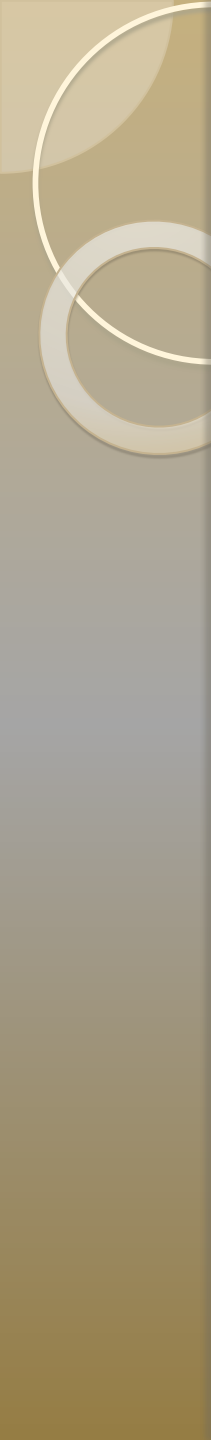




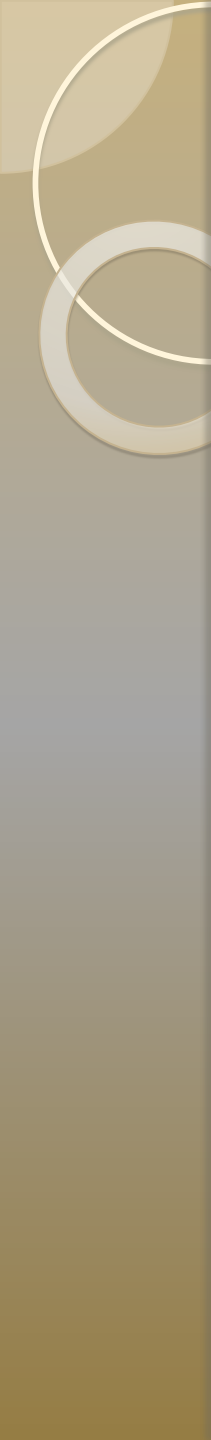
**Знакомство с
профессией
ПОВАР**



Цель урока: формирование у обучающихся представлений о профессии «Повар», об истории возникновения профессии, социальной значимости профессии в обществе, ее уникальности; об организации общественного питания; основах санитарии и гигиены; санитарно-гигиенических требованиях к обучающимся.

Задачи:

- Знакомство с профессией
- Организация общественного питания (типы предприятий)
- Основы санитарии и гигиены(санитарные требования к предприятиям общественного питания; санитарно – гигиенические требования к обучающимся; требования к безопасности во время работы в лаборатории
- План проведения занятий производственного обучения



Повар — это человек, который занимается приготовлением пищи. Повар, не только приготовит блюдо технологически правильно в строгом соответствии с рецептом, он любит свою работу, получает от неё искреннее удовольствие и рад, когда результаты его труда восхищают клиентов.

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.

Профессия повар развивалась вместе с цивилизацией, так что, можно сказать, — это *древнейшая профессия*.

Первые блюда выглядели просто как обожжённые на открытом костре полусырые куски мяса или рыбы. Огнём люди пользовались как минимум со среднего палеолита, но это не были повара.

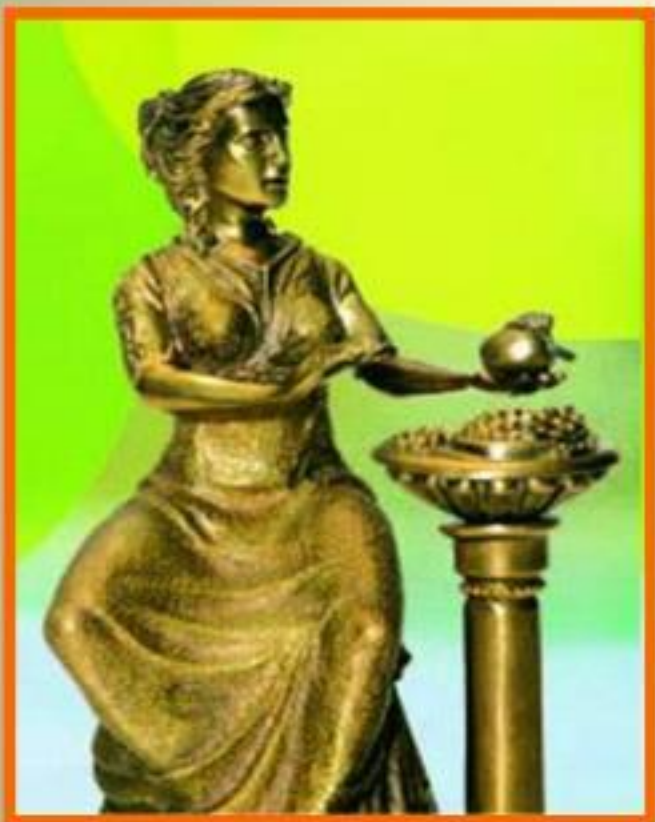
О первых *профессионалах*, зарабатывающих таким ремеслом на жизнь, гласят отметки греческой цивилизации на острове Крит 2600-го года до н. э.

