



ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МИШКИНСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ»

Классный час

«Ты, на пороге выбора профессии!»»



РОЛЬ ПРОФЕССИИ «ПОВАР» В ЖИЗНИ ОБЩЕСТВА

ГОТОВИТЬ НУЖНО С ЛЮБОВЬЮ – И ТОГДА ОБЯЗАТЕЛЬНО БУДЕТ ВКУСНО!

Повар — профессия удивительная, со своим сложившимся имиджем. У каждого свое представление об этой деятельности, привитое с детства или навязанное телевидением, и это может не совпадать с реальностью. Так что представляет профессия повара сегодня, насколько она востребована и стоит ли идти работать и учиться в этом направлении?



ИСТОРИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ПРОФЕССИИ

В далекие времена учиться в помощниках у повара начинали лет с пяти. Поварята следили за всем происходящим на кухне и должны были мгновенно исполнять приказания повара. При этом дети постепенно усваивали терминологию и через некоторое время чувствовали себя на кухне абсолютно свободно. После 10 лет поварятам с «опытом в подмастерьях» в два-три года давались более сложные поручения: ощипать птицу, просеять муку, перебрать крупу, рассортировать фрукты, грибы, вымыть овощи-корнеплоды.



Basil Joseph 1873

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ — ЭТО НАСТОЯЩАЯ НАУКА, КОТОРАЯ РАЗВИВАЛАСЬ ВМЕСТЕ С ЦИВИЛИЗАЦИЕЙ

Кухня — это целая система традиций, рецептов, навыков и мистических верований в особые свойства определенных продуктов.

Слово "повар" в русском языке произошло от восточнославянской "вар", означавшего кипящую воду и жар



Кулинар - человек, искусный в кулинарии, повар
Стряпуха, кухарка - в быту женщина, готовящая пищу

Кухарь - тот, кто работает на кухне, стряпает кушанья, повар

Кашевар - повар в воинской части или в рабочей артели

Кок – морской, садовый, корабельный, матросский повар

Кухмистер (от нем. *Kuchenmeister*) – квалифицированный повар или содержатель небольшого ресторана, столовой



КУХАРКА



КУХАРЬ



КОК



КАШЕВАР

**ПОЧЕМУ ЖЕ ЦВЕТ ПОВАРСКОЙ ОДЕЖДЫ,
КОТОРЫЙ ПО ИДЕЕ ДОЛЖЕН БЫТЬ
ПРАКТИЧНЫМ (КУХНЯ ЕСТЬ КУХНЯ),
БЕЛЫЙ?**



ЗНАМЕНИТЫЕ МАСТЕРА СОВРЕМЕННОСТИ

ПОЛЬ БОКЮЗ





АНАТОЛИЙ ГАЛКИН



Известный повар, Анатолий Галкин, обладатель наград "Хрустальная ладья", "За усердные труды", единственный российский повар, принятый в мировую гильдию шеф-поваров, по собственным рецептам кормил первых российских президентов Горбачева и Ельцина, патриарха Всея Руси Алексея II, а также самых высокопоставленных гостей Кремля.

АНАТОЛИЙ КОММ



Российский шеф-повар Российский шеф-повар,
ресторатор Российский шеф-повар, ресторатор.
Работает в Москве Российский шеф-повар, ресторатор.
Работает в Москве.
Пропагандирует блюда, традиционной русской и советской кухни
(борщ Российский шеф-повар, ресторатор

ШУРШАКОВ ДМИТРИЙ



Российский шеф-повар Российский шеф-повар, гастрономический экспериментатор, пропагандист молекулярной кухни, кулинар. Автор сотен авангардных блюд. Шеф-повар

ИВАН БЕРЕЗУЦКИЙ



Молодой повар из России, который занял первое место в международном гастрономическом конкурсе. На престижное состязание в Мадрид съехались лучшие "мастера ножа и сковороды" из 20 стран мира. Но первым оказался только один. Россия впервые принимала участие в этом конкурсе, и сразу же – такой успех.

ПРОФЕССИЯ «ПОВАР. КОНДИТЕР» В
МИШКИНСКОМ ПРОФЕССИОНАЛЬНО-
ПЕДАГОГИЧЕСКОМ КОЛЛЕДЖЕ

В НАШЕМ КОЛЛЕДЖЕ ТАК ЖЕ ПРОХОДЯТ КОНКУРСЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА















5

9

6

2

3

А ЕЩЁ ПРИНИМАЕМ УЧАСТИЕ В КОНКУРСАХ ОБЛАСТНОГО МАСШТАБА







ПРОХОЖДЕНИЕ НЕЗАВИСИМОЙ СЕРТИФИКАЦИИ



© апр. 1977 года
сформировалась группа
ветеранов - однополчан
17 Гвд Крайслерской
дивизии Вьетнама
Иркутско-Байкальский
стрелковый дивизион

05/03/2008



04/03/2008



04/03/2008

ИНОГОРОДНИМ ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ БЕСПЛАТНОЕ ПРОЖИВАНИЕ В ОБЩЕЖИТИИ









ЗАКЛЮЧЕНИЕ

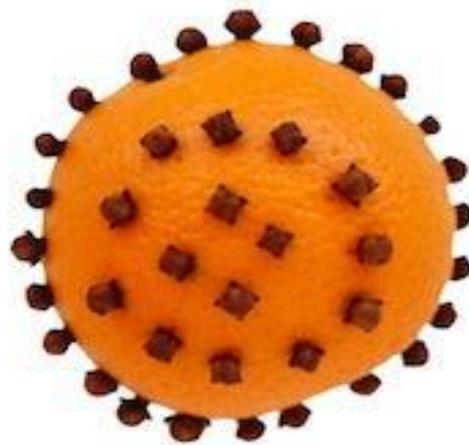
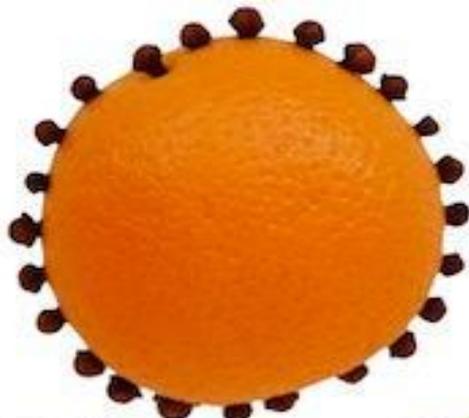
- Поварское искусство высоко ценится с давних времён и по наши дни. В прошлом веке ремесленник не мог стать дворянином, но для повара было сделано исключение, так как труд его был приравнен к искусству.
- Надо добрым словом вспомнить поваров, работавших в полутёмных подвалах трактиров, безвестных тружеников, создавших нам в наследство кулинарное искусство. Без них, не было бы нашей современной кулинарии, не было бы и тех блюд, которые и сейчас являются гордостью мировой кухни.











СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!
