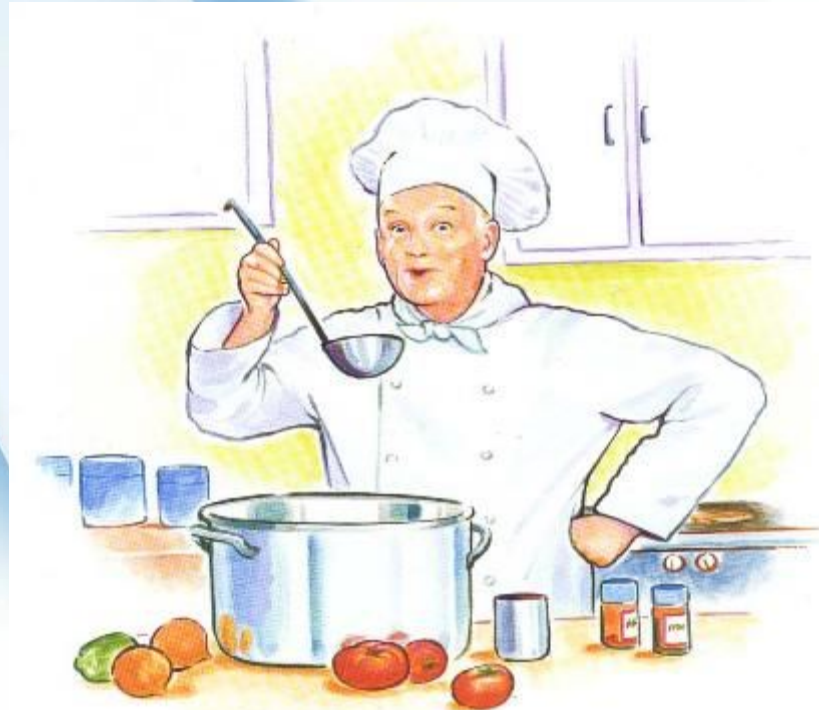


Филиал МАОУ Маслянская СОШ  
Новоандреевская ООШ

*Проект по теме:  
Профессия «ПОВАР»*



**Выполнила:  
Ученица 7 класса – Изоева Арина**

**Новоандреевка, 2020**

# Цель работы

Цель: определение значения профессии «Повар», выявление востребованности и привлекательности профессии .



## **Задачи для исследования и реализации поставленной цели:**

1. Изучить значение слова повар в словарях;
2. В процессе изучения различной литературы и ресурсов Интернета узнать о профессии повар, где он работает, где учат на повара;
3. Выяснить все плюсы и минусы данной профессии .
4. Определить, какими качествами должен обладать человек, который желает получить профессию повара.

# Актуальность профессии «Повар»

Актуальность профессии «Повар» доказана тысячелетней историей, так как профессия «Повар» одна из древнейших в мире и одна из самых востребованных сейчас. Она заключается в постоянном спросе, так как питание для каждого человека является неотъемлемо важным процессом в жизнедеятельности организма. Профессия повара меня привлекает потому, что я люблю фантазировать и мы вместе с мамой готовим много интересных, красивых, вкусных блюд.



# Характеристика профессии «Повар»

*Скорее всего, слово «повар» произошло от восточнославянского «вар», означавшего кипящую воду и жар*



**Повар** — человек, профессией- специальностью, которого является приготовление пищи, в настоящее время, как правило, на предприятиях общественного питания. Профессия «Повар» – нелегкая так как во многих компаниях приходится работать посменно, по 10-12 часов в сутки пару дней подряд.

**Профессия «Повар»** - интересная увлекательная для тех людей, которые любят готовить пищу, экспериментировать с ингредиентами и знают как правильно хранить продукты, готовят блюда по разным рецептам, а также могут вносить в них изменения в зависимости от качества сырья и контингента потребителей, умеют оформлять приготовленное, любят свою работу, получают от неё искреннее удовольствие и рады, когда результаты их труда восхищают клиентов.