Можно смело предположить, что в более древних культурах Египта, Финикии и Шумер также были профессиональные кулинары, работающие для семей знатных людей и правителей.

Позже появились такие понятия, как санитарные нормы, регулирующие работу таких специалистов....



Дочь Гигея считалась покровительницей науки о здоровье, а верной помощницей их была кухарка Кулина. Она стала покровительницей поварского дела, получившего название "кулинария".



А в Англии, к примеру, при дворе Ричарда Второго работало 1000 поваров, 300 лакеев, которые ежедневно обслуживали 10 000 человек, находящихся при дворе. Головокружительная цифра, демонстрирующая, что важно было не столько накормить, сколько продемонстрировать богатство.



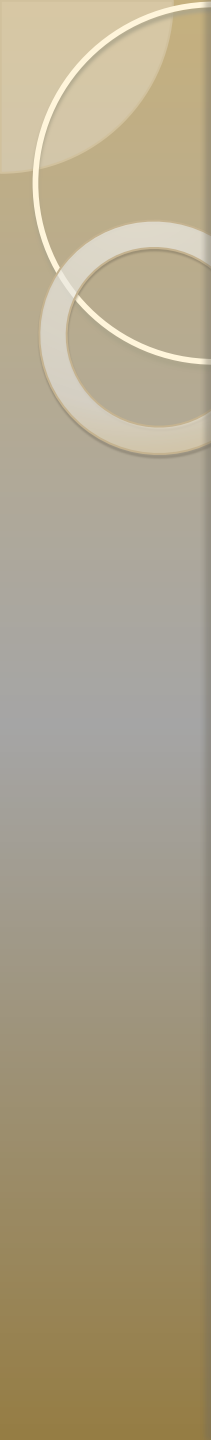
Повар в России

Долгое время приготовление пищи было делом сугубо *семейным*. Ведала им, как правило, наиболее старшая по возрасту женщина в княжеской семье. *Профессиональные повара* впервые появились при дворах, а затем уже — в монастырских трапезных.

Приготовление пищи на Руси выделилось в особую специальность только в XI в., хотя упоминание о поварах-профессионалах встречается в летописях уже в X в. В Лаврентьевской летописи (1074 г.) говорится о том, что в Киево-Печерском монастыре была целая поварня с большим штатом монахов-поваров. У князя Глеба был «старейшина поваром» по имени **Торчин**, первый из известных нам русских поваров.

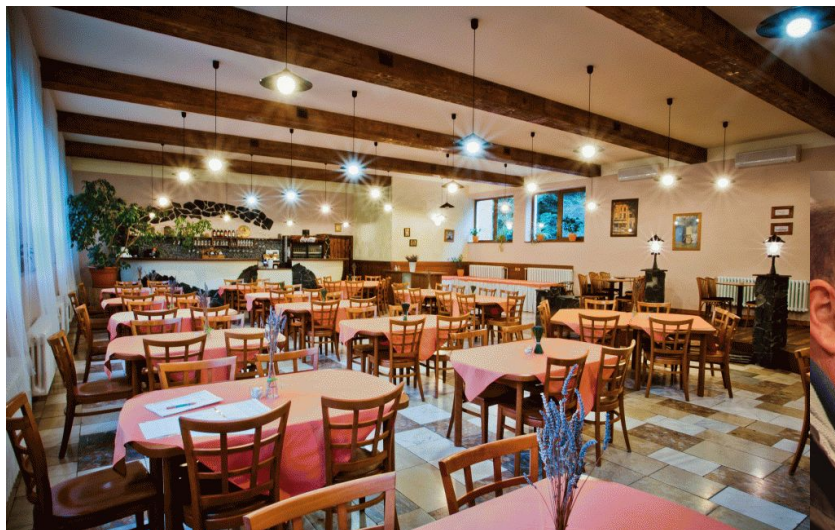
Во времена Киевской Руси повара находились в услужении княжеских дворов и богатых домов. В некоторых из них было даже несколько поваров. Об этом свидетельствует описание одного из домов богача XII в., где упоминается множество «сокачий», т. е. поваров.





Профессия повар интересная, трудная и очень необходимая людям. Можно без преувеличения сказать, что нет такого места, где люди не пользовались бы услугами поваров. На заводе и в школе, в театре и в доме отдыха, на борту самолета и на борту океанского лайнера, под землей в угольной шахте и в безграничных просторах космоса. Столовая, кафе, ресторан, магазин кулинарии, закусочная - от того как действует эта служба, зависит труд, отдых, учеба и здоровье миллионов людей.

