

Есть такая профессия - повар!



Классный час 7 класс



Работу выполнила учитель
технологии учитель технологии
МБОУ «СОШ № 25» г. Калуги
Закалина Ольга Леонидовна

**Хороший повар - как
художник,
С палитрой фруктов, крема,
роз
Творит роскошество
пирожных,
Знаток рецептов, вкусов, доз.
Он музыкант - хороший
повар!
Создать из гаммы вкусовой
Концерт - на это, право слово,
Способен повар лишь
большой.
Хрустящей корочки ваятель,
Жонглер, артист, колдун,
нюхач,
Магистр-
естествоиспытатель,
Великий фокусник, трюкач...**



**В поэзии кудесник слова
Кратчайший знает к Музе путь.
И как поэт, хороший повар
Откроет нам, в чем соль и суть.
Как кутюрье диктует моду,
Так повар, напустив туман,
Во вкусах делает погоду,
Ас кухни, истинный гурман.
А для голодного народа
В горячих белых облаках
Чревоугодию в угоду
Вершит обилье и размах.**

Профессия ПОВАР (ПРИТЧА)

Почему ученик вернулся

Собрались однажды философы и заспорили, какая профессия важнее. Один сказал:

– Учитель – нужнее всего. Без образования нельзя.

– Без строителей человеку негде будет укрыться, и человечество лишится прекрасных зданий, – заявил второй философ.

– Музыканты, художники и поэты делают нашу жизнь особенной. Искусство отличает человека от животных, – воскликнул третий философ.

Тут в разговор вмешался ученик и одновременно слуга хозяина дома.

– Многоуважаемые ученые, вы забыли о профессии повара.

– Тебе не положено вмешиваться в нашу беседу. Поварское дело – не искусство.

Иди, готовь обед, – рассердился хозяин.

Ученик, молча, вышел из комнаты. В этот день обеда философы не дождались, ученик исчез. Пришлось хозяину 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. Обсуждение прерывалось только вкусным обедом, который готовил ученик.

– Поварское дело – не ремесло, а искусство, – говорил хозяин после обеда.



Кулинария

как наука возникла в России
лишь в конце XVIII века.

Развитие
профессиональной
кулинарии связано с
появлением предприятий
внедомашнего питания.

Мир кулинарии также разнообразен,
как и вся мировая культура,
по большому счету,
еда - это часть культуры.

Повара - это волшебники, которые из самых простых продуктов приготавливают изысканные блюда. Это просто специалисты, которые могут приготовить что угодно, но при этом технологически правильно и в строгом соответствии с требованиями. А ещё и человек, вносящий свою работу и получая истинное удовольствие.



Ремесло повара может стать высоким искусством.



Тонкий вкус — одно из важнейших качеств повара. Его необходимо постоянно развивать. Один из путей — пробовать и отмечать, какие вкусы или сочетания вкусов вам приятны. Однажды поняв законы композиции, вы сами сможете сочинить симфонию.





20 октября Международный день повара

День повара, который был учреждён конгрессом Всемирной ассоциации кулинарных сообществ в 2004 году. **Международный День Повара** сегодня становится всё более популярным в России.

Сфера общественного питания в наше время является одной из динамично развивающихся отраслей. Во многих городах России в этот день проводятся различные конкурсы, конгрессы и заседания. Вручают награды поварам, достигшим определенных высот в кулинарном искусстве.



Хоть хлеб – основа для стола,
Еда нам разная нужна.
Мы поваров благодарим:
Чего мы только не едим!

Сегодня поваров мы
поздравляем,
Здоровья всем вам пожелаем!
Изобретайте и творите -
Еще вкуснее нас кормите!

СДЕЛАЙ ВЫБОР



Повар

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



Интервью с поварами школьной столовой



- **Почему вы выбрали эту профессию?**
- - Я выбрала эту профессию потому, что считаю ее очень важной. Ведь прежде чем чему-то научить, необходимо накормить детей, тогда и учеба им будет в радость.

- **Как Вы считаете, какие качества должен иметь повар?**
- - На мой взгляд, кроме любви к своей работе, у повара обязательно должна присутствовать аккуратность, чистоплотность, пунктуальность, память, ведь необходимо знать наизусть рецепты и компоненты блюд, эстетический вкус, нужно уметь красиво оформить приготовленное блюдо и сервировать стол.