**Профессия «Повар»** интересна тем, что это один из немногих видов профессиональной деятельности, дающий навыки, которые пригодятся в повседневной жизни



# НЕМНОГО ИЗ ИСТОРИИ ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

Эта профессия имеет свою многовековую историю и обширное географическое разнообразие.

Первые повара появились среди наших первобытных предков — когда человек понял, что жарить мясо на костре гораздо вкуснее чем есть его сырым. Возможно, именно тогда в племени появился специальный человек, которому доверяли приготовление добытых на охоте животных.



В древнейших письменных памятниках Вавилона, Египта, Китая и арабского Востока уже содержатся записи отдельных кулинарных рецептов. Гигея - покровительница науки о здоровье, а верной помощницей у нее была кухарка *Кулина*, которая стала *покровительницей поварского дела*, получившего название «*кулинария*» (от лат. *culina* - *кухня*).

При императорах Августе и Тиберии (около 400 года н.э.) были организованы первые школы поварского искусства, во главе которых великий повар Апиций



Могущественная средневековая Европа высоко ценила своих поваров, поэтому при дворе многих монархов должность повара оставалась одной из наиболее уважаемых и почитаемых.

В **Германии** с 1291 года шеф-повар был одним из четырех самых важных фигур при дворе. В **Англии** в XIX веке появилась первая поварская школа в Европе, затем кулинарные школы начали появляться и в других странах.

**Франция** при короле Людовике XIV испытала подъем поварского искусства, там считалось, что обучаться поварскому делу надо с 6-7 лет, иначе повар не сможет быть по-настоящему искусным, а поварами высших рангов становились лишь знатные люди.

В развитии поварского искусства участвовали не только профессиональные кулинары, но и многие ученые, философы, государственные деятели. Мишель Монтень написал книгу «Наука еды». До сих пор в итальянских ресторанах в ходу блюда, изобретенные композитором Россини. Франция гордится, что вклад в национальную кулинарию внесли Александр Дюма-отец, великий Бальзак.



# ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ ПОВАРА

Главная обязанность повара –  
приготовление различных блюд, их  
оформление, разработка новых  
собственных рецептов  
составление рационального меню;  
контроль качества сырья и  
приготовленных блюд;  
порционирование, декорирование и  
отпуск готовых изделий;  
содержание кухонного оборудования и  
инструментов в рабочем состоянии и  
чистоте;  
организация хранения продуктов в  
соответствии с санитарно-  
гигиеническими нормами;  
умение пользоваться и быстро  
разбираться в технических новинках,  
помогающих увеличить скорость и  
комфорт работы на кухне





# «ПЛЮСЫ» и «МИНУСЫ» ПРОФЕССИИ «ПОВАР»



Профессия повара востребованная и творческая, в ней есть место фантазии и изобретательности. У хороших поваров высокий уровень оплаты труда.



Работа требует большой физической выносливости и ответственности. Стоять у горячей плиты полный рабочий день выдержит не каждый человек. При этом постоянное напряжение внимания, когда надо следить за приготовлением многих блюд и нет возможности расслабиться или отвлечься

# Профессиональные качества повара

К профессионально важным качествам повара относятся: способность в течение долгого времени выдерживать физическую нагрузку; хорошая зрительно-двигательная координация; зрительная, образная, вкусовая, обонятельная и двигательная память; умение определить готовность блюда с помощью прикосновений, осязания, обоняния и т. д.; хорошее зрительное восприятие цвета, формы, размера; развитый объемный и линейный глазомер (умение без взвешивания быстро и точно определять массу полуфабриката); тонкие вкусовые ощущения и хорошо развитое обоняние; умение концентрировать и распределять внимание.



# Личностные качества повара

Повар должен обладать такими личностными качествами, как ответственность, честность, аккуратность, терпеливость, выдержанность, выносливость. Для успешного овладения профессией необходимо творческое начало, развитое воображение, оригинальность и изобретательность.

Повар должен идеально выполнять все процессы приготовления блюда, начиная от резки фруктов и овощей и заканчивая искусством подачи блюда на стол.



