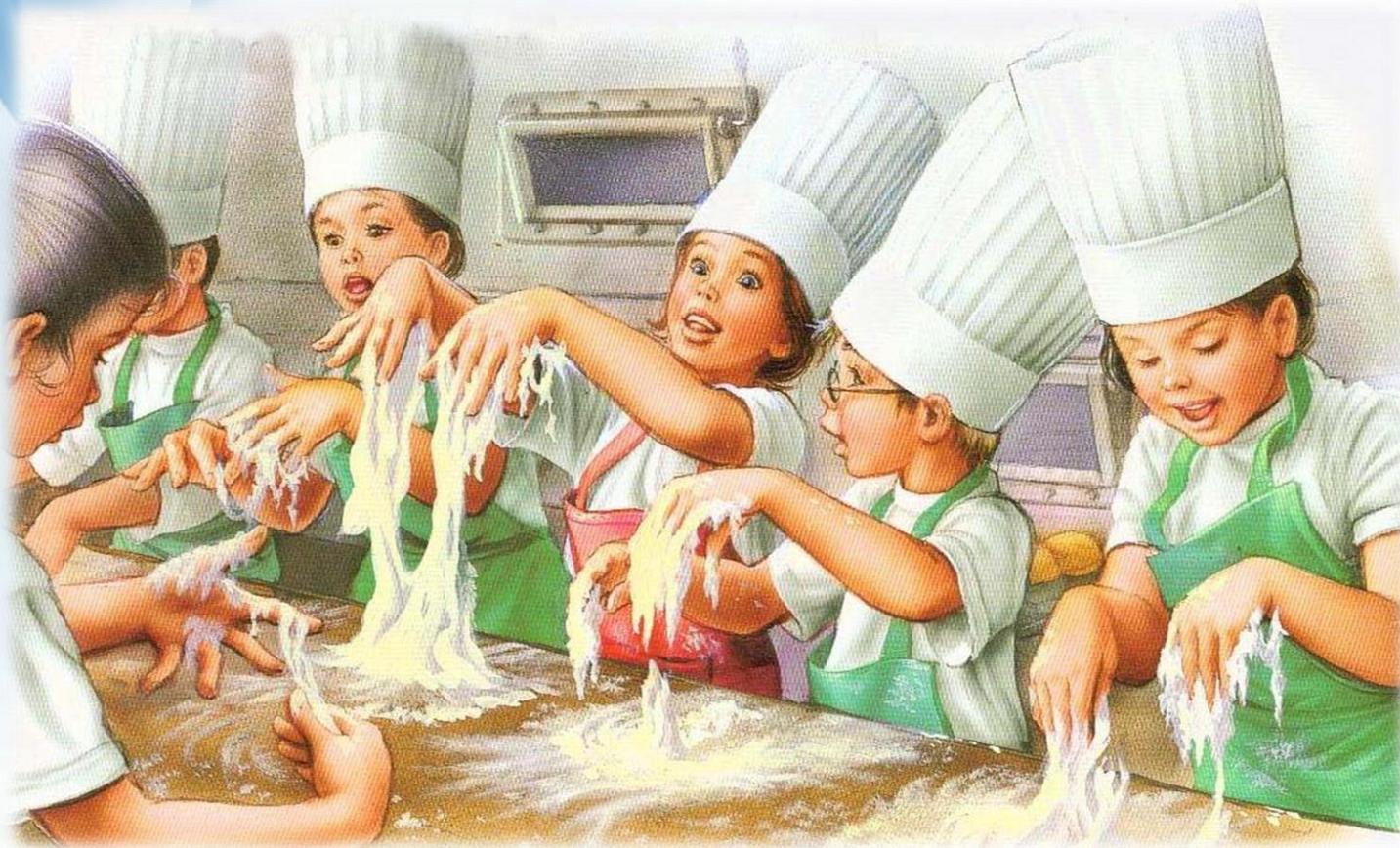


ОГКОУ Ивановская школа – интернат №1

Выполнила:

Уткина Д.П.

