

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Сарсак-Омгинский лицей Агрызского муниципального района РТ

Профессия - повар



Автор:
Латыпова Карима, 8 лет
Руководитель:
Учитель начальных классов
Байкова Т.В.

Мотивы выбора профессии повар

Выбирать профессию - дело сложное и важное, от которого во многом зависит будущая судьба. Почему люди выбирают ту или иную профессию, учебное заведение? Выбирая профессию надо четко представлять, что ты хочешь от нее.

Я думаю, что профессия повара востребованная и творческая, в ней есть место фантазии и изобретательности.

В этой профессии можно проводить эксперименты по приготовлению различных блюд, оформлению и художественному дизайну.

Хочу стать хорошим поваром!



Актуальность исследования :

Если мы начнём говорить о ценности труда и профессий со школьного возраста, то каждый ребёнок научится уважать труд человека любой профессии, гордиться профессиями своих родителей, а вопрос «Кем быть?» не застанет нас врасплох. Профессия повара меня привлекает потому, что я люблю фантазировать и мы вместе с мамой готовим много интересных, красивых, вкусных блюд.

Проблема исследования: каким образом следует готовить себя к профессии повара.

Объект исследования: повара

Предмет исследования: трудовые действия повара, условия работы и его продукция.

Профессия - повар

Повар-это специалист по приготовлению пищи на предприятиях общественного питания.

Повар готовит блюда по специальным рецептам, но может видоизменять их по своему вкусу, то есть подходить к процессу творчески.

Высшая ступень в профессии – шеф-повар, разрабатывает и готовит собственные рецепты, контролирует технологию приготовления пищи и соблюдение всеми работниками кухни санитарных требований и правил гигиены, анализирует спрос посетителей.

Формирует ассортимент блюд и кулинарных изделий, составляет ежедневное меню, организует учет и составление отчетности о деятельности.

Родственные профессии:

Повар-кондитер, повар-технолог, технолог-общественного питания, повар–кулинар, пекарь, бармен, изготовитель пищевых полуфабрикатов.

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.

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.



Медицинские противопоказания

инфекционные заболевания;

нарушение функций опорно-двигательного аппарата;

психические заболевания;

гастрит, язва желудка и 12-перстной кишки;

болезни, связанные с потерей сознания;

варикоз вен.

Содержание и условия труда в профессии повара

Работа повара проходит в помещении в условиях высокой температуры и повышенной влажности.

Рабочее место повара состоит из секционных модулированных столов (для малой механизации, с охлажденной горкой, с вмонтированной ванной).

В работе повар использует ручные инструменты и механические приспособления.



Специальная форма повара: поварские брюки, куртка, колпак, фартук, специальные перчатки. Обувь должна быть с закрытым мыском, каблук не более 2 см.



На рабочем месте повар не должен носить ювелирные украшения (даже наручные часы) и использовать парфюмерию. Не допускается наличие открытых ран, царапин и ссадин на руках.

Востребованность профессии повара на рынке труда

Постоянный рост количества предприятий общественного питания (ресторанов, кафе, столовых и др.) определяет спрос на поваров.

Повара востребованы в образованных (детские сады, школы, колледжи, и т. д.) и медицинских (больницы, санатории, оздоровительные лагеря) учреждениях.

Квалифицированный повар без труда может найти работу на предприятиях, занимающихся изготовлением и продажей готовых блюд и полуфабрикатов (фабрики кухни, комбинаты полуфабрикатов, кулинарные цеха крупных супермаркетов, магазины кулинарии)



Халыльные блюда



ГОТОВИМ ДОМА



Заключение.

Если я выучусь на повара, я никогда не буду сидеть без дела! Гипотеза нашла подтверждение в моём небольшом исследовании. Я была права! Повар - очень востребованная и ответственная 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.

Без хороших поваров не было бы всей современной цивилизации. Недаром один философ сказал: «Поварское дело - не ремесло, а искусство!»



**Спасибо за
внимание!**