

**«Профессия, которую я выбрал»**



Работу выполнили: студентки группы № 372

По специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Вакулинская Виктория Алексеева и Кожарская Кристина Сергеевна

2019 год

*Повар – мастер щей, борщей и  
рагу из овощей.*

*Вкусный сварит он бульон,  
Торт испечь сумеет он.*

*Торт украсит шоколадом,  
Кремом и цукатами.*

*Мы красавицу-торту рады.  
Съедим его с ребятами*

# Кто такой повар и почему мы выбрали именно эту профессию?

## Кто такой повар?

Повар – это специалист по приготовлению пищи. От питания во многом зависит здоровье человека, повар работает на специально оборудованных кухнях. Повар должен обладать великолепной памятью, ведь в его голове находится более 1000 различных блюд, гарниров и украшений.

Повар это человек – фантазия, он в своём роде волшебник на кухне, ведь его блюда это плод воображения, он может творить из них разные легкие и сложные интересные блюда.

## Почему мы выбрали профессию повар?

Мы выбрали эту профессию, потому что она очень интересная и познавательная, так же ответственная и полезная. В этой профессии очень много интересных вещей, приготовление различных блюд, можно попробовать себя в чём-то новом. Так же повар готовит не только основные блюда, но и закуски, использует молекулярную кухню для создания необычных блюд, а так же напитки и многое другое.



## Так же существует повар-кулинар:

Он осуществляет приготовление блюд выполняет процеживание, замешивание, измельчение, формировку, фарширование, начинку изделий, регулирует температурный режим, определяет готовность блюд, производит художественное оформление блюд и кондитерских изделий, делит их на порции.

Профессия повар очень многосторонняя, в ней очень много, как изъязнов так и привилегий, но не надо забывать что это очень сложная и сосредоточенная на внимании работа, здесь нельзя допускать ошибок, ведь от этого зависть жизнь человека.

## Классификация профессии повара.

- **Повар – кондитер** – занимается изготовлением сладкой продукции.
- **Повар – технолог** – следит за качеством продуктов.
- **Шеф – повар** – сочетает в себе функции администратора и повара. Следит за работой поваров. Улучшает существующие рецепты.

## А кто же такой технолог?

Технолог определяет качество продуктов  
рассчитывает их количество для  
получения готовый блюд. Составляет  
меню. Распределяет обязанности между  
поварами и контролирует их работу.  
Отвечает за исправность оборудования и  
качество готовых блюд.

# *Повар – кондитер*

**Повар-кондитер** – специалист, умеющий искусно приготавливать сладкие лакомства, десерты, торты, пирожные и т.д. Кондитер может готовить по рецепту и без, экспериментируя, изобретая новые блюда, оригинальные сочетания вкусов и запахов.

# *Специфика профессии повар*

Работа повара состоит из нескольких этапов:

- Получение исходных продуктов
- Поддержание технологии и рецептуры приготовления блюд
- Обеспечение процесса приготовления блюд
- Подготовка необходимого оборудования, заготовка полуфабрикатов
- Правильная эксплуатация кухонного оборудования
- Обеспечение должного учета и хранения продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами
- Реализация продукции





## «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

### ОПАСНОСТИ ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

*Для работы поваром требуется санитарная книжка!*

Работа не рекомендуется людям, страдающим следующими заболеваниями:

- органов дыхания;
- сердечно-сосудистой системы;
- органов пищеварения;
- почек и мочевыводящих путей;
- опорно-двигательного аппарата;
- нервной системы;
- болезни кожи с локализацией на кистях рук;
- бактерионосительство.

При наличии этих заболеваний работа по профессии повара может приводить к ухудшению здоровья, а также создавать непреодолимые препятствия для освоения и роста в рамках этой профессии



# *Требования к знаниям и умениям специалистам*

Для успешного освоения профессии повара необходимы базовые знания по естествознанию.

Квалифицированный повар должен знать:

- Основы кулинарии;
- Требования к готовке различных блюд и обработке продуктов;
- Принципы приготовления диетических блюд; рецепты приготовления и оформления блюд и т. д;

Квалифицированный повар должен уметь:

- Работать с кухонной утварью;
- Приготавливать блюда в соответствии с рецептами; обрабатывать различные продукты и т.п.

## **Требования к индивидуальным особенностям специалиста**

○ Для успешной деятельности в качестве повара необходимо наличие следующих профессионально-важных качеств:

- **Склонность к сервисной работе**
- **Способность к концентрации внимания**
- **Склонность к работе с объектами природы**
- **Склонность к ручному труду**
- **Физическая выносливость**
- **Склонность к творческой работе**



## Личные качества повара:

- ❖ Обучаемость
- ❖ Внимательность
- ❖ Аккуратность
- ❖ Дисциплинированность
- ❖ Ответственность
- ❖ Исполнительность
- ❖ Креативность
- ❖ Активность



## Необходимые качества

### Профессиональные:

Знание рецептов, умение приготовить блюда, знание исходных продуктов и оборудования.

