Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа №18»

Златоустовского городского округа

Исследовательская работа

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

**Авторы:**

Русина Елена Николаевна  
Самкова Мария Степановна,

ученицы 4 «Д» класса

класс ЗПР  
МАОУ СОШ №18

**Руководитель:**  
Растегаева Ирина Михайловна,

учитель начальных классов  
 МАОУ СОШ №18

Златоуст

2024

Скажите, кто так вкусно

Готовит щи капустные.

Пахучие котлеты,

Салаты, винегреты,

Все завтраки, обеды?

Тема нашего исследования:

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

Цель:выяснить, важна ли профессия моей мамы - повара для людей

**Задачи:**

1. Найти и изучить историю происхождения этой профессии

2. Познакомиться ближе с профессией моей мамы

3. Взять интервью у поваров детских учреждений

4. Провести игру с ребятами в аудитории

**Гипотеза:** если я узнаю, что профессия повара так увлекательна, то в будущем я обязательно получу эту профессию

**Методы исследования:**

* Теоретический (изучение материала о происхождении этой професии)
* Интервьюирование поваров
* Творческий (создание буклета)
* Практический(кроссворд- игра)

**Оглавление**

|  |  |
| --- | --- |
| Введение | 4 |
| Глава 1. Профессия – повар | 4 |
| 1.1. История происхождения этой профессии | 4 |
| 1.2. Интересные факты о мастерстве великого повара | 5 |
| Глава 2. Моя мама – повар | 5 |
| 2.1. Профессия моей мамы | 5 |
| 2.2 Социологический опрос (анкета) | 6 |
| Глава 3 Приготовление блюда ( кроссворд - игра) | 6 |
| Заключение | 8 |
| Список литературы | 14 |

Приложение I

Приложение II

Приложение III

Приложение IV

Приложение V

Приложение VI

Приложение VII

Приложение VIII

**Введение**

«Как живопись и музыка,

Так и кухня – искусство.

Живопись очаровывает глаз,

Музыка – слух,

А кулинария – вкус».

Андре Моруа

Так говорил о профессии повара известный французский писатель Андре Моруа.

По оценкам учёных, всего профессий в мире на сегодня насчитывается около 50 тыс, из них самых распространенных около тысячи. И одна из тысячи распространенных, самых древних профессий – повар.

**Глава 1. Профессия – повар**

**1.1. История происхождения этой профессии**

Раскопки древних поселений говорят о том, что отдельное место в жизни предков  отводилось очагу, месту приготовления  пищи. Как только пещерные люди приручили огонь и стали жарить мясо на костре, они быстро выяснили, у кого из соплеменников мамонт получается вкуснее и сочнее, и стали доверять эту важную миссию только ему. Так родился первый шеф-повар. Пищу преподносили в дань Богам.

В дальнейшем течении истории профессия повар получила своё воплощение в оказании личных услуг по приготовлению пищи для богатых и знатных людей и только с развитием ресторанного бизнеса эта профессия приобрела массовость.

  Повар - это исконно русское слово, происхождение которого берёт начало в праславянском языке — форма «variti» (старосл. и древнерус**.). Слово «кулинария» происходит от латинского culinaria «поваренная»,** форма женского рода от culinarius «поваренный, кулинарный». Далее слово происходит от culina (стар. colīna) «кухня; жаровня», далее — от coquere «стряпать, готовить» (восходит к праиндоевр. \*pekw- «стряпать, печь»). Первоначальная форма — общеславянский глагол «вьрети», что означает «кипеть».

  Повара появились еще в Древней Греции и Риме. Во Франции повара считались деятелями искусства. Поварское ремесло на Руси зародилось примерно 1000 лет назад. В летописи 1074 года, упоминается первый на Руси повар по имени Торчин. Который служил у князя Глеба и руководил целой командой и был, как сказано в летописи, «старейшина поваром».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.