Типы предприятий общественного питания



Заготовочные предприятия

- Фабрика –заготовочная
- Фабрика кухня
- Комбинат по производству всех видов п/ф



Крупные механизированные предприятия (основной функцией является переработка сырья и приготовление полуфабрикатов для снабжения доготовочных предприятий).



Доготовочные предприятия

- Столовая
- Ресторан
- Кафе
- Закусочная
- Буфет



В зависимости от типа, механической оснащённости, места расположения и материальных затрат на их содержание предприятия общественного питания подразделяются на категории:

1 категория

**Рестораны и кафе;
буфеты при ресторанах, театрах, в аэропортах**

2 категория

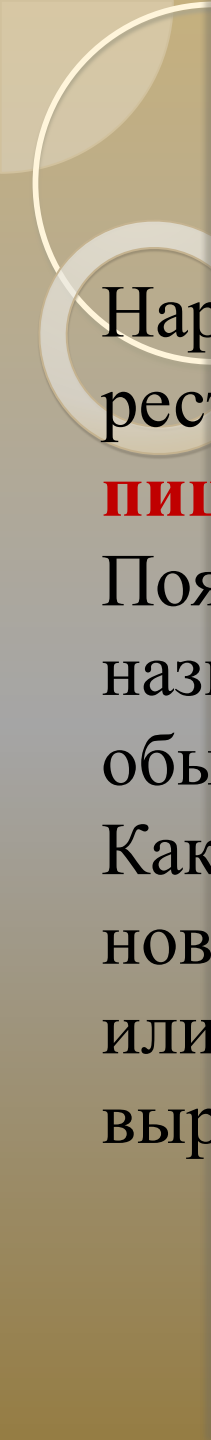
Кафе, закусочные, чайные, столовые при учреждениях, буфеты при кинотеатрах и клубов

3 категория

Столовые и буфеты при промышленных предприятиях, в учебных заведениях

Высшая категория

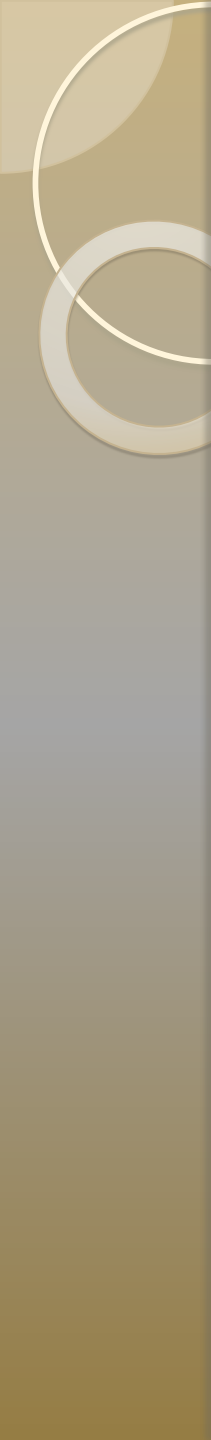
Рестораны и кафе с высокой культурой производства



Наряду с классическими типами общепита как кафе и ресторан широкое распространение получили **пиццерии, блинные чебуречные кофейни и т.д.** Появляются различные предприятия **фаст-фуда** названия которых мало что говорит простому обывателю. Что собой представляют эти заведения? Как они функционируют? Являются ли эти заведения новыми типами предприятий общественного питания или все эти объекты не что иное, как просто новое выражение старых форм общепита?







Основы санитарии и гигиены

(санитарные требования к
предприятиям общественного
питания;

санитарно – гигиенические
требования к обучающимся;
требования к безопасности во время
работы в лаборатории.

Санитарные требования к производственным помещениям

- Сырье не должно соприкасаться с готовой продукцией
- Чистая посуда с не должна соприкасаться с грязной



- Помещения ежедневно убирать влажным способом
- Раз в месяц организовывать санитарный день для генеральной уборки и дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря
- Пищевые отходы собирать в отдельную тару



