

# РАСТИМ ПОВАРА



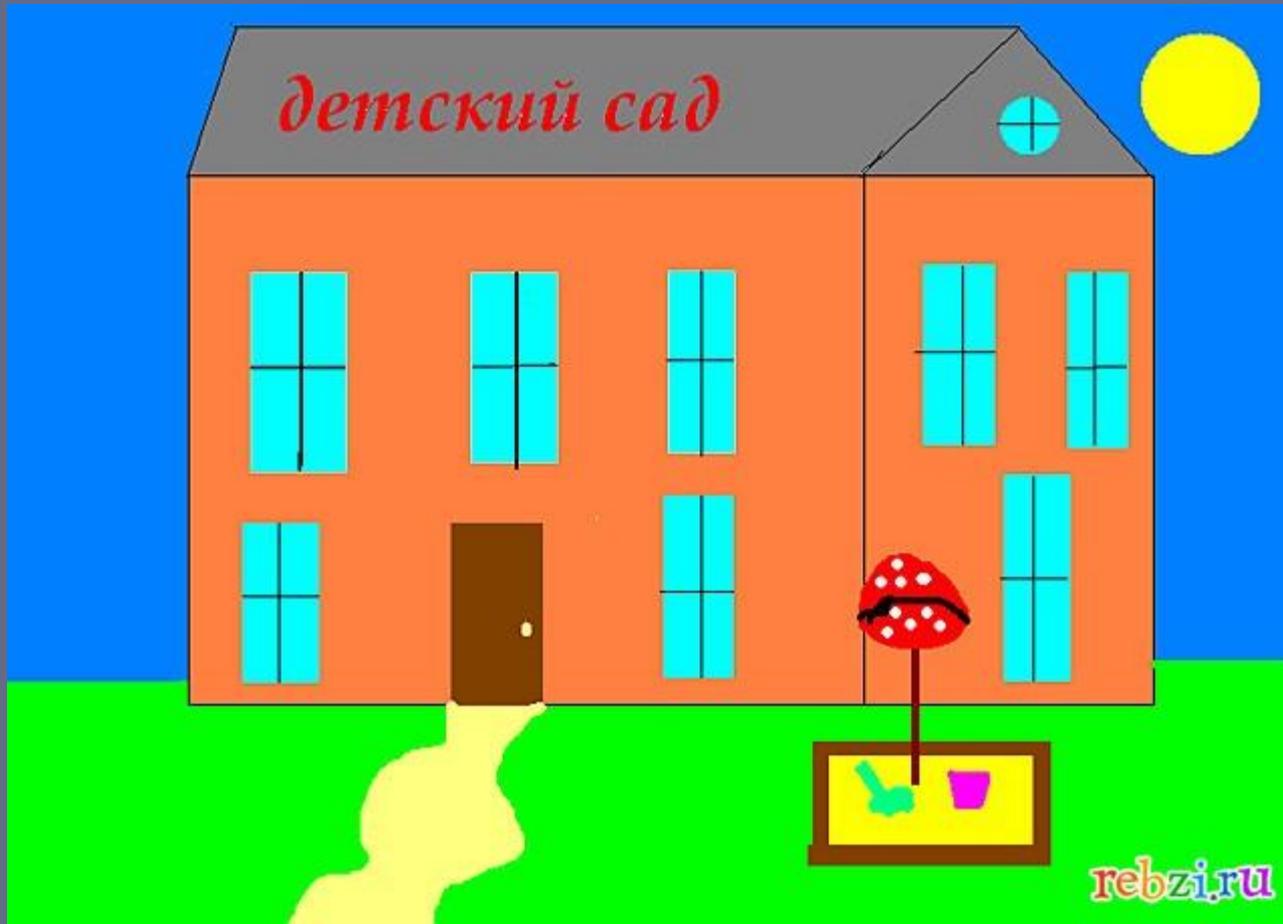
# Цель:

- Воспитать квалифицированного конкурентоспособного специалиста в условиях непрерывного, преемственного образования от детского сада до ВУЗа

# Задачи:

- Сформировать и постоянно расширять знания о профессии
- Дать представления о её социальной значимости и уникальности
- Привить любовь и уважение к профессии
- Воспитать стремление постоянно развиваться, быть лучшим в своей области

Знакомство детей с профессией повара, его основными обязанностями, с предметами – помощниками; воспитание в детях чувства признательности и уважения к этому труду начинается в стенах детского сада



Начать знакомство следует с экскурсии на кухню, где заботливые и доброжелательные повара в красках расскажут о своём труде и наглядно продемонстрируют свои профессиональные качества





