

ЗЕМЛЯ ЕЩЕ И ПОТОМУ ЩЕДРА,  
ЧТО В МИРЕ СУЩЕСТВУЮТ ПОВАРА.  
БЛАГОСЛОВЕННЫ ИХ ПРОСТЫЕ  
СУДЬБЫ,  
А РУКИ, БУДТО ПОМЫСЛЫ, ЧИСТЫ.  
ПРОФЕССИЯ У НИХ ДОБРА ПО СУТИ:  
ЗЛОЙ ЧЕЛОВЕК НЕ ВСТАНЕТ У ПЛИТЫ!

Р.РОЖДЕСТВЕНСКИЙ

# КУЛИНАРИЯ

Искусство приготовления пищи.  
Древнейшая отрасль человеческой  
деятельности.

Слово «кулинария» произошло от  
латинского слова «culina» (кухня) и  
означает поварское дело.

Изучает технологию производства  
продукции общественного питания.

# ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ

- **Сырьё** - продукты, предназначенные для дальнейшей переработки и приготовления кулинарной продукции.
- **Полуфабрикат** - продукт, прошедший частичную кулинарную обработку (первичную, а иногда и частичную тепловую), но еще не доведенный до готовности и непригодный к употреблению.

# ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ

- **Готовая продукция** - кулинарные изделия, блюда, напитки, выпечка.
- **Кулинарные изделия** продукты, прошедшие кулинарную обработку, но требующие доработки (подогрев, порционирование, оформление и т.д.).
- **Блюдо** - сочетание продуктов, прошедших кулинарную обработку и готовых к употреблению в качестве пищи.
- **Технологический процесс** - ряд последовательных операций, в результате которых из сырья получают полуфабрикаты, кулинарные изделия и блюда.

# КЛАССИФИКАЦИЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ПОЛУФАБРИКАТОВ

- По виду используемого сырья ( овощные, рыбные, мясные, крупяные и т.д.)
- По способу тепловой обработки (отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные, выпеченные и т.д.)
- По характеру потребления ( закуски, супы, напитки и т.д.)
- По назначению (для детского, школьного, диетического питания и т.д.)
- По термическому состоянию (горячие, холодные, охлажденные)

# КАЧЕСТВО ПИЩИ

**Блюда должны быть**

- Красивыми
- Вкусными
- Полезными
  
- Качество блюд и кулинарных изделий определяется их пищевой ценностью, вкусовыми достоинствами, ароматом, внешним видом.





# ПОВАР

Должен быть:

- Честным
- Чистым, опрятным, аккуратным
- Внимательным
- Добрым
- Вежливым и терпеливым
- Грамотным и компетентным
- Творческим



# КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Что изучает кулинария?
2. Что такое сырьё?
3. Что такое полуфабрикат?
4. Что такое кулинарные изделия
5. Что такое блюдо?
6. Что такое технологический процесс?
7. Как вы понимаете, что такое качество пищи?