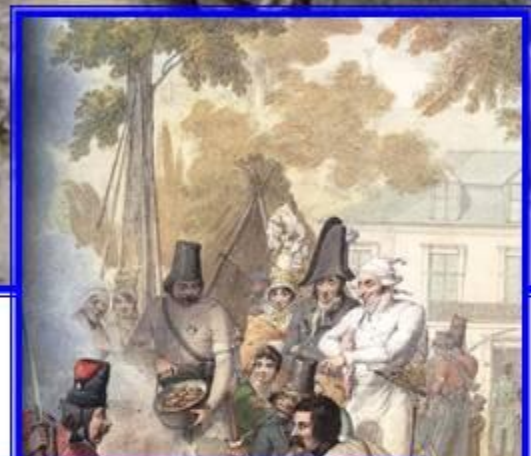


# Повар-кондитер



# 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?**

# 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!





# 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!*



# 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, вилька  
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.



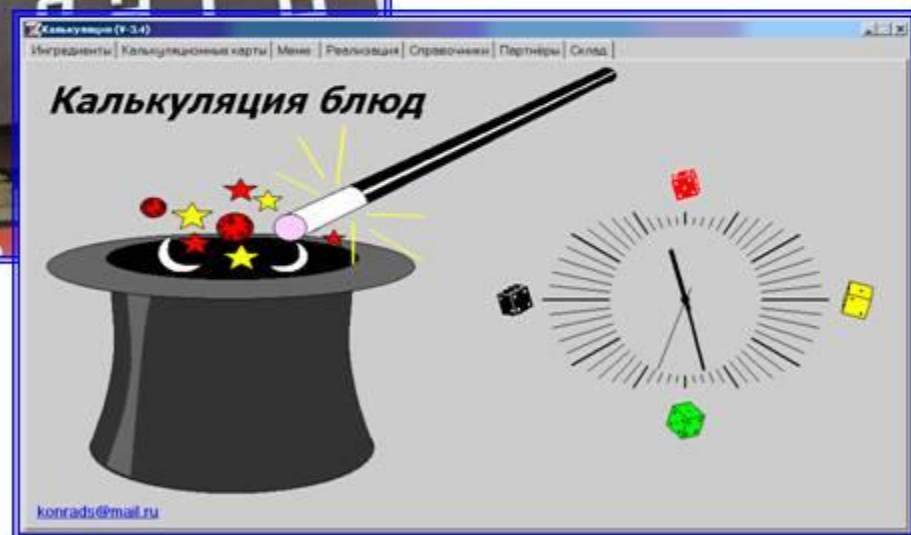
## Задание

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!

