

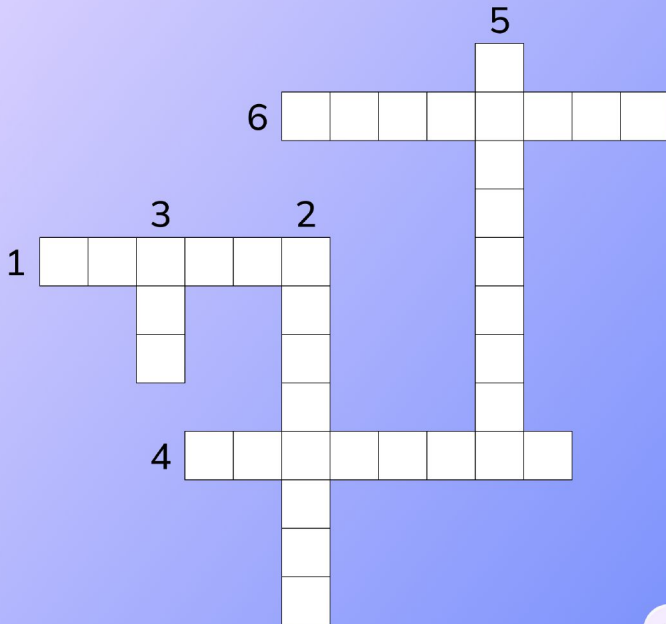


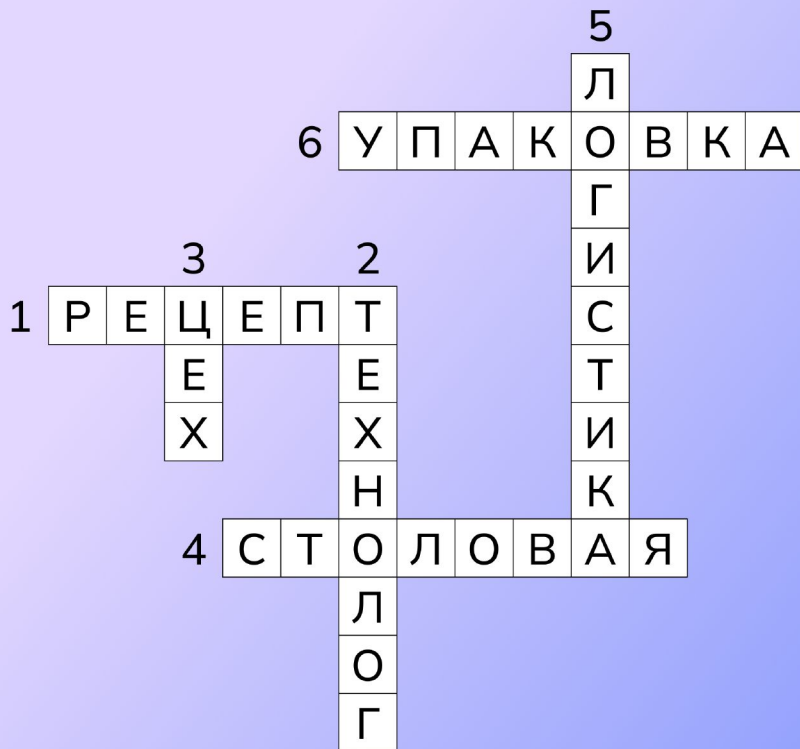
По горизонтали:

- 1 План приготовления продукта или блюда с точными пропорциями и последовательностью.
- 4 Место, где ежедневно готовят и раздают еду большим группам людей.
- 6 То, что сохраняет свежесть и защищает продукт от повреждений и бактерий.

По вертикали:

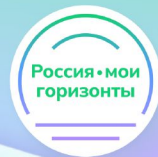
- 2 Специалист, который следит, чтобы продукты были качественными и безопасными.
- 3 Помещение на предприятии, где происходит этап производства.
- 5 Процесс доставки продуктов от производства до магазина или кафе.





Россия индустриальная

Тема 15



Пищевая промышленность
и общественное питание





Пищевая промышленность
и общественное питание

5

баллов

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



Младший
технолог

6-7

баллов

Шеф-
проектировщик
вкуса

8-9

баллов

Эксперт
пищевой
индустрии

10+

баллов



Игра-разминка

«От кухни до производства»





Что нужно сделать?

РОССИЯ —
МОИ ГОРИЗОНТЫ

1 Обсудить в группе бытовую или школьную ситуацию

2 Определить процесс общественного питания, который скрыт в ситуации

Примеры: планирование меню, закупка продуктов, приготовление, обслуживание гостей, уборка

3 Предложить, как «масштабировать» ситуацию до уровня кафе/столовой/предприятия

Что потребуется добавить?
Например, оборудование, логистика поставок, контроль качества, сервис и т. д.

4 Определить, какие профессии нужны для выполнения такой работы



Команда № 1

Ситуация: школьный буфет. Вы стоите в очереди в буфете, чтобы купить пирожок.

Один человек принимает заказ и деньги, другой выдаёт продукцию.

Ещё один подносит из кухни свежие пирожки.

Команда № 2

Ситуация: день рождения в классе. Класс решает устроить праздник.

Ответственные за питание собирают с одноклассников идеи для меню.

Затем закупают соки, печенье, фрукты, раскладывают всё на общем столе.

Команда № 3

Ситуация: класс собирается на выезд. Несколько ребят распределяют обязанности: одни составляют список необходимых продуктов и собирают деньги, другие закупают продукты.

На природе одни разжигают костёр и готовят еду, остальные организуют место для общего стола и раздают порции.





Путь продукта начинается задолго до кухни —

от сырья и производства
до приготовления блюда и подачи
в столовой или кафе.

Каждое блюдо —

это результат командной работы.
В ней участвуют технологи, повара,
кондитеры, наладчики оборудования,
упаковщики и логисты.

Безопасность и качество еды —

один из главных приоритетов. Здесь
важны проверка сырья, санитарные
нормы, контроль хранения
и температуры.

Современные технологии

(фудтех, автоматизация, умные линии,
упаковка с защитой) делают питание
безопасным, удобным и доступным.



Важные для этой индустрии школьные предметы:

Химия

Биология

Физика

Математика

но и без творчества
никуда.



Каждый может попробовать себя в отрасли уже сейчас:

кружки, технологические классы,
кулинарные лаборатории, «Кванториум».

Чтобы создавать продукты будущего, нужны
интерес, ответственность, вкус и желание
экспериментировать.