

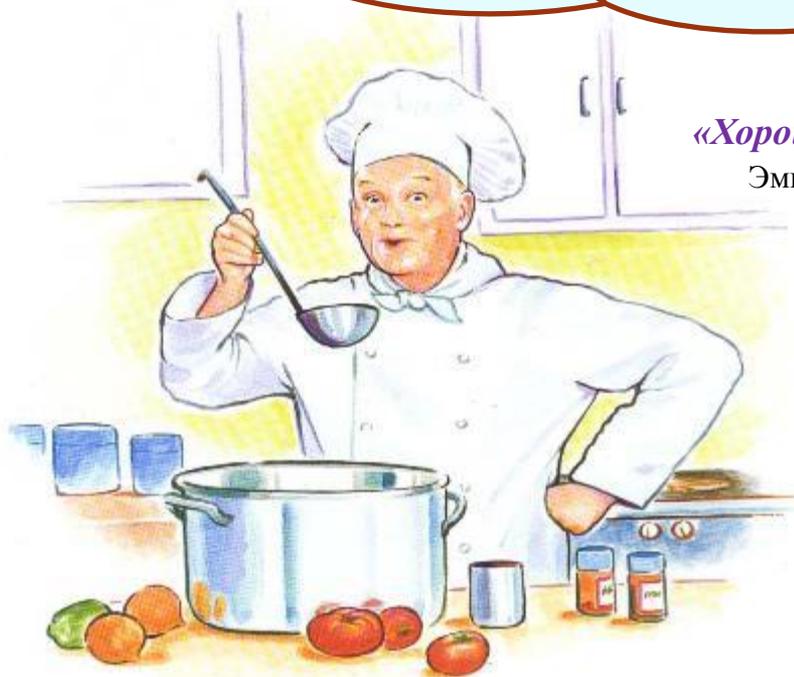
Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
средняя школа №1 имени Виктора Носова

Городской экономической конкурсы «Я б в рабочие пошел...»

Профессия «ПОВАР»

«Хороший повар – это много характера, фантазии и чувства»

Эмиль Юн, шеф-повар страсбургского ресторана «Au Crocodile»



Подготовила:

**Ученица 2 «В» класса – Тришина Дарья
(с мамой – Тришиной Юлией Юрьевной)**

Руководитель:

Педагог- Мамонова Мария Александровна

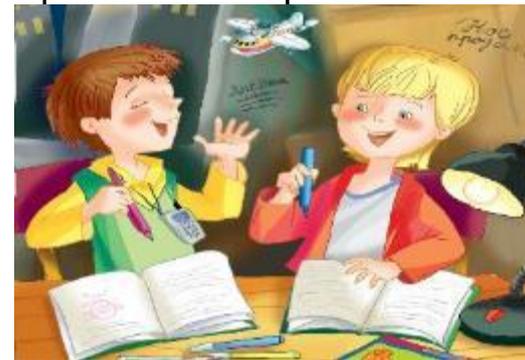
г. Тольятти, 2017г

ЦЕЛЬ: Рассмотреть и определить значение профессии «Повар», изучить истории возникновения профессии, социальную значимость профессии в обществе, уникальность профессии.



ЗАДАЧИ для исследования и реализации поставленной цели:

1. Определить значение слова повар в словарях;
2. В процессе изучения различной литературы и ресурсов Интернета узнать о профессии повар, каким должен быть повар, где он работает, где учат на повара ;
3. Выяснить все плюсы и минусы данной профессии .
4. Провести анкетирование и обработку данных исследования среди одноклассников на тему «Что знают одноклассники о профессии «Повар»»
6. Составить доклад и презентацию, оформить буклет по теме «Профессия «Повар»»
7. Рассказать одноклассникам о данной профессии и убедить их в том, что профессия «Повар» интересна, востребована, нужная и формировать уважение и бережному отношению к людям этой профессии и их труду