Профессия «ПОВАР»



Иваново 2022 г.

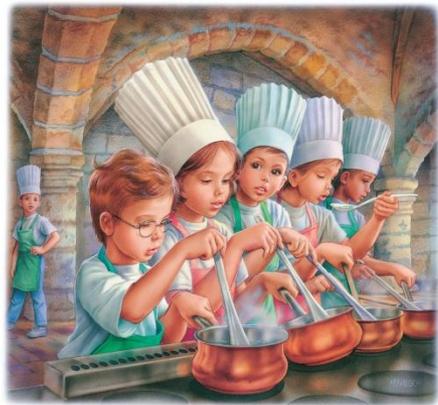
Актуальность профессии «Повар»

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.



Характеристика профессии «Повар»

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



Пóвар — 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.

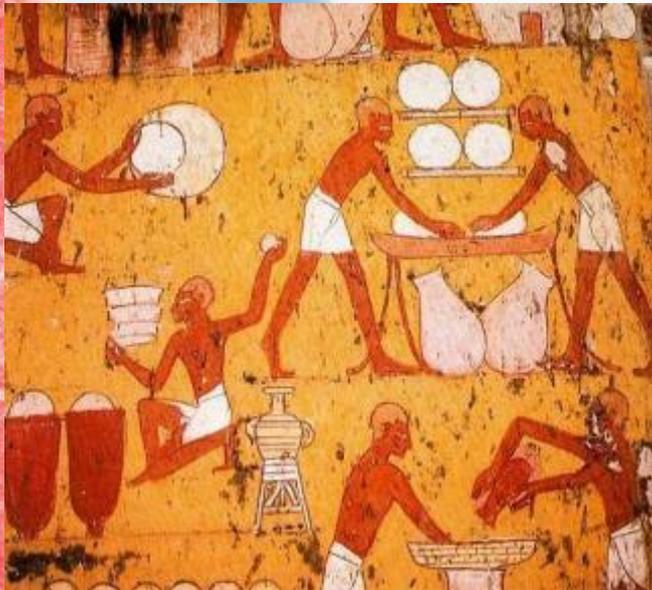
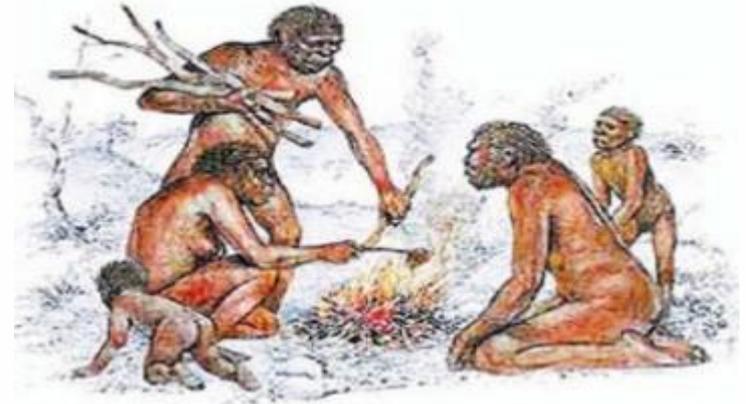
Профессия «Повар» интересна тем, что это один из немногих видов профессиональной деятельности, дающий навыки, которые пригодятся в повседневной жизни



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.



