

**КГБ ПОУ АПТ**

Внеклассное мероприятие

**« Поварское дело –  
не ремесло, а искусство ».**

Ольга Николаевна Ханчан,  
Социальный педагог по музейной деятельности

# ПРИТЧА

ДУМАЮ,  
ЧТО САМАЯ  
ВАЖНАЯ ПРОФЕССИЯ  
- ЭТО УЧИТЕЛЬ!

НЕТ!  
ГЛАВНАЯ  
ПРОФЕССИЯ  
- ЭТО СТРОИТЕЛЬ!

НАМ  
НИКАК НЕЛЬЗЯ  
ОБОЙТИСЬ  
БЕЗ ПОЭТОВ  
И МУЗЫКАНТОВ!



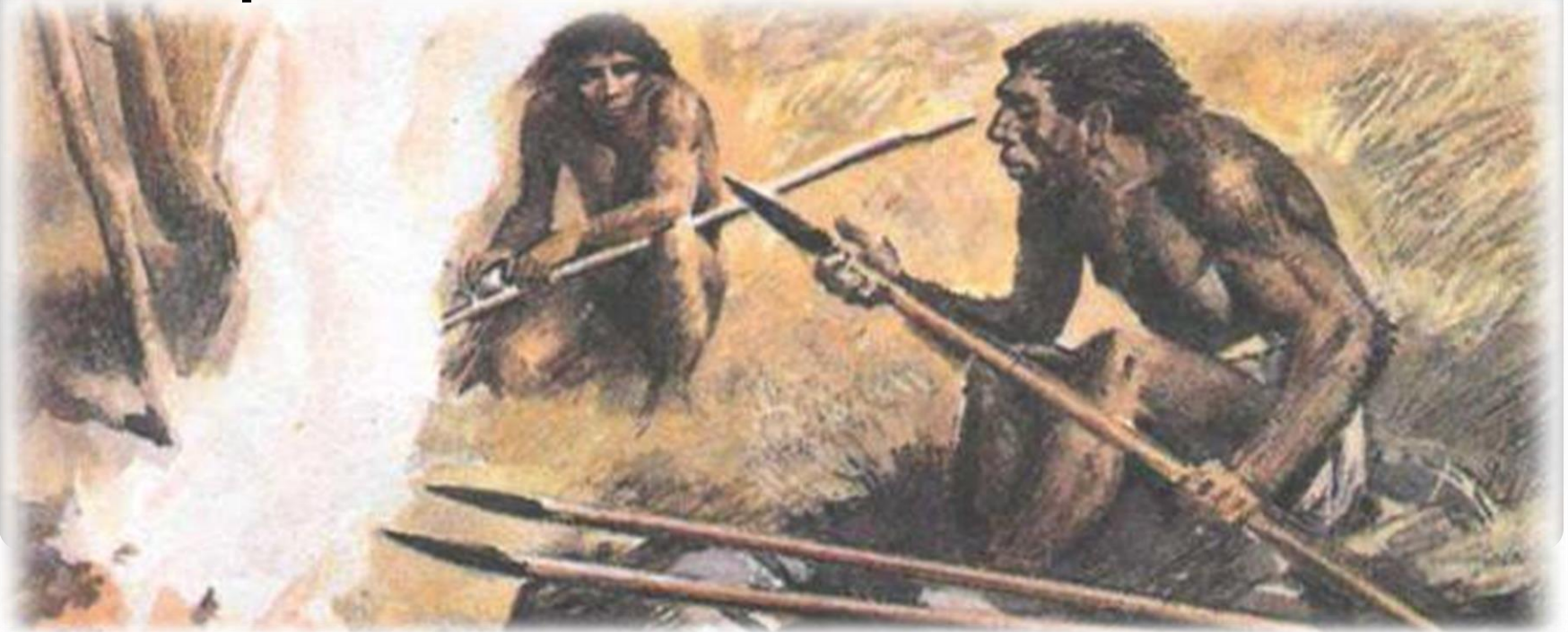
# ПРИТЧА

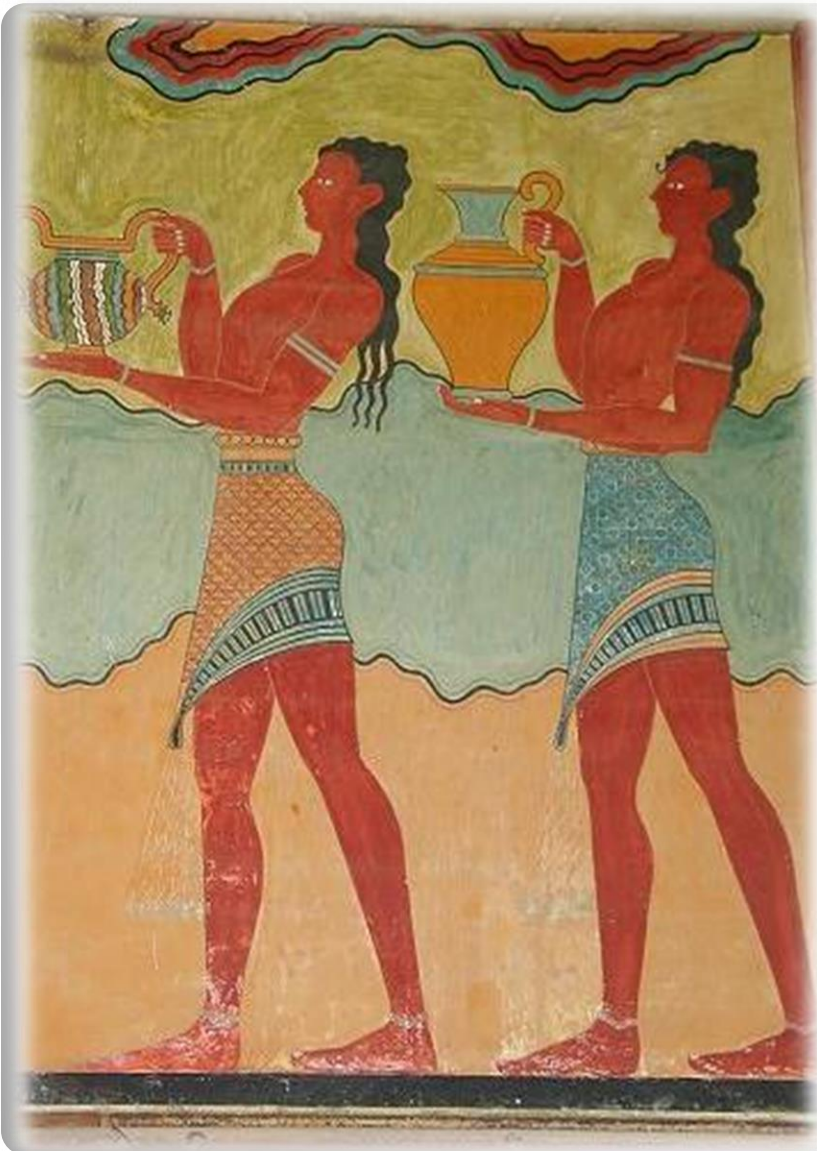
О, МУДРЕЙШИЕ!  
ВЫ ЗАБЫЛИ  
О ПРОФЕССИИ ПОВАРА!

РАБОТА  
ПОВАРА  
НЕ ТАК УЖ  
И ВАЖНА!



- 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.

- В Спарте относились к питанию сдержанно: в походе и на войне надо было обходиться простой в приготовлении пищей.
- А совсем рядом, в Афинах, изощрялись в приготовлении неслыханного праздничного блюда: крошечная маслинка запекалась внутри голубя, голубь - в козленке, козленок - в овце, овца - в быке, все это жарилось на вертеле, и самому почетному гостю доставалась та самая маслинка.