ПРОБЛЕМА

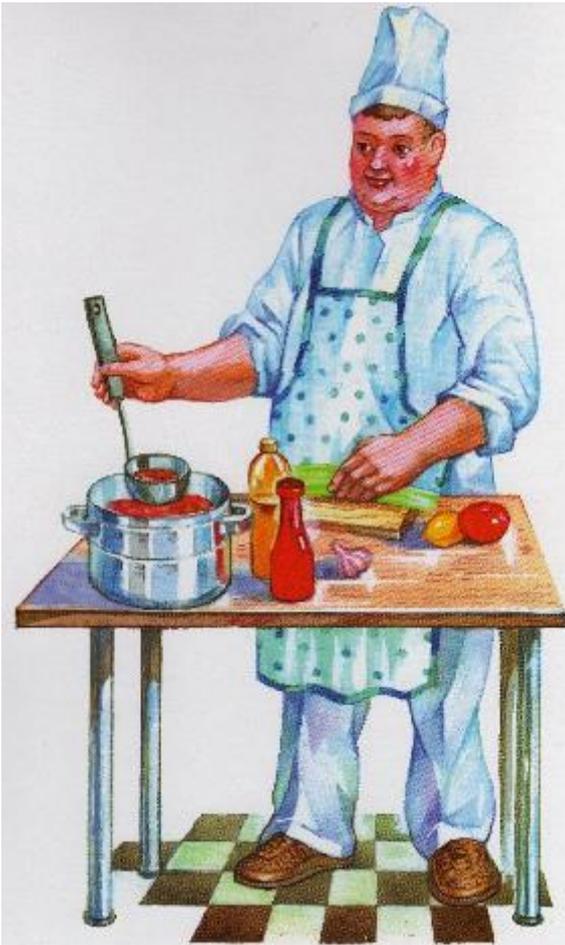
Повара кормят нас почти всю нашу жизнь, начиная с детского сада и школьной столовой. Став взрослыми, мы питаемся в кафе, ресторанах и других заведениях общественного питания, где царит на кухне волшебник вкусов и ароматов – повар.

Выбор профессии – это один из самых важных вопросов в жизни каждого человека, ведь от того чем он будет заниматься, где он будет трудиться будет зависеть весь уклад его жизни, как говорится: «К чему душа лежит, к тому и руки приложатся».

Труд в жизни человека занимает большое место, веками народ слагал пословицы и поговорки о труде:

- Дело мастера боится.
- Каков мастер, такова и работа
- Кто мастер на все руки, у того нет скуки
- Всякий человек на деле познаётся

Все эти пословицы хорошо отражают труд поваров.



*«...Земля еще и потому щедра,
Что в мире существуют повара.
Благословенны их простые судьбы,
А руки- будто помыслы чисты.
Профессия у них добра по сути:
Злой человек не встанет у плиты!...»*

Р. Рождественский.

Актуальность и востребованность профессии «ПОВАР»

Актуальность и востребованность профессии «Повар» доказана тысячелетней историей, так как профессия «Повар» одна из древнейших в мире и одна из самых востребованных сейчас. Она - одна из немногих, которые будут нужны человечеству всегда, так как всегда и всюду люди будут нуждаться в еде, а также пользоваться результатами труда поваров. Каждый может что-нибудь съестное приготовить и сам, но только повар превратит результат своей работы в искусство. Нам иногда хочется сходить в кафе или ресторан, заказать там вкусное и красиво оформленное блюдо и просто наслаждаться им



От поколения к поколению передавали люди опыт приготовления пищи и бережно хранили все традиции, связанные с едой. Пища - основа жизни и благополучия, а от того, что человек ест, зависит его здоровье, настроение и качество работы. Приготовление пищи - это настоящая наука, которая развивалась вместе с человечеством, поэтому у каждого народа есть своя национальная кухня с особенными рецептами и поэтому профессия «Повар» - настоящее искусство, требующее творчества, фантазии, изобретательности

20 октября профессиональный праздник - *День повара*
учрежден конгрессом Всемирной ассоциации кулинарных сообществ
в 2004 году.

Характеристика профессии «Повар»

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



Повар — человек, профессией- специальностью, которого является приготовление пищи, в настоящее время, как правило, на предприятиях общественного питания (кафе, ресторан , бар , столовая, пиццерия , детский сад , школа, больница и пр.), сейчас появилась тенденция нанимать поваров в офисы, для приготовления обедов своим сотрудникам. Повар работает в помещении и в условиях повышенной температуры.

Профессия «Повар» – нелегкая так как во многих компаниях приходится работать посменно, по 10-12 часов в сутки пару дней подряд.

Специальности профессии «Повар» - старший повар, кулинар -кондитер и пр. , а на флоте должность повара называется «кок», но каждый специалист этой профессии мечтает «дорости» до звания шеф-повар.

