



«Я горжусь своей будущей профессией»

ГБПОУ МО Красногорский колледж
Волоколамский филиал (отделение №1)

Повар, кондитер

Тема: Я и моя профессия

Автор работы: Голубева Виктория
Вячеславовна группа 13ПК-16В

Преподаватель: Наумова Светлана Викторовна



Я и моя профессия

Студентки группы 13ПК-16В
ГБПОУ МО «Красногорский колледж»
Волоколамского филиала
отделение №1
Голубевой Виктории



Всем привет!

Меня зовут
Голубева
Виктория,
учусь на
профессию
повар,
кондитер.

Повар. Что это за профессия?



Пóвар — человек, профессией — специальностью которого является приготовление пищи; а также должность в разных организациях, например, старший повар, повар-кондитер и так далее.

Повар

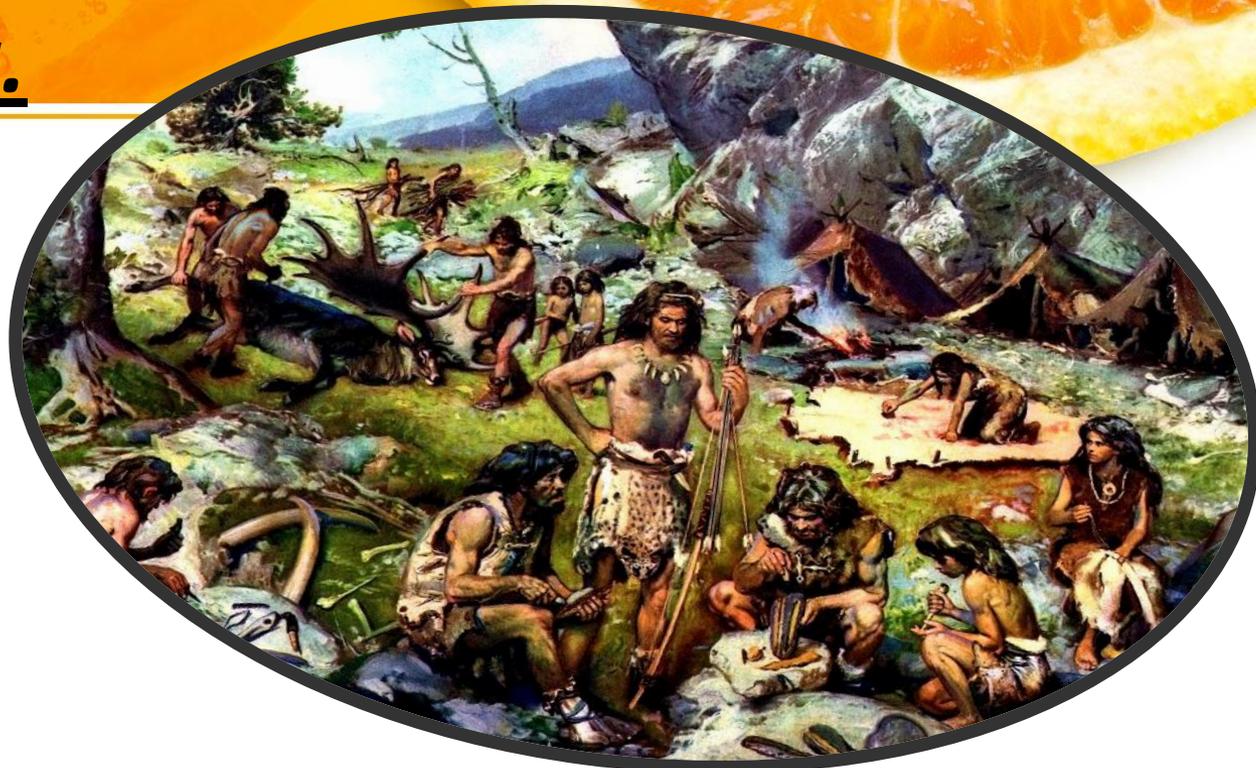


Готовит супы, вторые блюда, другую пищу. Знает, как правильно хранить продукты, готовит разные блюда по рецептам и умеет оформлять приготовленное. Организует хранение продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническим нормами. Несмотря на то, что повар на предприятиях общественного питания пользуется установленными рецептами блюд, он может вносить в них изменения в зависимости от качества сырья и контингента потребителей. Работает в помещении, в условиях повышенной температуры.

Профессию повара можно приобрести в учебных заведениях, как мой любимый колледж.



Что я узнала из истории моей профессии.



Профессия повара развивалась вместе с цивилизацией, так что можно сказать - это древнейшая профессия. Первые блюда выглядели просто, как обожженные на открытом костре полусырые куски мяса или рыбы. Огнем люди пользовались, как минимум, со среднего палеолита, и это были древние люди. О первых профессионалах, зарабатывающих таким ремеслом на жизнь, гласят отметки греческой цивилизации на острове Крит,



Для солдат царя пищу готовил из отборных продуктов специально нанятый мастер кулинарного дела. 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.

Интересные факты

Традиционно

приготовлением пищи занимались люди. Но сейчас многие профессии начинают осваивать роботы. В японском ресторане в городе Нагойя работает повар Fua-Men, и он не человек, а робот. Ему позволяют не только мыть посуду и резать овощи, но и заниматься приготовлением комплексных обедов. За смену он способен приготовить обед на 80



В современном мире эта профессия является еще и довольно прибыльной. Хороший повар зарабатывает, в среднем, как и юридический специалист. Но есть одно правило: готовить надо с душой. Ни одно блюдо, даже самая простая яичница, не получится по-настоящему вкусным, если готовить его с плохим настроением и нежеланием.



Если работа действительно приносит удовольствие, то и результаты ее будут хорошими, плодотворными. Хороший повар должен обладать не только мастерством, но и отменной фантазией, памятью, наблюдательностью, терпением, зрением,



Так почему же я выбрала профессию повара – кондитера?



Потому, что считаю ее самой нужной. Все люди должны питаться, чтобы жить. Но разве просто поглощать еду, это приятно? Нет, надо сделать так, чтобы питание доставляло удовольствие, чтобы покушав человек, чувствовал не только сытость, а еще и благодарность к повару. Искусству приготовления вкусных блюд надо учиться,

Я выбрала эту профессию еще по одной причине. Для меня важно, чтобы мои будущие муж и дети вкусно питались. И я мечтаю о том, что смогу сама готовить своей семье то, что им нравится.



Только здесь, в колледже я поняла насколько сложно и ответственно быть поваром. Я хочу готовить такие блюда, отведав которые клиент захочет попросить добавку