# Где можно получить профессию повара?

Профессию повара можно приобрести в средних специальных образовательных учреждениях ПТУ и колледжах, лицеях, техникумах, заканчивая курсы поваров.



Предметы по специальности :

кулинария,  
технология кондитерских изделий,  
гигиена,  
санитария при работе с  
продуктами.

В процессе обучения будущие повара должны будут выполнять разнообразные работы, в том числе по профессиональным модулям. Неотъемлемой частью образования станут так называемые КОСы (контрольно-оценочные средства).

После обучения студентов ожидает практика в различных кафе и столовых

# Заключение

Таким образом, можно сказать, что профессия «Повар» - очень востребована и освоить её сможет каждый человек. Если я выучусь на повара, я никогда не буду сидеть без дела! Профессия «Повар» - настоящее искусство, требующее творчества, фантазии, изобретательности, выносливости и один из немногих видов профессиональной деятельности, дающий навыки, которые пригодятся в повседневной жизни. Повар - ответственная и востребованная работа.

Ведь он должен многое знать и многое уметь, а также обладать определёнными качествами. Хороший повар должен иметь фантазию, так как ему нужно не только приготовить, но и красиво подать блюдо. И, что немаловажно, повар должен соблюдать чистоту на кухне, иначе он может случайно испортить еду. Ну а главное качество настоящего повара – наличие хорошего чувства вкуса и обоняния. Так же настоящий повар-мастер должен обладать хорошим глазомером и отличным обонянием. Без хороших поваров не было бы всей современной цивилизации. Недаром один философ сказал: «Поварское дело - не ремесло, а искусство!»





**Спасибо за  
внимание!**

Дополнительный материал  
к презентации  
***Профессия «ПОВАР»***



## Притча о профессии повара «Почему ученик вернулся»

Собрались однажды философы и заспорили, какая профессия важнее.

Один сказал: «Учитель – нужнее всего без образования прогресс остановится»

Второй философ заявил: «Без строителей человеку негде будет укрыться, и человечество лишится прекрасных зданий»

Третий философ воскликнул: «Музыканты, художники и поэты делают нашу жизнь особенной. Искусство отличает человека от животных.»

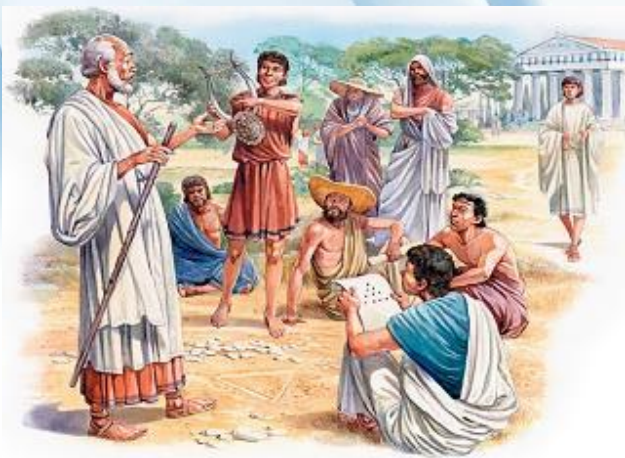
Тут в разговор вмешался ученик и одновременно слуга хозяина дома: «Многоуважаемые ученые, вы забыли о профессии повара...»

Хозяин рассердился: «Тебе не положено вмешиваться в нашу беседу иди готовь обед, а поварское дело – не искусство.»

Ученик молча вышел из комнаты и в этот день обеда философы не дождались, ученик исчез и хозяину пришлось самому готовить обед. К сожалению, после еды философы почувствовали себя плохо и разошлись по домам. Хозяин нашел другого слугу. Прошло время, и философ – хозяин дома, заметил, что друзья перестали его посещать, а сам он после еды не способен был размышлять. Подумал философ, а потом уволил нового повара и послал бывшему ученику записку с одной фразой: «Поварское дело – не ремесло, а искусство ».