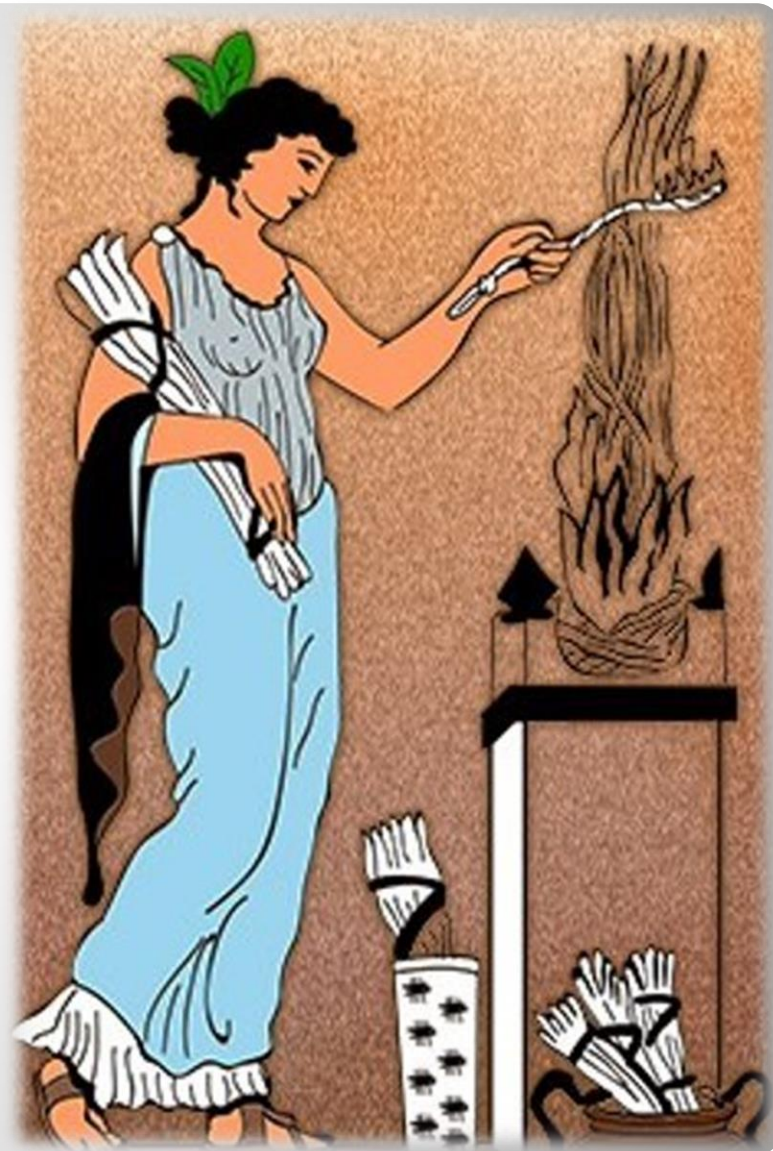


- При императорах Августе и Тиберии (около 400 года н.э.) были организованы первые школы поварского искусства, во главе которых стоял волшебник котла и поварешки - великий повар **Апиций**.
- Повара Древнего Рима достигли неслыханной изощренности при приготовлении блюд, некоторые из которых стоили целые состояния.



- От поколения к поколению передавали люди опыт приготовления пищи. Они бережно хранили все традиции, связанные с едой, понимая, **что пища — основа жизни, здоровья и благополучия.**

- Еще в Древней Греции возник культ Аксепия, мифического врача-целителя, получившего в Риме имя Эскулап. Его дочь Гигея считалась покровительницей науки о здоровье, а верной помощницей их была кухарка Кулина. Молва присвоила Кулине имя десятой музы, которых до неё было девять под именем Кулинария. Она стала покровительницей поварского дела, получившего название «кулинария» (от лат. *culina* — кухня).





- Могущественная средневековая Европа высоко ценила своих поваров.
- В Германии с 1291 года шеф-повар был одним из четырех самых важных фигур при дворе.
- Во Франции поварями высших рангов становились лишь знатные люди. Должность главного винодела Франции была третьей по значимости после должностей камергера и главного конюшего. Затем следовал управляющий выпечкой хлеба, главный виночерпий, шеф-повар, наиболее приближенные ко двору управляющие ресторанов и лишь потом маршалы и адмиралы.



# Повар в России

- 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.



- 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.