ПОВАР



Должен уметь

**Хорошо и вкусно
ГОТОВИТЬ.**



Повар

Должен знать:



Основы питания, характеристики и биологическую ценность продуктов, признаки их доброкачественности, ассортимент выпускаемых изделий, рецептуры, нормы расходов сырья, полуфабрикатов, технологию и режим приготовления блюд и кондитерских изделий.

Качества, препятствующие эффективности профессиональной деятельности:



- халатность;
- невнимательность;
- нечистоплотность;
- неряшливость;
- чрезмерная медлительность;
- медицинские противопоказания (кожные, венерические заболевания и др.).





Разновидности профессии



Шеф-повар

Составляет заявки на необходимые продовольственные товары, полуфабрикаты и сырьё, обеспечивает их своевременное получение со склада, контролирует сроки, ассортимент, количество и качество их поступления и реализации. Обеспечивает на основе изучения спроса потребителей разнообразие ассортимента блюд и кулинарных изделий, составляет меню. Осуществляет постоянный контроль над технологией приготовления пищи, нормами закладки сырья и соблюдением работниками санитарных требований и правил личной гигиены. Осуществляет расстановку поваров и других работников производства. Составляет график выхода поваров на работу. Проводит бракераж готовой пищи. Организует учет, составление и своевременное представление отчётности о производственной деятельности, внедрение передовых приемов и методов труда.

Повар-кондитер

Специализируется на кондитерских изделиях.

Повар-технолог

Организует процесс приготовления продуктов. Определяет качество сырья, рассчитывает его количество для получения порций готовых продуктов, калорийность суточного рациона, составляет меню и преЙскуранты. Распределяет обязанности в бригаде поваров. Контролирует процесс приготовления кулинарной продукции, разрабатывает рецепты новых фирменных блюд и составляет на них технологические карты. Оформляет необходимую документацию, инструктирует поваров. Ведет полный учет материальных ценностей, оборудования, сырья, готовой продукции.



Профессия **повар** –

на все времена. Люди всегда будут нуждаться в еде. Хотя каждый может что-то приготовить и сам, но иногда хочется посетить кафе или ресторан, заказать вкусное и красиво оформленное блюдо, и просто наслаждаться им, сидя в приятной компании.

Памятник пекарю



- **Нижегородцы придумали новую примету: потерять каменный каравай - к достатку в семье.**



Музей кулинарного искусства расположен в красивом здании, которое было построено в 1806 году в старо-московском стиле на территории Старо-Рогожской заставы г. Москвы.

Проверь себя и скажи...

- Профессия повара вкусная.

Почему вкусная?

- Профессия повара опасная.

Почему опасная?

- Профессия повара нужная.

Почему нужная?





Загадки

Полубуйся, посмотри -
Полюс северный внутри!
Там сверкает снег и лед,
Там сама зима живет. (Холодильник)

Четыре синих солнца
У бабушки на кухне,
Четыре синих солнца
Горели и потухли.
Поспели щи, шипят блины.
До завтра солнца не нужны. (Газовая плита)

Сама не ем, а людей кормлю. (Ложка)

Среди ложек я полковник.
И зовут меня... (Половник)

Под крышей - четыре ножки,
На крыше - суп да ложки. (Стол)

Жесткая, дырявая,
Колючая, корявая.
Что ей на спину положат,
Все она тотчас изложет. (Тёрка)

Закипит – исходит паром,
И свистит, и пышет жаром,
Крышкой брякает, стучит.
- Эй, сними меня! – кричит. (Чайник)

**Для проверки своего глазомера,
определите на глаз, что весит больше:**

- 3 яблока или 10 вишен;**
- 3 лимона или арбуз;**
- 1 хлеб или пачка соли.**



**Итог:
Итог:**

Почему в России нет уважения к профессии повара ?

- Потому, что в обществе нет уважения к человеку труда. Я уверена-процентов 40 тинейджеров думают, что хлеб растет на деревьях. А остальные его вообще не едят, заменяя чипсами и прочей дрянью...

Ученица 8 класса Агеева Анна



Поваров обучают:

Государственное образовательное учреждение начального профессионального образования "Профессиональный лицей №36" г. Калуга

Адрес: [Калуга, ул. Рылеева, д. 39](#)



74-00-06

Приемная

ПОДГОТОВЬТЕ СЕБЯ



К ВЫБОРУ ПРОФЕССИИ