Первая кулинарная школа была открыта в Петербурге 25 марта 1888 г. по

 Профессия повара – творческая, ибо, изучив все    приемы кулинарной обработки, он может из самых простых продуктов приготовить много разнообразных и питательных блюд. Самыми распространенными продуктами для приготовления пищи являются соль, яйцо, творог, рис, макароны, картофель.  Статистика утверждает, что только из картофеля   сделать **около 1000 разновидностей блюд.**

**По словам профессионалов, из картошки можно приготовить несколько сотен кулинарных шедевров.**

**1.2. Интересные факты о мастерстве великого повара**

Из источников интернета мы узнали ознаменитом ялтинском поваре, это Борух Соломонович Канцеленбоген. Он является автором рецепта макарон по-флотски, победившего на международном конкурсе в Риме в 1952 году. Где гофрированные макароны и два кусочка масла по 50гр привели его к победе. Казалось бы ерунда, но нет – повара всего мира в 1952 году стоя аплодировали Боруху за эти 2 кусочка сливочного масла. Уж они-то понимали в чем здесь дело…

**Глава 2. Моя мама – повар**

**2.1. Профессия моей мамы**

А сегодня я хочу рассказать еще об одном поваре - это моя мама, Виктория Альбертовна. В этой профессии она 15 лет. Вот уже 10 лет работает в детской больнице поваром. Мама готовит еду для тех детей, у которых проблемы со здоровьем. Многие из них разлучены с родителями. У таких детей плохой аппетит. Во время болезни дети нуждаются не только в лечении, но и в лечебном питании. Кому-то нельзя употреблять те или иные продукты, тогда для них готовят диетические блюда. Продукты для таких блюд подвергаются особой кулинарной обработки. Основным принципом "лечебного питания" является сбалансированное питание, исключены острые приправы и специи. В меню больницы включены овощные салаты из моркови и свеклы. Так же для них предусмотрены булочки, пирожки с картошкой, пироги с капустой. Поэтому на работе маме особенно непросто. Особенно для деток она любит готовить пюре. Ей нужно так приготовить блюдо, чтобы дети съедали все, набирались сил, быстрее выздоравливали и возвращались домой к своим родным. Моя мама очень вкусно готовит! Мне кажется, что детям в больнице нравится то, что готовит моя мама.

В 6 часов утра она уже стоит на работе у плиты, чтобы приготовить завтрак детям. Повар — это важная профессия. Ведь он ответственен не только за то, чтобы люди остались довольны и сыты приготовленной пищей, но ещё ответственен за здоровье этих людей. Поэтому мама серьёзно относится к своей работе. **Все сотрудники кухни обязаны носить специальную униформу, которая защищает продукты питания от возможных загрязнений,** следят за сроками и качеством продуктов. Люди этой профессии должны знать основы питания, характеристики продуктов, их ценность, нормы расходов сырья. А так же технологию и режим приготовления блюд. Хороший повар должен быть внимателен, аккуратен, организован, иметь хорошую память.

Если повар готовит с любовью, удовольствием, то еда получается вкусной, питательной и, конечно, полезной. Работа повара ещё и трудная, потому что приходится весь день находиться на ногах и готовить. К тому же, для того, чтобы работать в условиях жаркой кухни, нужно обладать хорошим здоровьем. Нелегко работать на жаркой кухне. Несмотря на это, маме всё-таки нравится её профессия. Она не жалеет, что выбрала её. Когда она приходит с работы уставшая, я с радостью помогаю ей на кухне. Мама говорит, что нужно выбирать ту профессию, к которой у тебя лежит душа, чтобы выполнять свою работу с удовольствием. Мы любим с мамой готовить вместе драники и супы. Может быть, когда я вырасту, то тоже буду поваром, как моя мама! Я рада, что у моей мамы такая нужная, важная и интересная профессия.

Мама повар - это классно!

Можешь верить или нет.

Мама знает распрекрасно

Всей «вкуснятости» секрет!

20 лет проработала в столовой поваром и моя бабушка Закирова Марина

Анатольевна

[**2.2 Социологический опрос (анкета)**](#_Toc160119841)

Нам стало интересно, как повара относятся к своей профессии. Мы провели опрос среди поваров школьной столовой № 12 Светланы Николаевны, детского сада № 17Дины Раяновны, а так же своих родных.