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.

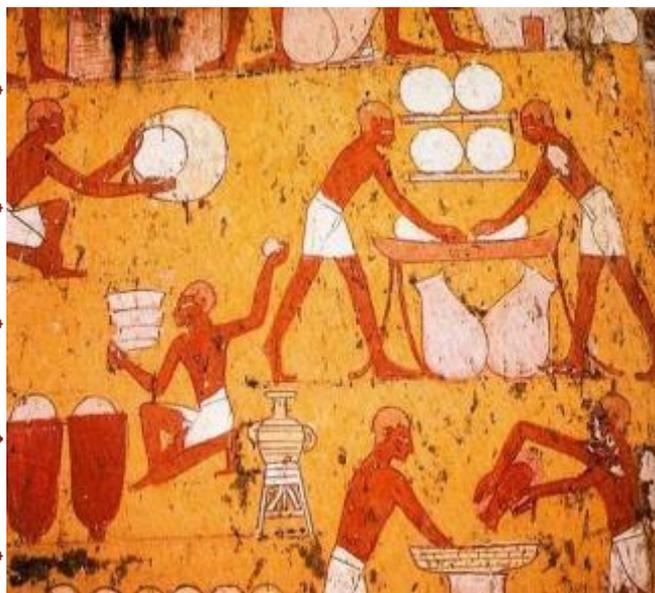
Профессия «Повар» интересна тем, что это один из немногих видов профессиональной деятельности, дающий навыки, которые пригодятся в повседневной жизни



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 его собратья доверяли приготовление добытых на охоте животных.



В древнейших письменных памятниках Вавилона, Египта, Китая и арабского Востока уже содержатся записи отдельных кулинарных рецептов. Отметки греческой цивилизации на острове Крит 2600-го года до н. э. изображают первых поваров. В Древней Греции возник культ Акклепия, мифического врача-целителя, получившего в Риме имя Эскулап. Его дочь Гигея считалась покровительницей науки о здоровье, а верной помощницей у них была кухарка *Кулина*, которая стала *покровительницей поварского дела*, получившего название «*кулинария*» (от лат. *culina* - кухня).

В Древнем Риме даже происходили восстания поваров, подчинивших себе некоторые города. 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. Должность главного повара была третьей по значимости, затем следовал управляющий выпечкой хлеба, главный виночерпий, шеф-повар, наиболее приближенные ко двору управляющие ресторанами и лишь потом маршалы и адмиралы.

С тех пор эти европейские страны ведут непрестанное соперничество по кулинарной части. Колыбелью изысканной кухни стала Италия, особенно юг и Сицилия

В развитии поварского искусства участвовали не только профессиональные кулинары, но и многие ученые, философы, государственные деятели. Известно, что изобретателями новых блюд были Ришелье, Мазарини, 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



Немного из истории о профессии «Повар» в России

Приготовление пищи на Руси выделилось в особую специальность только в XI в., но упоминание о поварах встречается в летописях X в. В Лаврентьевской летописи (1074 г.) говорится о том, что в Киево-Печерском монастыре была целая *поварня* с большим штатом монахов-поваров. Во времена Киевской Руси первые профессиональные повара находились в услужении княжеских дворов и богатых домов, а первым из известных русских поваров был «старейшина повар» по имени Торчин у князя Глеба. В описании одного из домов богача XII в. упоминается множество «*сокачий*», т. е. поваров, «*работающие и делающие съ потьмъ*». В XVII веке во время правления Петра I в Россию начинают привозить новые необычные продукты и умелых поваров из разных стран и лишь в конце XVIII возникла кулинария как наука века.

Развитие профессиональной кулинарии в Древней Руси связано с появлением предприятий внедомашнего питания: 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, а крупных городах России стали появляться *рестораны* (от фр. «*restauration*» - восстановление).



Русские повара свято хранили традиции народной кухни, которая служила основой их профессионального мастерства, об этом 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.



Но не менее сильным было влияние на русскую кухню и наших восточных соседей — Индии, Китая, Персии. Афанасий Никитин в своей книге «Хождение за три моря» (1466—1472 гг.) писал о неизвестных на Руси продуктах (финик, имбирь, кокосовый орех, перец, корица). Василий Гагар (1634—1637 гг.) рассказал в своей книге о продуктах, которые употребляли жители Кавказа и Ближнего Востока.

