

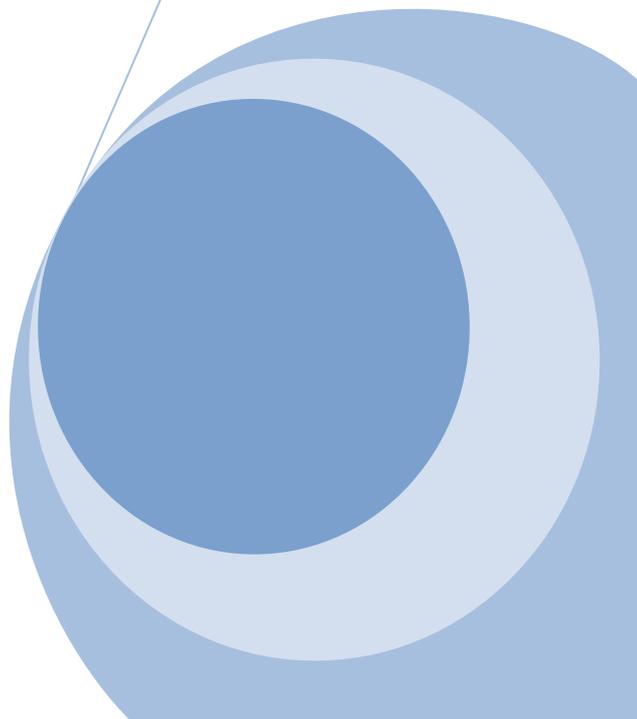
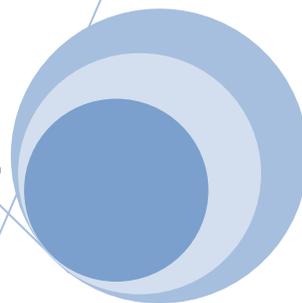
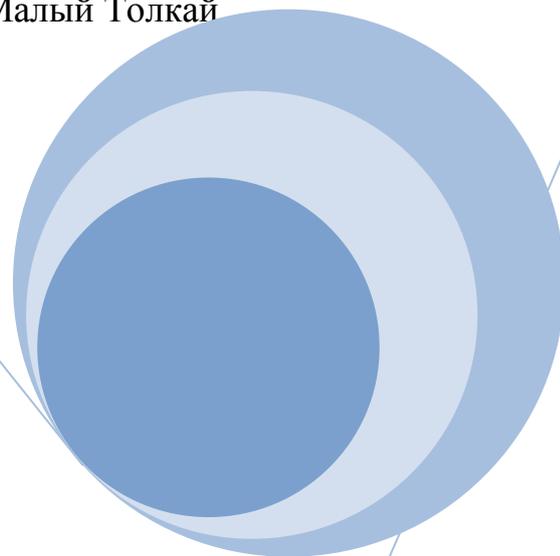
ГБОУ школа – интернат с. Малый Толкай

Творческий проект

**ТЕМА: «Если в доме повар есть – значит,
будет что поесть».**

Творческий проект выполнили учащиеся 5 класса под
руководством учителя СБО Боровой М.А.

**Борова М.А
06.12.2019**



ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ

« Если в доме повар есть - значит, будет что поесть»

Выполнили:
Учащиеся 5 класса
Руководитель:
Борова М.А.

АННОТАЦИЯ К ПРОЕКТУ.

В мире множество профессий. Каждая нужна и важна. Сегодня известно более 40 тыс. различных профессий! Счастлив человек, который любит свою профессию, своё дело. Про такого говорят, что он нашёл своё призвание. Ведь если любишь свою работу, то стараешься сделать её на «отлично», с душой. И самое приятное вознаграждение – удовольствие от качественно сделанной работы и благодарность окружающих. Но чтобы получить профессию, нужно хорошо учиться. Школа – начало пути. Она учит упорству, настойчивости и любви к труду. Если будешь хорошо учиться, то обязательно найдёшь занятие себе по душе.

ЦЕЛЬ ПРОЕКТА: Дать представление о профессии повара.

ЗАДАЧИ ПРОЕКТА.

1. Познакомить с профессией повар, его трудовыми действиями, с предметами – помощниками.
2. Развивать любознательность и интерес к данной профессии.
3. Воспитывать уважение к труду.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЗНАЧИМОСТЬ

Если мы начнём говорить о ценности труда и профессий с школьного возраста, то наши дети научатся уважать труд человека любой профессии, гордиться профессиями своих родителей, а вопрос «Кем быть?» не застанет их врасплох. Кто же такой повар? Повар — это человек, профессией которого является приготовление пищи. Чтобы хорошо готовить, повара долго учатся. Повар может работать в ресторанах, кафе, столовых.