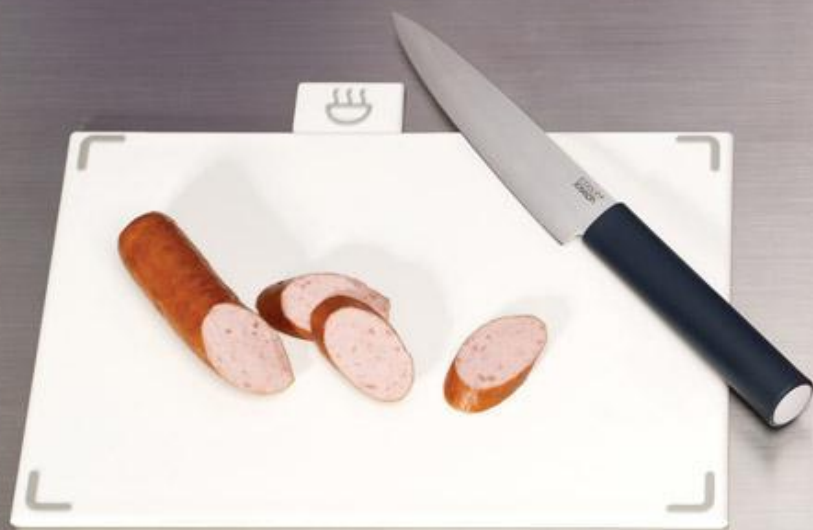
Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде

- Оборудование устанавливать так, чтобы к нему
- был свободный доступ к уборке
- Для разделки овощей, рыбы, мяса доски маркируют, хранят в соответствующих местах
- Деревянный инвентарь ежедневно очищают, моют с содой, кипятят, просушивают
- Кухонную посуду моют в двухгнездовых ваннах
- Столовую посуду моют в трехгнездовых ваннах, приборы и стаканы в двухгнездовых
- Посуду моют с применением моющих средств, после с использованием 1%-го раствора хлорной извести (10г-на 1литр воды), ополаскивают горячей водой
- Посуда из стекла должна быть без трещин

Маркировка досок

- « СМ» – сырое мясо
- « ВМ» – варенное мясо
- « СР» – сырая рыба
- « ВР « – варенная рыба
- « СК» – сырая кура
- « ВК» – варенная кура
- « СО» – сырые овощи
- « ВО» – варенные овощи
- « Х» - хлеб
- « МГ» –мясная гастрономия
- « С» – сыр
- « РГ» - рыбная гастрономия
- « М» - масло







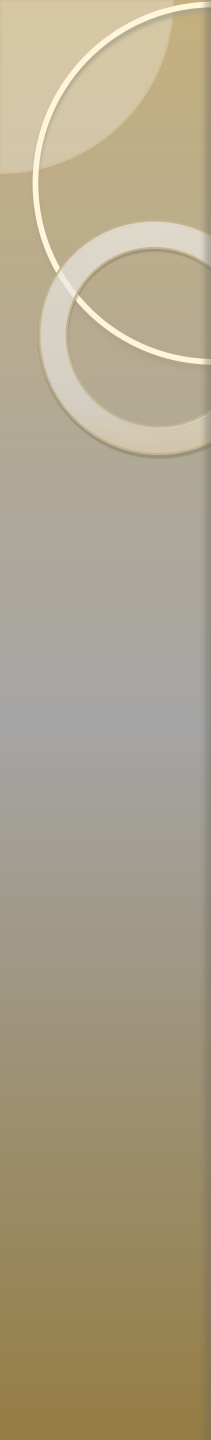
Правила личной гигиены и санитарно – гигиенические требования к обучающимся

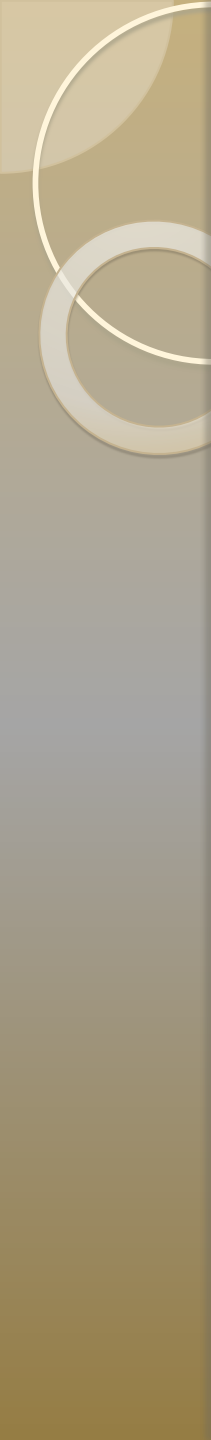
- Содержать в чистоте тело и руки
(руки должны быть без порезов, ожогов)
- Спецодежда должна быть чистой, опрятной
- Санитарную одежду одевать так, чтобы она полностью закрывала личную одежду и волосы
- Не допускается во время работы в лаборатории носить: бижутерию...

- Все обучающиеся подготавливают медицинские книжки



- Находиться в лаборатории в чистой спецодежде

- 
- На практических занятиях нельзя носить кольца, часы; ногти на руках должны быть коротко подстрижены, без лака
 - В лабораторию разрешается входить только в сменной обуви
 - В лабораторию нельзя заносить портфели или сумку
 - Перед началом занятия необходимо вымыть руки



Спасибо за внимание