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.

ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ ПОВАРА

Главная обязанность повара – приготовление различных блюд, их оформление, разработка новых собственных рецептов
составление рационального меню;
расчет нужного для приготовления блюд количества сырья и получаемой на выходе готовой продукции;
контроль качества сырья и приготовленных блюд;
формирует заказы на продукты и полуфабрикаты:
порционирование, декорирование и отпуск готовых изделий;
содержание кухонного оборудования и инструментов в рабочем состоянии и чистоте;
организация хранения продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами, умея при этом отличить качественные от испорченных,
умение пользоваться и быстро разбираться в технических новинках, помогающих увеличить скорость и комфорт работы на кухне



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



Определенные личностные характеристики (личные качества) повара



Повар должен быть физически выносливый, энергичный, амбициозный, оперативный, ответственный, честный, предусмотрительный, пунктуальный и педантичный, любящий свою работу, умеющий работать в команде человек, импровизировать, способный к выполнению мелких точных движений и переключениям с одной деятельности на другую иметь:

- ✓ обонятельную и тактильную чувствительность, обонятельную память;
- ✓ хорошее вкусовое и цветовое восприятие, вкусовую память;
- ✓ хороший объемный и линейный глазомер, скрупулезная точность, умение концентрировать внимание, динамичность мышления;
- ✓ изысканный эстетический вкус, богатая творческая фантазия, склонность к творчеству и высокая креативность воспроизводящее воображение (способность глядя на рецепт, представить внешний вид и вкус блюда),
- ✓ способность к распознаванию небольших отклонений параметров технологических процессов от заданных значений по визуальным признакам;
- ✓ способность одновременно воспринимать несколько объектов;
- ✓ хорошо развитое чувство хронометража;
- ✓ знание мер, умение быстро и точно на глаз определять нужное количество жидкости, сыпучих продуктов, специй
- ✓ умение разбираться в качестве и свежести мяса, рыбы, овощей и фруктов
- ✓ знание технологий быстрого приготовления блюд, того, как рационально распределить время
- ✓ хорошую координацию движений обеих рук, твердость руки, устойчивость кистей; способность к выполнению мелких точных движений;



А главное должен иметь желание и стремление к профессиональному совершенству.

Основные требования в профессии «Повар»

Внешний вид

Главным во внешнем виде повара является общий опрятный вид.

Волосы обязательно должны быть прибраны и закрыты колпаком или косынкой.

Одежда и руки непременно должны быть чистыми.

Ногти короткими (у женщин не накрашенными).

На рабочем месте повар не может носить ювелирные украшения (и даже наручные часы).

Обувь на каблуках, а подошва обуви должна быть резиновой.

На рабочем месте не допускается наличие у повара открытых ран, царапин, ссадин на руках. Любые нарушения целостности кожного покрова должны быть соответствующим образом обработаны, перевязаны и закрыты перчатками.



Пол

Мнение о том, что лучшие повара - мужчины не утратило в представлении работодателей своей истинности.

Тем не менее, повара-женщины тоже пользуются своим спросом и имеют немало шансов на рынке труда.

Возрастная категория и национальность

Возраст повара практически не оказывает влияния на трудоустройство при условии, что кандидат имеет не менее года стажа и легко справляется с современной бытовой техникой (этот факт немаловажен, когда претендент старше 50 лет).

Национальная принадлежность (равно как и возраст) имеет небольшое значение и интересует только некоторых работодателей, имеющих какие-то личные убеждения на этот счет.



Где и как можно получить профессию повара?

Профессию повара можно приобрести в средних специальных образовательных учреждениях ПТУ и колледжах, лицеях, техникумах, заканчивая курсы поваров.

По ФГОС федеральному государственному образовательному стандарту (ФГОС) - профессия 260807.01 Повар, кондитер.

По Программе подготовки к профессии повара на курсах : 16675 – Повар.

Для получения профессии повара-технолога по специальности «Технология продукции общественного питания» - квалификация «Технолог».



Базовые знания по естествознанию

Профильными предметами - химия и биология.

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

Категории профессии

Классификация в России

Шеф-повар

Повар-кондитер

Повар-технолог

Повар-кулинар

Второстепенная работа:

Кухонный работник



Зарубежная классификация

Европейская кухня чаще использует собственную систему именования участников процесса. Система именования берет свое начало от «бригадной системы» (brigade de cuisine) авторства Дж. Огюста Эскофье.