Результаты показали следующее: практически все с юности увлеклись приготовлением еды. Самым любимым продуктом для приготовления еды являются мясо, картофель, рыба и капуста. Дома не все готовят эксклюзивные блюда. Самым любимым блюдом в семье являются пельмени, манты, плов, рыба под омлетом, мясо по-французски и лагман. При изготовлении блюд чаще всего используют рецепты из интернета. После рабочего дня не всегда не надоедает готовить блюда родных. Стаж работы – от 10 до 30 лет. Нравится ли им их профессия, все ответили – да.

**Вопросы для интервью:**

1. С какого возраста вы увлеклись приготовлением еды?

2. Ваш любимый продукт, с которым вам нравится работать?

3. Готовите ли вы эксклюзивные блюда?

4. Самое любимое блюдо вашей семьи?

5. Где берете рецепты?

6. Не надоедает ли вам готовить дома, если вы целый день стоите у плиты на работе?

7. Стаж работы?

8. Нравится ли вам ваша работа?

Глава 3. Приготовление блюда

**3.1 Кроссворд - игра**

Ребята, мы предлагаем вам игру, совершить первые шаги в поварском деле и приготовить любимое всеми блюдо детей. А вот что это за блюдо, вы узнаете позже. Для приготовления любого блюда нужны продукты. В этом вам поможет кроссворд на экране.

**1**. Отгадайте загадку:

**Сверху — шкурка золотая,**

**В центре — косточка большая.**

Что за фрукт? — Вот вам вопрос.

Это сладкий… **абрикос**.

**2**. Есть полезные продукты. Под названьем сухофрукты!

Можно все плоды cушить, если воду удалить,

Станет абрикос любой

Сладкой, вкусной …! **курагой).**

**3**. Этот продукт лежит в коробке, нужно на ощупь угадать, что это? **виноград**

Спелых ягод гроздь свисает,

Всех прохожих удивляет.

Украшает летний сад

Вкусный сочный **виноград.**

**Подскажите, как называется сушеный виноград?....изюм**

**4**. Следующая загадка:

**Абрикоса лучший друг**,

Рыженький, с пушком вокруг.

 Крупный, ароматный

И на вкус приятный.. **персик**

**5.** Перед вами снова коробка с сюрпризом.

Отгадайте на ощупь, что там находится **….яблоко**

Продукты приготовили, но этого недостаточно. Что же нам еще необходимо?

Отгадайте следующую загадку.

**6**. Отгадайте загадку:

[В ней варят щи, компот и кашу  
На всю семью большую нашу! (](https://2karandasha.ru/zagadki-dlya-detey/posuda/kastrulya/15156) **[кастрюля](https://2karandasha.ru/zagadki-dlya-detey/posuda/kastrulya/15156)**[)](https://2karandasha.ru/zagadki-dlya-detey/posuda/kastrulya/15156)

[Молодцы, прочитайте, что мы сейчас будем готовить?..](https://2karandasha.ru/zagadki-dlya-detey/posuda/kastrulya/15156) **[компот](https://2karandasha.ru/zagadki-dlya-detey/posuda/kastrulya/15156)**

Варят все его из фруктов,  
а зимой - из сухофруктов,

и на третье на обед  
ничего вкуснее нет!  
Мы напиток этот пьём  
с булкой, с кексом, с пирожком!  
А напиток вкусный тот  
называется компот!

Компот очень полезен для организма, потому что   сухофрукты содержат витаминно-минеральные комплексы, облегчают процесс переваривания пищи. Шиповник, курага и изюм содержат большое количество калия, который необходим для нормальной работы сердечно-сосудистой системы.

А вы любите компот?

Замечательно, после выступлений вы можете подойти к столу и попробовать любимый всеми напиток.

Заключение

В результате проделанной работы мы узнали не только историю возникновения профессии повара, но и много удивительных фактов об этой профессии.

Из беседы со специалистами поварского дела мы узнали, насколько интересная и нужная эта профессия для людей.Повар нужен всегда, люди никогда не перестанут есть, никогда не потеряют интерес к вкусной и здоровой пище. Повара могут быть разными, всё зависит от того, где они работают, потому что не всегда есть место для творчества. Например, когда повар готовит блюдо по технологической карте для ребят в больнице, школьной столовой или детского сада, он не может изменить  количественное содержание того или иного продукта. Но при этом, в домашних условиях всегда есть место для полёта кулинарной мысли. Родные и близкие всегда будут рады попробовать какое-то новое блюдо, приготовленное из обычных продуктов. Эта профессия предоставляет огромную возможность для дальнейшего развития. С увлечением смотрю многие передачи о вкусной и здоровой пище с участием знаменитых шеф-поваров.