Вскоре ученые мужи снова стали собираться в доме философа, а обсуждение прерывалось только вкусным обедом, который готовил ученик. А хозяин после обеда всегда говорил:

***«Поварское дело – не ремесло, а искусство»***





## Повара-роботы

В одном из ресторанов японского города Нагойя повар приступил к работе необычный повар - робот Fua-Men, который может выполнять как второстепенные кухонные работы, так и исполнять роль шеф-повара. Скорость работы Fua-Men такова, что необычный повар может приготовить до 80 комплексных обедов в сутки. Робот Motoman SDA10, созданный компанией Toyo Riki из Осаки, умеет жарить национальные японские лепешки окономияки, пользуется парой механических рук.

Инженеры японской компании Suzumo Machinery представили своего нового робота Shari, который занимается приготовлением, причем делает это крайне быстро. Во время часовой демонстрации он приготовил 3,6 тысячи классических роллов и его производительность труда составляет 1 ролл в секунду.



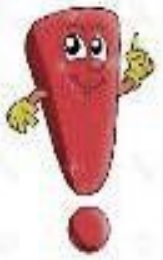
# ЗАГАДКИ



Скажи, кто так вкусно  
Готовит щи капустные,  
Пахучие котлеты,  
Салаты, винегреты,  
Все завтраки, обеды?

В ресторане их найду я -  
Эти люди в колпаках  
Над кастрюлями колдуют  
С поварешками в руках.

Варит, жарит, солит, тушит  
Месит, режет, лепит, сушит...  
У плиты его работа.  
Пищи слушает он говор.  
Проливает много пота  
У горячей печки .....



**Ответ: ПОВАР**

Со всего что сделал сам – он снимает пробы.  
Каждый ремеслом его хоть чуть-чуть владеет,  
Только так как может он, вряд ли кто умеет.  
Без лосьонов и духов пахнет вкусно очень,  
Руки чистые готов мыть с утра до ночи!  
Он умеет отличать третье от второго,  
Кто он просто угадать, это дети...



# Пословицы и поговорки



- Добрый(хороший) повар стоит доктора.
- Не веришь повару, сам ступай по воду.
- Повар с голода не умирает.
- Повар и духом сыт бывает.
- Не все те повара, у кого ножи длинные.
- За вкус не ручаюсь, а горячо будет.
- Плохой повар любое кушанье испортит.
- Повар и нюхая наестся.
- Повару — первый кусок.
- Хороший повар и в бою кашу сварит.

# Стихотворения о поваре

На противне котлеты купаются в жирке,  
Рассольник ароматный кипит в большом бачке,  
На сковородке в масле зажарился лучок,  
Наш повар, тётя Галя, кладёт его в бачок,  
Шумит овощерезка - готовится салат.  
Наш повар очень любит готовить для ребят.  
Всегда в халате белом, крахмальном колпаке,  
Готовит детям кашу на свежем молоке.

*В.И. Мирясова*

## Повар детского сада

В небе звёздочка искрится,  
Спит клубком усатый кот,  
Только повару не спится –  
Повар затемно встаёт.  
Каша булькает легонько,  
И яичница шипит,  
И под вкусный шум и гомон  
В спальни входит аппетит.  
Мы в столовой дружно сядем,  
Как огромная семья.  
Буду поваром в столовой –  
Так сама решила я!

*(автор неизвестен)*



А повар - белоснежная гора -  
Среди больших кастрюль  
Стоит, как маршал,  
И говорит решительно: «Пора!...»  
Его я вижу у плиты великой, -  
Распаренного, с черпаком в руке.  
С загадочною, доброю улыбкой.  
И непременно - в белом колпаке.

*Р. Рождественский*

Повар у плиты творит,  
Как на крыльях он парит.  
Все бурлит вокруг него,  
Кухня – кузница его.  
Каждое его творенье -  
Просто сказка, объеденье,  
Мысли, творчества полет.  
Тот, кто пробовал, поймет.

*(автор неизвестен)*

Дайте повару продукты:  
Мясо птицы, сухофрукты,  
Рис, картофель... И тогда  
Ждёт вас вкусная еда.

*Сергей Чертков*