

Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования Свердловской области
Верхнепышминский механико-технологический техникум «Юность»

Кулинарный поединок



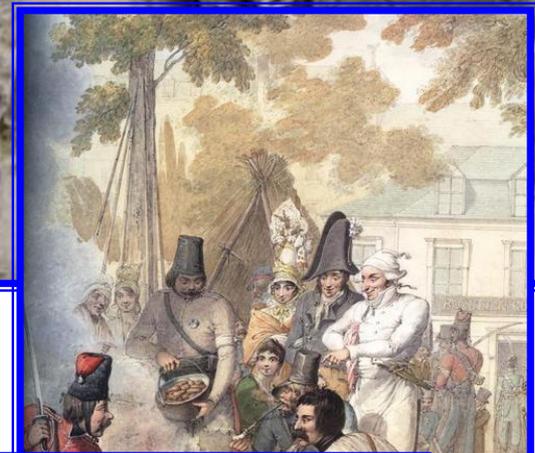
Верхняя Пышма, 2011г.

Повар-кондитер



История профессии

От поколения к поколению передавали люди опыт приготовления пищи. Они бережно хранили все традиции, связанные с едой, понимая, что пища - основа жизни, здоровья и благополучия



История профессии

Кулинария как наука возникла в России лишь в конце XVIII века. Развитие профессиональной кулинарии связано с появлением предприятий внедомашнего питания. Возникли они еще в Древней Руси. Вначале это были корчмы (от славянского корня "корм"), в которых путники могли найти приют и пищу.



Затем появились придорожные трактиры (от лат. "trakt" - путь, поток) - гостиницы с обеденным залом и кухней. В то же время наряду с трактирами в крупных городах России стали появляться рестораны (от фр. "restauration" - восстановление).

Качества, обеспечивающие успешность выполнения профессиональной деятельности повара

- ☺ терпеливость и выдержанность;
- ☺ доброжелательность и приветливость;
- ☺ ответственность;
- ☺ аккуратность;
- ☺ оригинальность;
- ☺ творческое начало;
- ☺ изобретательность.

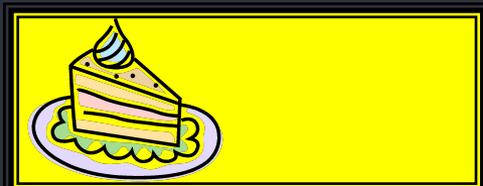
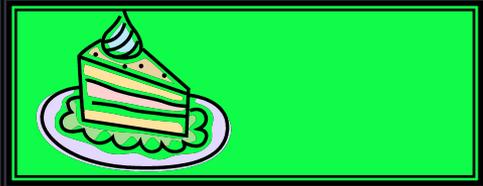


Повар, кондитер



Знания каких научных областей, обеспечивают успешность в профессии?

MENU.



EXIT

НУЖНА ЛИ МАТЕМАТИКА ПОВАРУ?

Наука в школе есть одна.
Во всех профессиях нужна
Учителям, врачам и поварам.
Бухгалтерам, певцам и продавцам.
Всем математика важна.
Царица всех наук она.



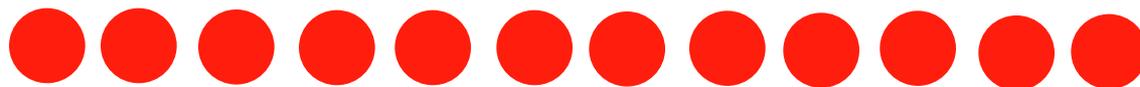
Математика и повар

- ОФОРМЛЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ
- СОСТАВЛЕНИЕ КАЛЬКУЛЯЦИИ СЕБЕСТОИМОСТИ ПРОДУКТА
- ВЕДЕНИЕ ХОЗЯЙСТВЕННОГО УЧЕТА
- СОСТАВЛЕНИЕ ПЛАНА МЕНЮ и д.р.



Задание

Просчитайте, какое количество продуктов нужно взять, для приготовления 13 порций.



НУЖНА ЛИ ФИЗИКА ПОВАРУ?

Физика - какая емкость слова!
Физика - для нас не просто звук,
Физика - основа и опора
Всех без исключения наук!



Задание

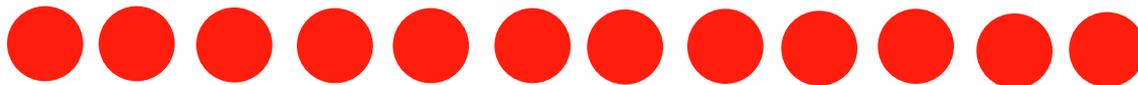
Физика и повар

- при выборе кухонного оборудования
- при выборе столовых приборов
- в процессе приготовления блюд и д.р.