**ОБЯЗАТЕЛЬНО СТОИТ  
ПРОВЕСТИ С ДЕТЬМИ  
БЕСЕДУ О ПОЛЕЗНЫХ  
СВОЙСТВАХ  
ПРОДУКТОВ, О РОЛИ  
ВИТАМИНОВ И  
МИНЕРАЛОВ В ЖИЗНИ  
И ЗДОРОВЬЕ  
ЧЕЛОВЕКА, О  
РАЦИОНАЛЬНОМ И  
СБАЛАНСИРОВАННОМ  
ПИТАНИИ.**

В процессе экспериментирования с детьми также смогут узнать и о физических свойствах продуктов: об их твёрдости, прочности, упругости, эластичности, вязкости, липкости и т.д.



Изучив свойства продуктов, дети могут пробовать готовить некоторые элементарные блюда вроде окрошки или винегрета самостоятельно, разумеется, под чутким руководством воспитателя



К воспитанию наших будущих поваров необходимо подключать и родителей. С их помощью можно организовывать различные праздники, мероприятия. Например, было бы очень полезным проведение этнокультурного мероприятия, направленного на знакомство с обычаями и традициями различных культур, в том числе с кухней разных народов. В подготовку к данному мероприятию входило бы приготовление родителями совместно с детьми своих любимых национальных блюд



Внимание детей стоит обратить и на различные подразделения в профессии, среди которых выделяются – повар горячего цеха, повар холодного цеха, пекарь, повар-кондитер, заготовщик и т.д. Работа каждого из них отличается своей спецификой: разными блюдами, технологиями их приготовления, используемым инвентарем.



Закреплению полученных знаний, умений, навыков способствует организация сюжетно-ролевых игр на темы «Кафе», «Буфет», «День рождения»





В рамках школьного образования спектр средств, способствующих знакомству детей с профессиями, значительно расширяется. На уроках кулинарии, например, детям на профессиональном уровне преподают теорию поварского дела. А на практических занятиях появляется возможность реализовывать полученные знания и давать волю творческим задаткам

Но не только профильные предметы способствуют решению наших задач. В ходе занятий практически по любой дисциплине можно расставлять акценты на интересующие нас аспекты. Например, на уроках русского и иностранного языков детей можно знакомить с профессиональной терминологией, на уроках географии – где произрастает тот или иной продукт, на занятиях по истории рассказывать, как и при каких условиях он попал к нам в страну, на уроках ОБЖ – уделять особое внимание соблюдению техники безопасности на кухне и т.д.



Положительное влияние окажет организация профориентационных экскурсий на пищевые заводы, кондитерские фабрики, хлебокомбинат. Детям предоставится возможность увидеть весь процесс пищевого производства от момента заготовки до упаковывания готового продукта. А закончится экскурсия дегустацией плодов творчества



В школе так же остаются актуальными досуговые средства. Ученики совместно готовят угощения к праздникам Масленицы, Пасхи, Ярмарке.



Желательно использовать и внеклассные формы занятий – кулинарные кружки. А в качестве мотивирующего момента можно устраивать кулинарные поединки, соревнования между классами



После окончания школы будущие повара продолжают обучение в колледже, либо в институте. Учащиеся продолжают углубленно изучать теорию, особое внимание здесь уделяется профессиональным поварским дисциплинам: кулинарии, товароведению, санитарии и гигиене, технологии кондитерских изделий. Практическое применение навыков становится более основательным. Уже в процессе обучения учащихся отправляют на стажировку в различные учреждения общественного питания, где будущие повара учатся слаженно работать в команде, профессионально составлять рацион питания, составлять перечень необходимых продуктов для закупки, отслеживая их качество, составлять меню, сервировать стол, красиво оформлять блюда для подачи. За время обучения будущему специалисту необходимо попрактиковаться в разных заведениях, попробовав работу в разных коллективах, с разными видами кухни, таким образом воспитывая в себе универсальность, умение адаптироваться в любых условиях и находить решение в разных ситуациях.



Профессия повара очень динамична и подлежит постоянным изменениям. Квалифицированный специалист, даже получив высшее образование, должен постоянно отслеживать появление новых технологий и технического оборудования, следить за новыми веяниями в индустрии питания. Поэтому главный залог успеха – это развитие мотивации в будущих профессионалах, их желание непрерывно развиваться в своей области и качественно повышать свой уровень.



Над презентацией работали студенты  
406 группы очно-заочного отделения  
Московского Педагогического  
Государственного Университета:  
Дудорова Татьяна Евдокимовна  
Хмырова Екатерина Викторовна  
Шибнева Ирина Владимировна  
Гавва Ольга Вадимовна  
Жукова Ирина Викторовна