ЭТАПЫ И МЕТОДЫ РАБОТЫ НАД ПРОЕКТОМ.

ноябрь (3 неделя)

Обсуждение идеи; формулирование темы проекта.

Выбор темы проекта.

Планирования работы над проектом

Направление творческой работы; определение временных рамок; обсуждение возможных вариантов оформления работы; постановка актуальных проблем.

Определение конечного продукта, формулирование целей и постановка задач работы.

Аналитический этап

ноябрь (4 неделя)

Творческая работа и получение новых знаний и открытие своих возможностей и потенциала; уточнение цели и задач; поиск, сбор и анализ информации; изучение литературы, привлечение материалов средств массовой информации, Интернета.

Оформление теоретической части портфолио папки проекта, анализ и обобщение полученных результатов. Подбор и заготовка материалов для защиты проекта.
Этап обобщения

Ноябрь (1 неделя)

Систематизация, полученной информации; обобщение для подведения итогов.
Презентация Полученных результатов

декабрь(4 неделя)

Оформление папки работы над проектом. Защита проекта

ВЫВОДЫ И САМОАНАЛИЗ РАБОТЫ НАД ПРОЕКТОМ.

В результате проделанной работы, мы получили много новой информации, которая помогла нам в реализации проекта. С поставленной целью: дать представление детям о профессии повара, считаю справилась. Я поделилась полученными при написании проекта новыми знаниями с ребятами своего класса.

В целом поставленные цели и задачи проекта были выполнены без особых затруднений. .

Не смотря на сложности и преграды в процессе работы мы с обучающимися с большим интересом выполнили этот творческий проект.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОЕКТНОЙ РАБОТЫ:

I. Паспорт проектной работы:

Титульный лист проекта.

Аннотация к проекту

Цель проекта.

Задачи проекта.

Практическая значимость

Этапы и методы работы над проектом.

Выводы и самоанализ руководителя

Список источников информации по проекту

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ ИНФОРМАЦИИ ПО ПРОЕКТУ:

Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии Повар

Кругликов Г.И. Настольная книга мастера профессионального обучения.

Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская Кулинария. "Повар, кондитер".

В. Маяковский «Кем быть?»

Чуковский «Федорино горе»

Б. Заходер «Все работы хороши».

Интернет-ресурсы:

<http://www.edu-eao.ru/images/old/ppo/2009/2009-yakovleva.pdf>

<http://www.maam.ru/detskijasad/profesija-povar.html>

<http://uchim66.ru/articles/professiya-povar>

http://www.obrazovanie66.ru/main_prof.php?profid=346

<http://infourok.ru/sbornik-vneklassnih-meropriyatij-po-proforienacii-mir-professiy-glazami-detey-719151.html>

<http://www.uchportal.ru/load/192-1-0-31685>

ЗАЩИТА ПРОЕКТА НА ТЕМУ: «ЕСЛИ В ДОМЕ ПОВАР ЕСТЬ – ЗНАЧИТ, БУДЕТ ЧТО ПОЕСТЬ»

Загадка

Скажите, кто так вкусно
Готовит щи капустные,
Пахучие котлеты,
Салаты, винегреты,
Все завтраки, обеды?
Всех на кухне их найду я –
Эти люди в колпаках

Над кастрюлями колдуют

С поварешками в руках. (повара)

Наташа

Все внимание на нас!
Поднимите головы!
Представлять сейчас мы будем
Профессию шеф-повара!

Женя

Повара ведь всем нужны,
Ведь пекут они блины,
Варят каши и борщи,
Голубцы, супы и щи!
А если дома повар есть –
Значит, будет что поесть!
Из воды и топора сварят кашу повара.

Сценка-притча «Повар»

М.А.

Высокопоставленные господа занимались государственными делами, а когда время приблизилось к полудню философы заспорили, какая профессия важнее.

Философ 1: Таня

Господа я считаю «Учитель» – важнее всего. Без образования прогресс остановится.

Философ 2: Дима

Простите друзья, я с вами абсолютно не согласен. Без строителей человеку негде будет укрыться, и человечество лишится прекрасных зданий.

М.А.

Тут в разговор вмешался слуга хозяина дома.

Слуга – повар: Саша

Многоуважаемые ученые, вы забыли о профессии повара.

М.А.

Рассердился хозяин.

Философ 1: Таня

Тебе не положено вмешиваться в нашу беседу. Поварское дело – не искусство. Иди, готовь обед.

Философы и повар уходят. Ведущий:

В этот день обеда философы так и не дождались.

Оля

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.

