

Главное управление образования и науки Алтайского края  
КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

# Введение в профессию

## 19.01.17 Повар, кондитер

Автор: Зимирева Александра Михайловна,  
преподаватель



# 19.01.17 Повар, кондитер



**Студенты, обучающиеся по профессии  
«Повар, кондитер»**





- Приказом Минтруда России №831 от 2 ноября 2015 г. «Об утверждении списка 50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, требующих среднего профессионального образования» утверждена профессия «Повар-кондитер».



# Меню

1. История профессии
2. Тест на профпригодность повара и кондитера /вкус, запах, цвет/
3. Правила личной гигиены
4. Творчество повара и кондитера





# 1 блюдо: История профессии







**Я повар, я знаю, что говорю**





# Тема урока

**Введение в профессию 19.01.17**

**Повар, кондитер**





# Цель урока

**Сформировать и повысить познавательный  
интерес к профессии  
«Повар, кондитер»**



# Меню

1. История профессии
2. Тест на профпригодность повара и кондитера /вкус, запах, цвет/
3. Правила личной гигиены
4. Творчество повара и кондитера





# 2 блюдо: Профпригодность повара и кондитера /вкус, запах, цвет/

## Выполните задание №2:

- 1 подгруппа: определите и покажите цветные карандаши голубого, оливкового, оранжевого, фиолетового и сиреневого цвета.
- 2 подгруппа: определите по запаху корицу, ваниль, кориандр, гвоздику.
- 3 подгруппа: определите по вкусу яблоко, грушу, дыню, банан.
- 4 подгруппа: определите по внешнему виду муку, крахмал, соду, соль.



# Меню

1. История профессии
2. Тест на профпригодность повара и кондитера /вкус, запах, цвет/
3. Правила личной гигиены
4. Творчество повара и кондитера





# 3 блюдо. Личная гигиена повара

## Выполните задание №3:

С помощью учебного элемента «Твое здоровье и гигиена» и приложению №1 «Требования к личной гигиене повара» выпишите требования к:

1 подгруппа: прическе повара;

2 подгруппа: санитарной одежде и обуви повара;

3 подгруппе: рукам и ногтям повара;

4 подгруппа: употреблению поваром косметическими средствами на рабочем месте.



# Проанализируйте готовность повара к работе



Restaurant  
*décor*



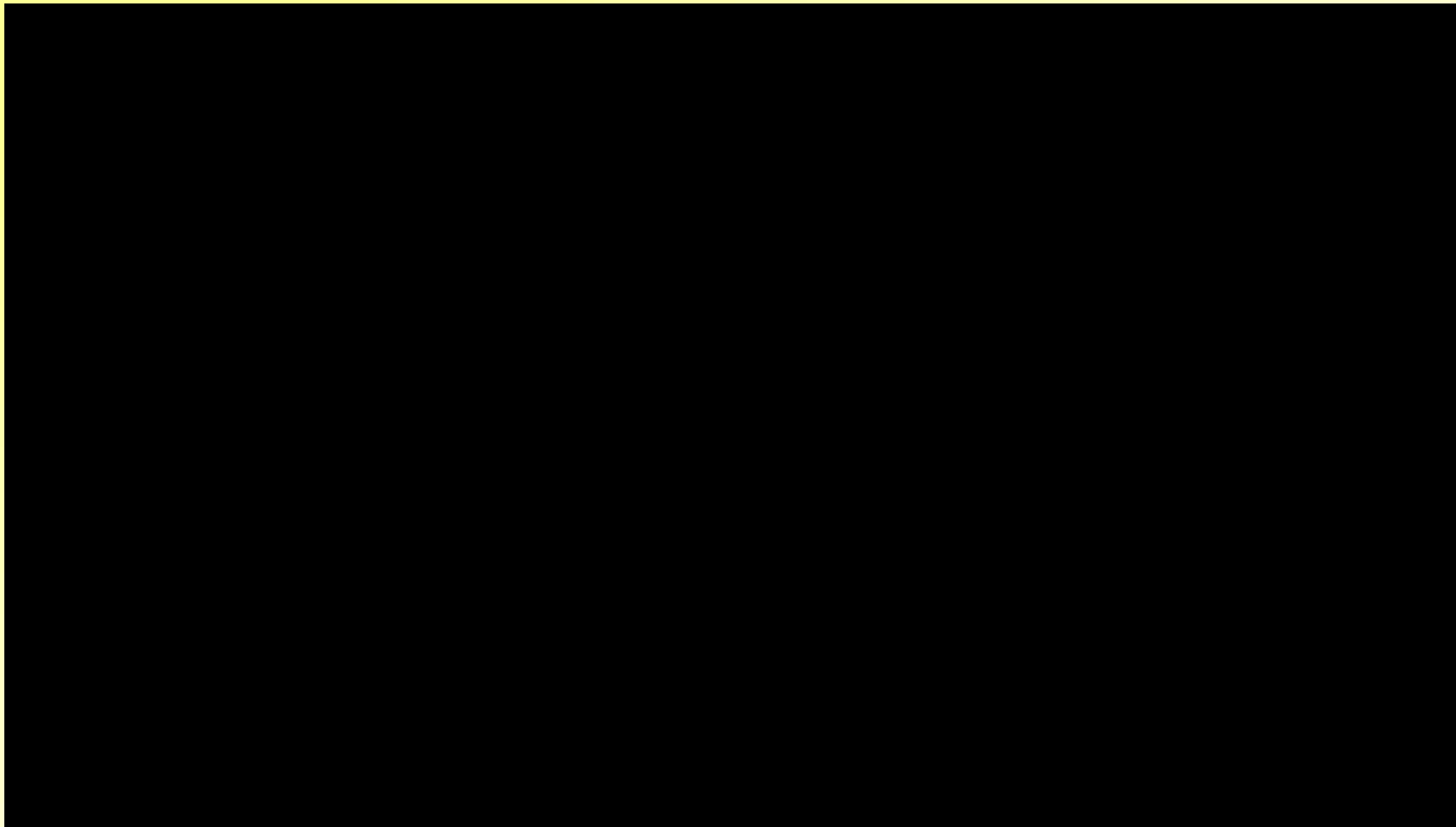


# Меню

1. История профессии
2. Тест на профпригодность повара и кондитера /вкус, запах, цвет/
3. Правила личной гигиены
4. Творчество повара и кондитера



# 4 блюдо. Творчество повара



# Рефлексия





**Благодарю за внимание!**