### Личностные:

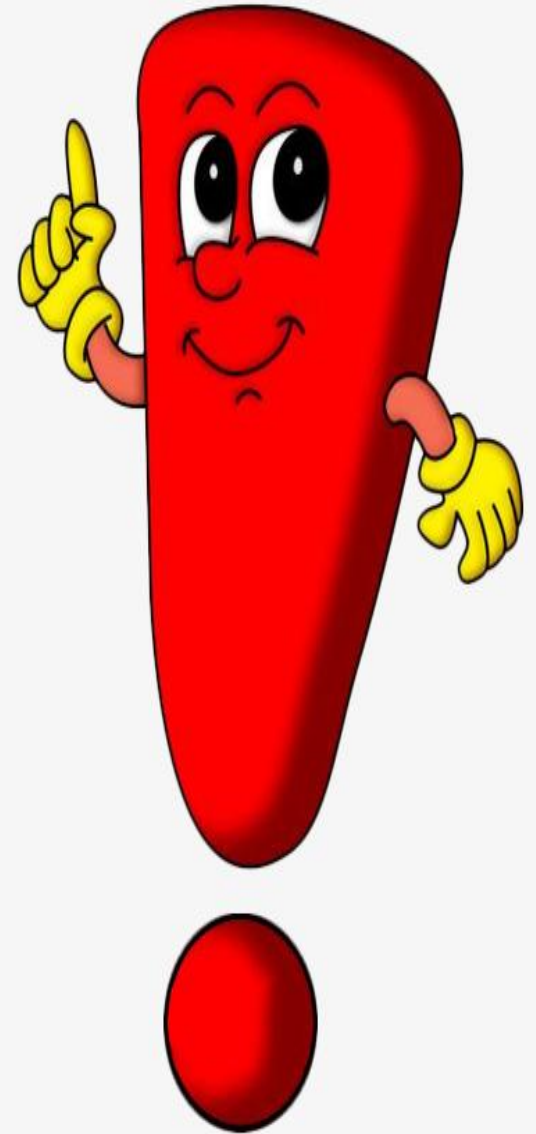
Физическая выносливость, внимательность, память, воображение, организованность, аккуратность



# Повар

## Должен знать:

- ❖ Основы питания
- ❖ Рецептуры
- ❖ Оформления блюд
- ❖ Нормы расходов сырья, полуфабрикатов
- ❖ Характеристики и биологическую ценность продуктов
- ❖ Признаки их доброкачественности
- ❖ Ассортимент выпускаемых изделий
- ❖ Принципы приготовления диетических блюд
- ❖ Технология и режим приготовления блюд и кондитерских изделий



# Повар в России

**Профессия повар** развивалась вместе с цивилизацией, так что можно сказать это древнейшая профессия. Первые блюда выглядели просто как обожжённые на открытом костре полусырые куски мяса или рыбы. Огнём люди пользовались как минимум со среднего палеолита, но это не были повара. О первых профессионалах, зарабатывающих таким ремеслом на жизнь, гласят отметки греческой цивилизации на острове Крит 2600-го года до н. э. 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.



Долгое время приготовление пищи было делом сугубо семейным. Ведала им, как правило, наиболее старшая по возрасту женщина в княжеской семье. Профессиональные повара впервые появились при дворах, а затем уже в монастырских трапезных. Приготовление пищи на Руси выделилось в особую специальность только в XI в., хотя упоминание о поварах-профессионалах встречается в летописях уже в X в. В Лаврентьевской летописи (1074 г.) говорится о том, что в Киево-Печерском монастыре была целая поварня с большим штатом монахов-поваров. У князя Глеба был «старейшина поваром» по имени Я, первый из известных нам русских поваров. Во времена Киевской Руси повара находились в услужении княжеских дворов и богатых домов. Русские повара свято хранили традиции народной кухни, которая служила основой их профессионального мастерства, о чем свидетельствуют древнейшие письменные памятники «Домострой» (XVI в.), «Роспись к царским кушаньям» (1611-1613 гг.), столовые книги Патриарха Филарета и боярина Бориса Ивановича Морозова, расходные монастырские книги и др. В них часто упоминаются народные кушанья щи, уха, каши, пироги, блины, кулебяки, расстегаи, кисели, квасы, медки и другие. Кулинария как наука возникла в России лишь в конце XVIII века. Развитие профессиональной кулинарии связано с появлением предприятий внедомашнего питания. Возникли они еще в Древней Руси. Вначале это были корчмы (от славянского корня «корм»), в которых путники могли найти приют и пищу. Затем появились придорожные трактиры (от лат. «trakt» путь, поток) гостиницы с обеденным залом и кухней. В то же время наряду с трактирами в крупных городах России стали появляться рестораны (от фр. «restauration» восстановление).







В России первая кулинарная книга «Поваренные записки» была составлена С. Друковцовым в 1779 г.

Первая кулинарная школа была открыта в Петербурге 25 марта 1888 г. по инициативе профессора И. Е. Андриевского и кулинара Д. В. Каншина.

Первая поварская школа в Европе появилась в XIX веке в Англии, затем кулинарные школы начали появляться и в других странах. Во Франции считалось, что обучаться поварскому делу надо с 6-7 лет, иначе повар не сможет быть по-настоящему искусным.



# Вывод

Мы выбрали тему для выступления, профессию «Повар», потому что она очень востребованная в наше время, а также эта профессия очень интересная и познавательная, здесь можно проявить свои таланты, творчество, фантазию, а так же проводить эксперименты по приготовлению различных блюд, оформлению и художественному дизайну. Эта профессия даёт человеку раскрыть себя с различных сторон.



*Спасибо*

*за*

*внимание*



# The End