Executive chef (начальник производства)

Chef de Cuisine (шеф-повар) иногда название «Head of the Kitchen».

Sous-chef de Cuisine (су-шеф; помощник шеф-повара)

Expediter, Aboyeur (экспедитор, разносчик заказов)

Chef de Partie (повар; шеф-де-парти)

Sauté Chef, Saucier (сотэ-шеф, соусье) - отвечает за соусы,

Fish Chef, Poissonier (рыбный повар, пуассоннэ, пассонье)

Roast Chef, Rotisseur (мясной повар, ротиссье)

Grill Chef, Grillardin (гриль-повар, грильярдье, иногда грилье) .

Fry Chef, Friturier (повар по обжарке, фритюрье)

Vegetable Chef, Entremetier (овощной повар, энтреметье)

Soup Chef, Potager (повар первых блюд, потажэ);

Vegetable dishes cook, Legumier (повар овощных блюд, лежемье).

Pantry Chef, Garde Manger (повар холодных закусок(салаты), гардманже)

Pastry Chef, Pâtissier (повар выпечки, патиссье. Не кондитер!).

Второстепенные должности:

Roundsman, Tournant (сменный повар, повар-турне).

Butcher, Boucher (мясник; буше) - отвечает за первичную разделку мяса и рыбы,

Apprentice, commis (ученик повара; коми)

Communard (внутренний повар, «домашний повар») - готовит блюда для самих работников производства, в том числе и для поваров кухни.

Dishwasher, escuelerie (мойщик посуды; эскулери, эскулерье)

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.

Выбор профессии - это очень важное событие в жизни каждого человека, русская пословица говорит: «Все работы хороши- выбирай на вкус!». Но для этого, чтобы в дальнейшем детям было легко определиться с выбором профессии всегда пригодятся знания, полученные в детском саду и школе. И чтобы определить область своих интересов нужно больше читать, набираться опыта и знаний в самых разных областях и о разных профессиях.

В одном из интервью известный в Америке шеф-повар Эндрю Доренбург сказал: «Это не ты выбираешь профессию, а профессия выбирает тебя». Многие опытные повара говорят: «Работа у нас такая – доставлять людям радость. А иначе, зачем в повара идти?»

Поэтому, ребята, учитесь, пробуйте готовить сами и возможно кто-то из вас станет когда-то шеф-поваром!



Дополнительный материал
к презентации
Профессия «ПОВАР»



Притча о профессии повара *«Почему ученик вернулся»*

Собрались однажды философы и заспорили, какая профессия важнее.

Один сказал: «Учитель – нужнее всего без образования прогресс остановится»

Второй философ заявил: «Без строителей человеку негде будет укрыться, и человечество лишится прекрасных зданий»

Третий философ воскликнул: «Музыканты, художники и поэты делают нашу жизнь особенной. Искусство отличает человека от животных.»

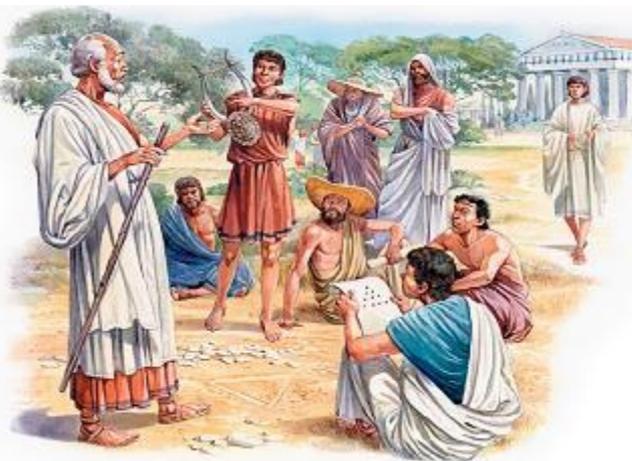
Тут в разговор вмешался ученик и одновременно слуга хозяина дома: «Многоуважаемые ученые, вы забыли о профессии повара...»

Хозяин рассердился: «Тебе не положено вмешиваться в нашу беседу иди готовь обед, а поварское дело – не искусство.»

