подразделяют нарезку овощей?
3. Какие виды нарезки картофеля показаны на рисунке:



Тема № 4. Тепловая кулинарная обработка продуктов.

1. Какие виды тепловой обработки существуют?
2. Расскажите, что означают виды тепловой обработки, указанные на рисунке:

- Варка
- Жаренье
- Запекание
- Тушение
- Припускание



3. Каково значение тепловой обработки продуктов?
4. Как правильно отваривать овощи для салатов и винегрета?
5. Расскажите правила приготовления т



Тема № 5. Технология приготовления блюд.

- 1. Какие компоненты необходимо подобрать для приготовления щей?



2. Назовите последовательность закладки продуктов при приготовлении щей.
3. Как нарезаются овощи для щей?



4. Почему после закладки каждого продукта суп должен закипеть?



Тема № 6. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста.

1. Назовите виды теста.



2. Какие разрыхлители используют для приготовления теста?



3. Какое сырье необходимо для дрожжевого теста?

4. Какие изделия можно выпекать из дрожжевого теста?



5. При какой температуре должно «подходить» тесто?
6. Для чего перед приготовлением теста муку просеивают?
7. Чем смазывают поверхность изделий из теста перед выпеканием? Для чего?
8. Какие начинки можно использовать для изделий из дрожжевого теста?



Тема № 7. Технология приготовления изделий из песочного теста

1. Чем песочное тесто отличается от
дрожжевого теста?



2. Почему изделия из песочного теста перед выпеканием прокалывают в нескольких местах?

3. Почему изделия из песочного теста помещают на сухие листы, не смазывая жиром?

4. Какие изделия можно приготовить из песочного теста?



5. Какие отделочные материалы используют для украшения изделий из песочного теста?



Тема № 8. Промежуточная аттестация в форме проектной работы.

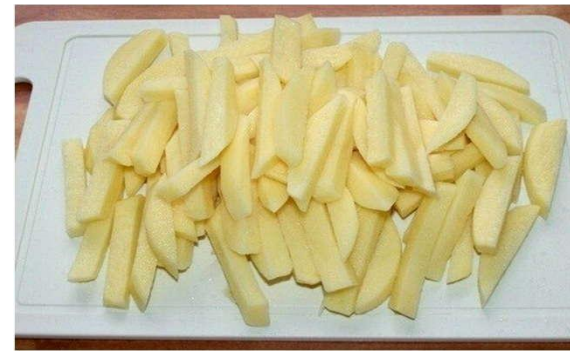
«Приготовление вегетарианского борща». Вопросы и задания.

1. Какие продукты необходимо подготовить для приготовления борща?



2. Перечислите последовательность технологических операций при приготовлении борща.

3. Как нарезаются овощи для борща?
Свекла, картофель, капуста, лук?



4. Что необходимо добавить при тушении свеклы, чтобы она сохранила свой цвет?
5. Для чего пассеруют морковь и лук для борща?



6.Продолжите фразу: «После закладки каждого продукта суп должен _____».

7.Когда добавляют лавровый лист и перец в борщ?

8.Как подают сметану для борща?





Выбирая профессию –
выбираешь будущее