*Страница рукописной кулинарной книги.*



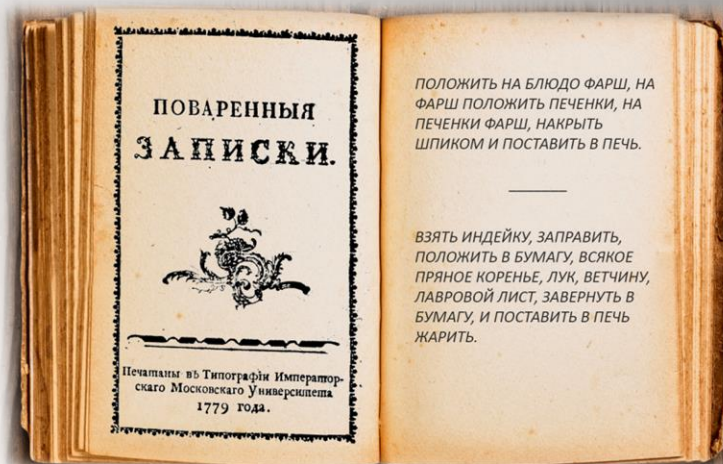
- Русские «кухари» много секретов позаимствовали от приехавших в Москву мастеров царьградских — «мужей искусных, многоопытных не только по части писания икон, но и кухонного искусства».
- Большое влияние на русскую кухню оказали наши восточные соседи — Индия, Китай, Персия.
- Многое узнали русские из знаменитой книги Афанасия Никитина «Хождение за три моря» (1466—1472 г.), которая содержит описание незнакомых на тот период на Руси продуктов — фиников, имбиря, кокосового ореха, перца, корицы.

**Кулинария как наука возникла в России лишь в конце XVIII века.**

- **Корчмы (от славянского корня «корм»), в которых путники могли найти приют и пищу. Придорожные трактиры ( путь, поток) — гостиницы с обеденным залом и кухней.**
- **Рестораны (от фр. «restauration» — восстановление), появились в крупных городах**



- 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.





# Первые улицы поселка Амурск. Фото 1961 г.





**Первый набор  
студентов по  
профессии «Повар»  
был сделан в 1974  
году на базе ПУ №33**



# Амурский политехнический техникум



- Наставники будущих поваров:
  - Утробина Екатерина Викторовна
  - Овчинова Марина Васильевна
  - Ядыменко Надежда Константиновна
  - Яковлева Елена Николаевна
  - Мрих Нина Апполинарловна

## Плюсы профессии повар:

- востребована и всегда есть возможность стабильного дохода;
- возможен карьерный рост, который предусматривает развитие от помощника повара до шеф — повара в престижном заведении.

## Минусы профессии повар:

- труд повара, по сути довольно тяжёл, приходится трудиться в вечерние и ночные часы в состоянии постоянной собранности и внимательности.
- для того, чтобы работать в условиях жаркой кухни, нужно обладать хорошим здоровьем.

**Когда были  
организованы  
первые школы  
поварского  
искусства?**

**В каком году был  
сделан первый набор  
студентов по  
профессии «Повар»?**

**Когда была открыта  
первая кулинарная  
школа в  
Петербурге?**

**Как назывались  
предприятия  
внедомашнего  
питания в Древней  
Руси?**

**Назовите имя  
великого повара  
Древнего Рима?**



**В поварском деле главное —  
Талант, чувство вкуса, фантазия**



**Профессия повара одна из древнейших в мире, одна из самых востребованных сейчас и одна из немногих, которые будут нужны человечеству всегда!**



# Заморочки из бочки

- 1. Назовите овощ, который выращивают на Руси с давних пор, название происходит от латинского “голова”?
- 2. Засахаренная фруктовая долька?
- 3. В салатах применима, ничем не заменима; хозяйкам всем подружка – душистая .....
- 4. Какой пробкой нельзя заткнуть ни одну бутылку?
- 5. Как 2 литра молока поместить в литровую банку?
- 6. Какая птица носит название фрукта?
- 7. За чем вода в стакане?
- 8. Было два отца и два сына. И всего три яблока. Но каждый съел по яблоку. Как такое возможно?
- 9. Батон разрезали на три части. Сколько сделали разрезов?
- 10. На что больше всего похожа половина апельсина?