Ученик молча вышел из комнаты и в этот день обеда философы не дождались, ученик исчез и хозяину пришлось 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, а обсуждение прерывалось только вкусным обедом, который готовил ученик. А хозяин после обеда всегда говорил:

«Поварское дело – не ремесло, а искусство»



Повара-роботы

В одном из ресторанов японского города Нагойя повар приступил к работе необычный повар - робот Fua-Men, который может выполнять как второстепенные кухонные работы, так и исполнять роль шеф-повара. Скорость работы Fua-Men такова, что необычный повар может приготовить до 80 комплексных обедов в сутки. Робот Motoman SDA10, созданный компанией Toyo Riki из Осаки, умеет жарить национальные японские лепешки оконномияки, пользуется парой механических рук.

Инженеры японской компании Suzumo Machinery представили своего нового робота Shari, который занимается приготовлением, причем делает это крайне быстро. Во время часовой демонстрации он приготовил 3,6 тысячи классических роллов и его производительность труда составляет 1 ролл в секунду.



ЗАГАДКИ



Скажи, кто так вкусно
Готовит щи капустные,
Пахучие котлеты,
Салаты, винегреты,
Все завтраки, обеды?

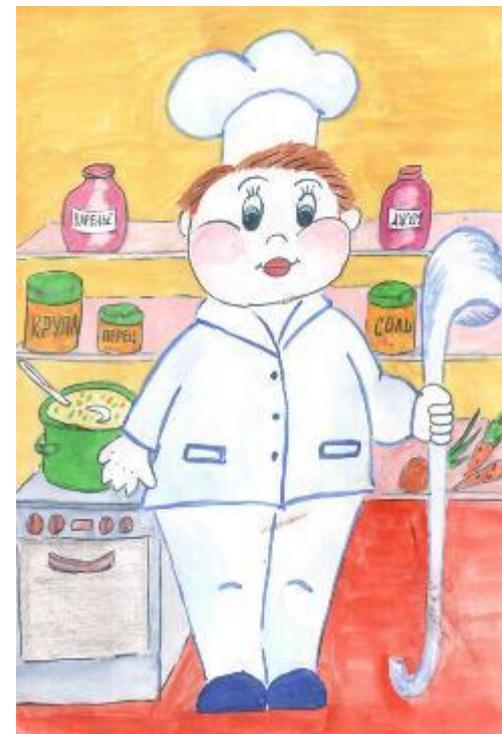
Со всего что сделал сам – он снимает пробы.
Каждый ремеслом его хоть чуть-чуть владеет,
Только так как может он, вряд ли кто умеет.
Без лосьонов и духов пахнет вкусно очень,
Руки чистые готов мыть с утра до ночи!
Он умеет отличать третье от второго,
Кто он просто угадать, это дети...

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



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.

Стихотворения о поваре

На противне котлеты купаются в жирке,
Рассольник ароматный кипит в большом бачке,
На сковородке в масле зажарился лучок,
Наш повар, тётя Галя, кладёт его в бачок,
Шумит овощерезка - готовится салат.
Наш повар очень любит готовить для ребят.
Всегда в халате белом, крахмальном колпаке,
Готовит детям кашу на свежем молоке.

В.И. Мирясова

Повар детского сада

В небе звёздочка искрится,
Спит клубком усатый кот,
Только повару не спится –
Повар затемно встаёт.
Каша булькает легонько,
И яичница шипит,
И под вкусный шум и гомон
В спальни входит аппетит.
Мы в столовой дружно сядем,
Как огромная семья.
Буду поваром в столовой –
Так сама решила я!

(автор неизвестен)



А повар - белоснежная гора -
Среди больших кастрюль
Стоит, как маршал,
И говорит решительно: «Пора!...»
Его я вижу у плиты великой, -
Распаренного, с черпаком в руке.
С загадочною, доброю улыбкой.
И непременно - в белом колпаке.

Р. Рождественский

Повар у плиты творит,
Как на крыльях он парит.
Все бурлит вокруг него,
Кухня – кузница его.
Каждое его творенье -
Просто сказка, объеденье,
Мысли, творчества полет.
Тот, кто пробовал, поймет.

(автор неизвестен)

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

Сергей Чертков

Сюжетно-ролевые игры «Повар», «Кафе(столовая)».

Цель и задачи:

Развивать у детей интерес и уважение к профессии повара. Воспитывать внимательное отношение к посетителям, культуру общения.