Повар Саша становится за стол, изображает процесс приготовления, стучит ножом, трёт овощи на терке»

М.А. - А сейчас представьте, что мы на машине времени лет на пять, шесть перенеслись в будущее.

Саша Инкин стал шеф – повар.

Получив дипломчик новый

Он работает в столовой.

Повар Саша очень ловко

Чистит ножиком морковку,

Сыр на крупной терке трет:

Взад-вперед да взад-вперед.

Суп мешает поварешкой

И толкушкой мнет картошку,

Режет ножиком укроп:

Вжик-вжик-вжик и в миску оп!

Получилось вкусно чтобы,

Лично с блюд снимает пробы.

Всё посолит, поперчит

И горчицей погорчит.

Наташа

Повар, повар, кулинар, у тебя чудесный дар!

В ярко – белом колпаке ты мешаешь в котелке.

Всех ты можешь накормить, вкусным блюдом удивить

Так, что пальчики оближешь! Лучше повара не сыщешь!

Женя:

Каждое его творенье –
Просто сказка, объеденье,
Мысли – творчества полет!
Кто попробовал – поймет!

Витя

Если повара любить,
Можно вам спокойно жить.
Вам в любое время года
Будет кушать что и пить.

Наташа

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

Витя . Повар в белом колпаке,
С поварешкою в руке.
Без него, как без воды,
И не туды, и не сюды...

М.А.: Сварить две-три тарелки супа, поджарить немного картофеля несложно. Но сделать так, чтобы вкусными оказались 100 порций супа, сваренного в огромной кастрюле, приготовить по-настоящему вкусный обед для нескольких сотен людей – это уже искусство, которому следует долго и упорно учиться.

Повар:

Работа у нас такая доставлять людям радость, а иначе зачем в повара идти.

Наташа:

И все-таки работе повара всегда есть место выдумке, фантазии, изобретательности.

Витя:

-Да, повар – профессия творческая. Настоящим поваром может стать только талантливый человек: немного художник, немного музыкант, немного поэт. Человек обладающий эстетическим вкусом.

Появляются 2 философа

Философ 1: Таня

Не суди нас пожалуйста, мы все осознали -«Поварское дело – не ремесло, а искусство!»

Философ 2: Дима. Возвращайся, мы без тебя не сможем. Правильное питание – это не просто питание, а залог нашего здоровья, жизни и настоящее искусство.

Оля:

Хороший повар – как художник
С палитрой фруктов, крема, роз.
Творит роскошество пирожных
Знарок рецептов, вкусов, доз.
Он музыкант – хороший повар.

ВСЕ : Говорим «Спасибо» за его умение
Пусть не прекращается нужное творенье!

Приложение 1

Специфика профессии

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.

В России существует классификация **профессии повара**, которая отличается от европейской и американской:

Шеф-повар – высшее звено в профессии. Он составляет заявки на необходимые продукты, обеспечивает их своевременное получение со склада, контролирует сроки, ассортимент, количество и качество их поступления и реализации. Изучая спрос покупателей, формирует ассортимент блюд и кулинарных изделий, составляет ежедневное меню. Контролирует технологию приготовления пищи и соблюдение работниками санитарных требований и правил гигиены. Организует учет и составление отчетности о деятельности предприятия.

Повар-кондитер специализируется на изготовлении кондитерских изделий, для чего необходим изысканный вкус, фантазия и изобретательность.

Повар-технолог организует процесс приготовления продуктов. Определяет качество сырья, рассчитывает его количество для получения порций готовых продуктов, калорийность суточного рациона. Разрабатывает рецепты новых фирменных блюд и составляет на них технологические карты. Оформляет необходимую документацию, инструктирует поваров.

Повар-кулинар производит расчет сырья и выхода готовой продукции, осуществляет приготовление блюд, выполняет процеживание, замешивание, измельчение, формовку, фарширование, начинку изделий, регулирует температурный режим, определяет готовность блюд, изделий по контрольно-измерительным приборам, а также по внешнему виду, запаху, цвету, вкусу, производит художественное оформление блюд и кондитерских изделий, делит их на порции.

Плюсы и минусы профессии

«+» **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.

Приложение 2

Качества, которыми должен обладать повар

Личные качества

- обонятельная и тактильная чувствительность, обонятельная память;
- хорошее вкусовое и цветовое восприятие, вкусовая память;
- хороший глазомер;
- изысканный вкус, фантазия, склонность к творчеству;
- способность к распознаванию небольших отклонений параметров технологических процессов от заданных значений по визуальным признакам;
- способность одновременно воспринимать несколько объектов;
- 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
- хорошая координация движений обеих рук, твердость руки, устойчивость кистей;
- способность к выполнению мелких точных движений;
- физическая выносливость: умение интенсивно работать в течение длительного времени без снижения результативности;
- энергичность;
- умение импровизировать;
- пунктуальность, педантичность;
- способность к переключениям с одной деятельности на другую;
- стремление к профессиональному совершенству.