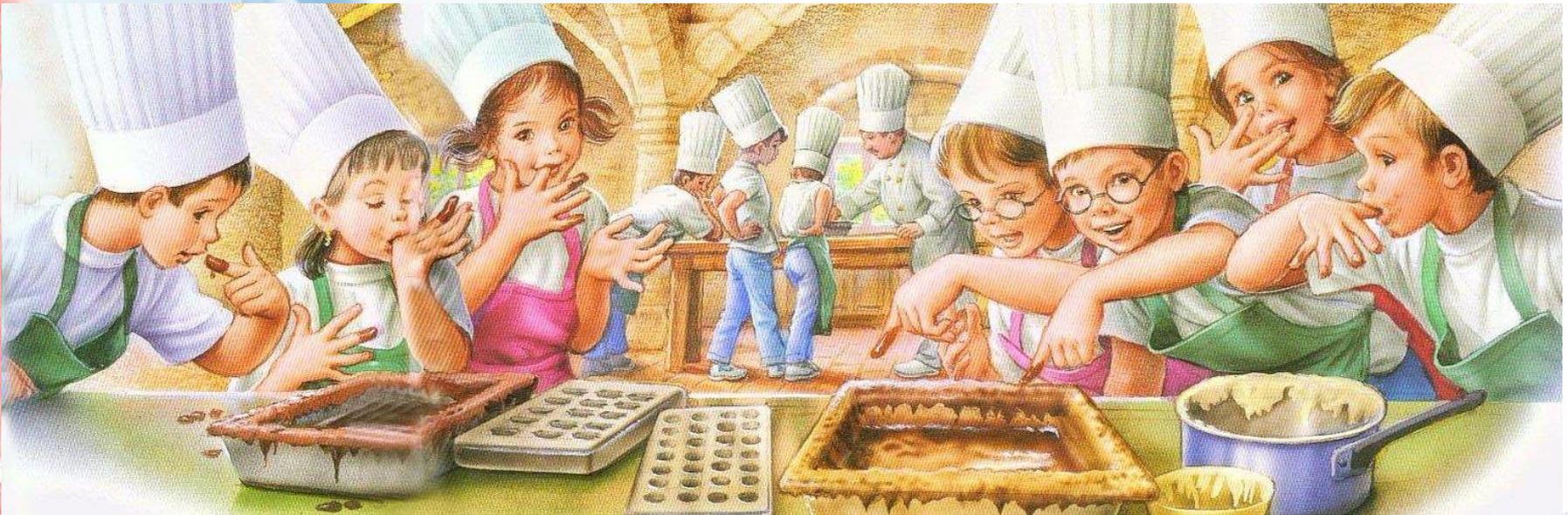
«ПЛЮСЫ» и «МИНУСЫ» ПРОФЕССИИ «ПОВАР»



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



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



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

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...



Ответ: ПОВАР

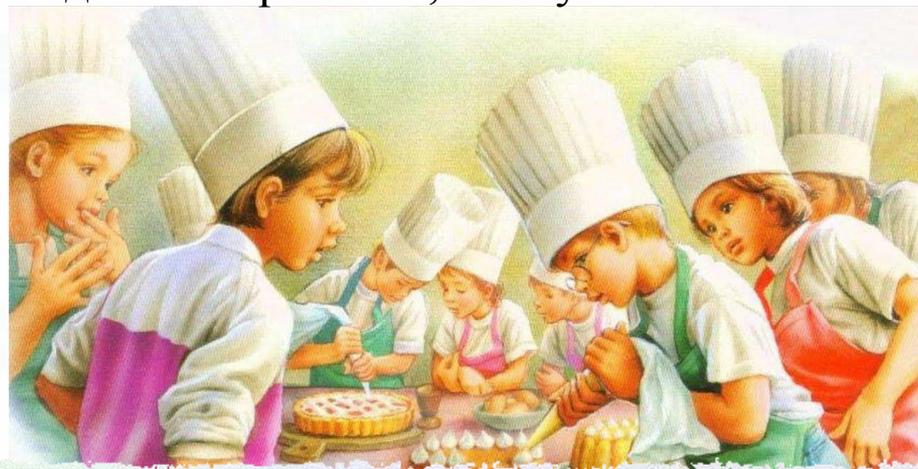
Пословицы и поговорки

- 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.



Заключение

Таким образом, можно сказать, что профессия «Повар» - очень востребована и освоить её сможет каждый человек. 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!**