Роли: повар, повар-кондитер, посудомойщик, официант, посетители столовой.

Игровые действия:

Повар «готовит блюда» (накладывает на тарелочки игровые предметы), «наливает» напитки в чашечки, передаёт официантам.

Посетители приходят в столовую, внимательно рассматривают меню, спрашивают у повара (или официанта), что входит в состав блюд и делают заказ, кушают, выражают своё мнение по поводу блюд, вежливо общаются. Просят у официанта принести счёт и оплачивают его

Официанты сервируют столы, предлагают меню, протирают столы после ухода посетителей.

Посудомойщица моет посуду, вытирает её салфеткой и складывает на место.



А у нас сегодня в группе будет новая игра:
Все девчонки – поварихи, а мальчишки – повара.
Мы халатики надели, колпаки на головах.
И кастрюльки с черпаками разложили на столах.
Наши кубики – картошка, а морковка – карандаш.
Даже мячик станет луком – будет вкусным супчик наш.
Всё посолим, помешаем, по тарелкам разольём.
Кукол весело посадим и накормим перед сном.
Мы сегодня поварихи, Мы сегодня повара!
Но тарелочки помоем, ведь закончилась игра.

(автор неизвестен)

Дидактические игры на тему «Повар», «Кафе(столовая)».

Цели и задачи:

Развитие внимания, речи, активизация употребления прилагательных и существительных, глаголов в разговорной речи, расширение словарного запаса у детей, закрепление знаний о продуктах питания, посуде и о профессии повар .

Игры: «Варим суп(борщ)»,

«Приготовим компот из красных, желтых, зеленых и пр. фруктов и ягод)» ,

«Приготовим салат(овощной или фруктовый) и пр.»

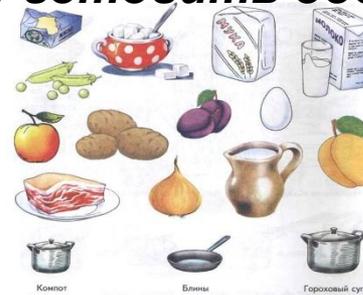
«Разложи по корзинкам (кастрюлям)»

« Какое варенье? (Из чего приготовлено варенье?)»

«Что для чего?»

«В какую посуду нужно положить?»

«Из чего сделать?» **Научим куколку Дашу готовить обед**



Пальчиковые гимнастика на тему «Повар»

Цели и задачи:

Развитие мелкой моторики рук внимания, речи умения соотносить действия со словами

Повар готовил обед, (Ребром ладони дети стучат по столу)

А тут отключили свет.

Повар леща берет (Загибают большие пальцы)

И опускает в компот.

Бросает в котел поленья, (Загибают средние пальцы)

Угли бьет поварёшкой. (Загибают безымянные пальцы)

Сахар сыплет в бульон. (Загибают мизинец)

И очень доволен он. (Разводят руками)



Мы морковку чистим- чистим, (Энергично проводят кулачком правой руки по ладони левой).

Мы морковку трём-трём, (Прижимают кулачки к груди и делают ими резкие движения вперёд-назад).

Сахарком её посыпем («Посыпают сахарком», мелко перебирая пальчиками).

И сметанкою польём. (Кулачком делают движения сверху вниз, как бы поливая).

Вот какой у нас салат, Протягивают ладони вперёд).

Витаминами богат! (Поглаживают ладошкой живот)



Мы капустку рубим — рубим,

Мы капустку солим — солим,

Мы капустку трем — трем,

Мы капустку жмем — жмем. (Имитация движений.)

«У Лариски – две редиски»

у Лариски – две редиски. (по очереди разгибать пальчики)

У Алешки – две картошки.

У Сережки-сорванца – два зеленых огурца.

А у Вовки – две морковки.

Да еще у Петьки две хвостатых редьки.

Детские творческие работы на тему :



«ХОЧУ
СТАТЬ
ПОВАРОМ»



Раздаточный материал
к презентации
Профессия «ПОВАР»



Повар должен быть физически выносливым, энергичный, амбициозный, оперативный, ответственный, честный, предусмотрительный, пунктуальный и педантичный, любящий свою работу, умеющий работать в команде человек, импровизировать, способный к выполнению мелких точных движений и переключениям с одной деятельности на другую иметь:



Повар у плиты творит,
Как на крыльях он парит.
Все бурлит вокруг него,
Кухня – кузница его.
Каждое его творенье -
Просто сказка, объеденье,
Мысли, творчества полет.
Тот, кто пробовал, поймет.