Приложение 3

История поварской профессии

Античный мир знал поваров как людей, способных доставить удовольствие, которое так ценили расточительные римляне и невозддержанные греки. Сначала поварами в римских домах были хозяйки или невольницы. Впоследствии римляне все чаще стали нанимать поваров для того или иного случая, а позже появились и постоянные повара. Первые школы поваров были организованы в Древнем Риме, их отцом стал известный в то время повар и гурман Аптиций. В Древней Персии изобретатели новых необычных блюд щедро вознаграждались царем. Бывали, конечно, и исключения — например, привыкшие к суровым условиям жизни спартанцы совершенно не признавали удовольствий от кулинарных изысков, и с презрением относились к профессии повара. С течением времени повара все более и более совершенствовались в своем искусстве. Начался обмен рецептами между собой, выходили в путешествия.

На Руси первые профессиональные повара появились при дворах киевских князей. Уже в XVII веке, во время правления Петра I в Россию начинают привозить не только новые необычные продукты, но и умелых поваров из разных стран. В конце XIX века в России одна за другой начинают открываться кулинарные школы, где готовят профессиональных поваров.

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.

От поваров, служивших при дворе того или иного князя, например, зависело настроение их господина. Повара могли создавать репутации знатных домов и даже целых государств.

На Руси главный повар назывался ARCHIMAGIRUS

История поварского колпака

Еще в Древнем Риме в домах богачей существовала целая иерархия кухонных служителей:

главные повара, просто повара и помощники поваров; рабы, поддерживающие огонь; булочники и множество мастеров по кондитерской части затем шли рабы, которым поручалось приглашение гостей; начальник пиршественной залы; рабы, расставлявшие ложа, накрывавшие стол, устраивавшие пиршество; кравчий; рабы, разносившие хлеб и мясо, пробовавшие кушанья прежде, чем подавать их к столу; молодые рабы, сидевшие у ног господина, чтобы исполнять его приказания, а также забавлять его шутками.

Форма шеф-поваров за последние двести лет претерпела сравнительно мало изменений. Наиболее характерной ее частью является поварской колпак, по традиции на нем имеется от 48 до 100 складок, в зависимости от высоты колпака. Конечно, самый высокий колпак носит самый главный повар. Поварской колпак появился в XVI веке (некоторые, впрочем, полагают, что он возник еще в Византии), когда неудачливые повара нередко подвергались преследованиям и находили убежище в монастырях. Там, чтобы скрыться, они одевались так же, как священнослужители.

В настоящее время иерархия выглядит так:

обслуживающий персонал (администраторов, официантов, барменов),
помощник повара, повар, су-шеф, шеф-повар

Как уже упоминалось история головного убора повара началась в Англии.

Униформа шеф-повара и су-шефа (помощника шеф-повара) отличается всего лишь высотой колпака. Колпак шеф-повара на 20 см. выше.

По французским традициям, поварской колпак должен иметь ровно 100 складок - по количеству способов приготовления блюд из яиц, которые знает хороший повар.

Традиционный головной убор главы касты поваров в Индии - это кастрюля. Одевалась обычно под чалму и служила замаскированной защитой от внезапного нападения недоброжелательно настроенных посетителей общепита. Прекрасно защищала владельца от удара половником, миской и даже от попытки удара в голову ВИЛКОЙ или ЛОЖКОЙ. Позже практику ношения под поварским колпаком КАСТРУЛИ переняли и европейские повара, поскольку у них были те же проблемы с отравившимися едоками и их безутешными родственниками.

Высокий головной убор сохранился как знак отличия, сменив цвет с черного на белый. Колпаки требовали тщательного ухода, и повара должны были содержать их в чистоте. Сегодня эта традиция соблюдается не так строго — как правило, только в дорогих ресторанах: в современном «одноразовом» обществе колпаки часто делают из бумаги. Повара перепробовали различные виды головных уборов, включая колпаки без складок, кепки, являющиеся чем-то средним между фуражкой и феской, береты, капитанские фуражки и головные косынки (обычно черного цвета). Несмотря на существующие правила гигиены, все большее число поваров высшего ранга перестают носить головные уборы, полагая, что их узнают и без формы.

Конкурсы поваров

На сегодняшний день, по всему миру проводится множество поварских конкурсов от самых низших разрядов до самых высоких.

В этих конкурсах собираются великие мастера поварского дела из разных стран (в зависимости от масштаба конкурса) и показывают своё мастерство на деле.