Задание

Вам нужно пожарить 12 котлет. На сковороду помещаются только 8. Жарить надо с двух сторон, каждая сторона прожаривается за 4 минуты. Нужно успеть приготовить котлеты за 12 минут. Как это сделать?



НУЖНА ЛИ ХИМИЯ ПОВАРУ?

*В жизни химия нужна,
Как предмет она важна.
И учить ее прилежно
Мы должны от А до Я.
Что мы носим, что едим,
Чем здоровью мы вредим?
Как кислоты выливать,
Чтобы что-то не взорвать?
На все вопросы эти
Нам химия ответит!*



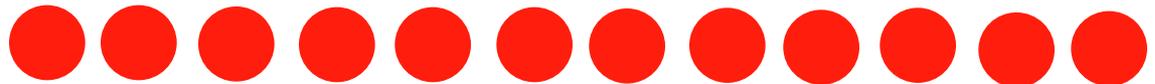
Задания

Химия и повар

- при выборе температуры режима приготовления
- при выборе столовых приборов и оборудования
- в процессе приготовления блюд и д.р.

Задания

1. Сколько воды нужно взять для приготовления 9% уксуса из 100 грамм уксусной эссенции?
2. Кофе при жарке теряет 12% своей массы. Сколько свежего кофе надо взять, чтобы получить 14.08 кг. жареного кофе?



Литература

Проживаете в России -
Стоит выучить язык?
Чтоб когда у вас спросили
Армянин или таджик,
Почему "тарелька, вилка
Пишется без мягкий знак",
Вы, как всем известный Филька,
Не попали бы впросак.

Если мы в литературе
Разбираемся с трудом,
О какой вообще культуре
Мы в России речь ведем?
Вот бы жителям России
Русский выучить язык!
На руках бы их носили
Армянин или таджик!



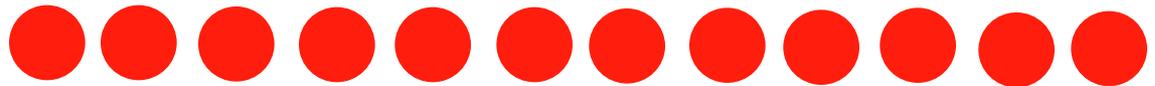
Литература и повар

- при общении с клиентами
- при разработке меню и д.р.



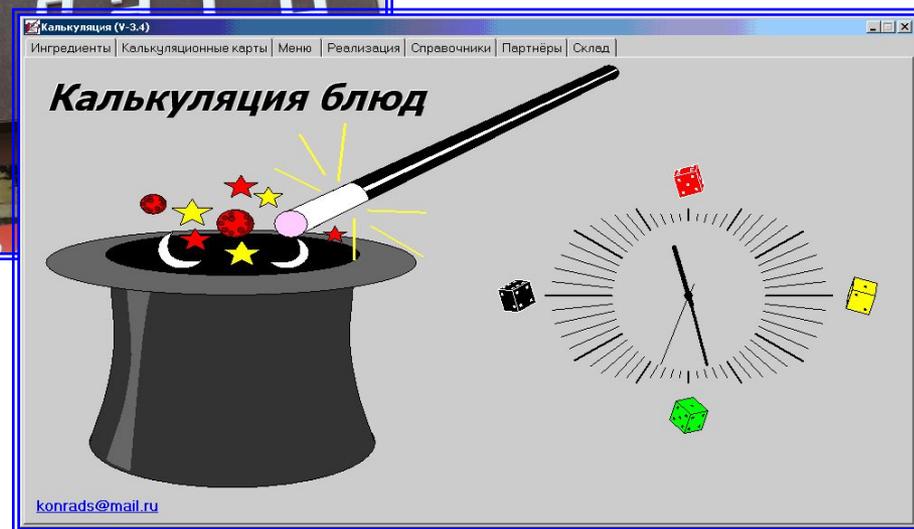
Задание

Сочините стихотворение про повара



Экономика

Как сложно взрослеть: в этом рыночном мире
Дорогу не многие верно найдут,
Но мы экономику в школе учили
И верим – успехи повсюду нас ждут.

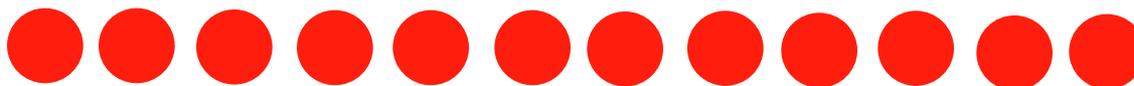


Экономика

- расчет меню
- обслуживание клиентов
- ведение хозяйственного учета и д.р.

Задание

Определите, в каком из городов самый дешевый заданный набор продуктов.



История профессии

Историю обязан каждый знать.
Не только, чтоб не повторять чужих ошибок.

Но еще, чтобы перенимать
Все то, что было положительным.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