(автор неизвестен)

Загадка

Варит, жарит, солит, тушит
Месит, режет, лепит, сушит...
У плиты его работа.
Пищи слушает он говор.
Проливает много пота
У горячей печки (ПОВАР)

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.

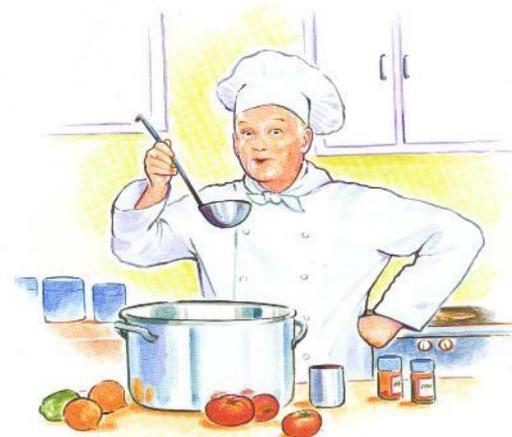
Выбор профессии - это очень важное событие в жизни каждого человека, русская пословица говорит: «Все работы хороши- выбирай на вкус!». Но для этого, чтобы в дальнейшем детям было легко определиться с выбором профессии всегда пригодятся знания, полученные в детском саду и школе. И чтобы определить область своих интересов нужно больше читать, набираться опыта и знаний в самых разных областях и о разных профессиях.

В одном из интервью известный в Америке шеф-повар Эндрю Доренбург сказал: «Это не ты выбираешь профессию, а профессия выбирает тебя». Многие опытные повара говорят: «Работа у нас такая – доставлять людям радость. А иначе, зачем в повара идти?»

Поэтому, ребята, учитесь, пробуйте готовить сами и возможно кто-то из вас станет когда-то шеф-поваром!

МБОУ школа №1 им. В. Носова

Профессия «ПОВАР»



Подготовила:

Ученица 2 «В» класса – Тришина Дарья (с мамой – Тришиной Юлией Юрьевной)
Руководитель:
Педагог- Мамонова Мария Александровна

Повара кормят нас почти всю нашу жизнь, начиная с детского сада и школьной столовой. Став взрослыми, мы питаемся в кафе, ресторанах и других заведениях общественного питания, где царит на кухне волшебник вкусов и ароматов – повар.

Выбор профессии – это один из самых важных вопросов в жизни каждого человека, ведь от того чем он будет заниматься, где он будет трудиться будет зависеть весь уклад его жизни, как говорится: «К чему душа лежит, к тому и руки приложатся». Труд в жизни человека занимает большое место, веками народ слагал пословицы и поговорки о труде:

- Дело мастера боится.
- Каков мастер, такова и работа
- Кто мастер на все руки, у того нет скуки

Всякий человек на деле познаётся

Все эти пословицы хорошо отражают труд повара.



Актуальность и востребованность профессии «Повар» доказана тысячелетней историей, так как профессия «Повар» одна из древнейших в мире и одна из самых востребованных сейчас. Она - одна из немногих, которые будут нужны человечеству всегда, так как всегда и всюду люди будут нуждаться в еде, а также пользоваться результатами труда повара. Каждый может что-нибудь съестное приготовить и сам, но только повар превратит результат своей работы в искусство. Нам иногда хочется сходить в кафе или ресторан, заказать там вкусное и красиво оформленное блюдо и просто наслаждаться им



От поколения к поколению передавали люди опыт приготовления пищи и бережно хранили все традиции, связанные с едой. Пища - основа жизни и благополучия, а от того, что человек ест, зависит его здоровье, настроение и качество работы. Приготовление пищи - это настоящая наука, которая развивалась вместе с человечеством, поэтому у каждого народа есть своя национальная кухня с особенными рецептами и поэтому профессия «Повар» - настоящее искусство, требующее творчества, фантазии, изобретательности

«ПЛЮСЫ» и «МИНУСЫ» ПРОФЕССИИ «ПОВАР»



Профессия повара востребованная и творческая, в ней есть место фантазии и изобретательности. У хороших повара 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