Конечно же моя мама — настоящий пример для меня. Ее стремление вкусно готовить, используя различные продукты и рецепты, делают нашу жизнь вкуснее и ярче. Я горжусь ею и благодарна ей за то, что она делает.

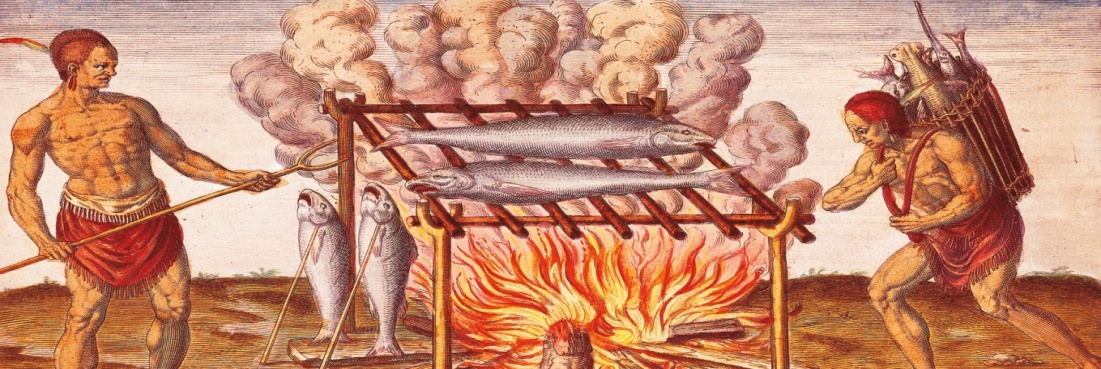
Мама повар - это классно!

Можешь верить или нет.

Мама знает распрекрасно

Всей «вкуснятости» секрет!

**Приложение I**

****

Первые повара

Первые столовые- харчевни

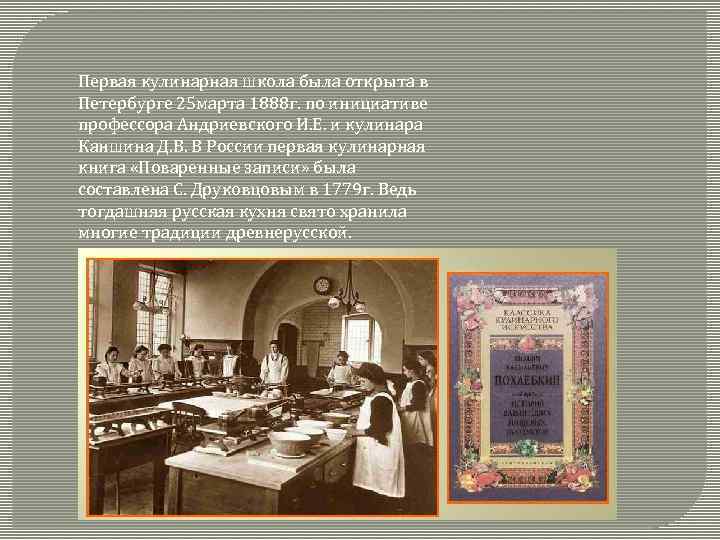
**Приложение II**

Блюда из картофеля

**Приложение III**



**Первая кулинарная школа Петербург 25 марта 1888 г**

**Приложение IV**

Униформа для поваров

**Приложение V**

Бабушка -Закирова Мама – Русина

Марина Анатольевна Виктория Альбертовна

Повар МАОУ СОШ №18 Повар МАДОУ Д/ С № 17

СП ООШ №12 Туктамышева

Печенкина Дина Раяновна

Светлана Николаевна

**Приложение VI**

**Диаграммы**

С какого возраста вы увлеклись приготовлением еды?

Ваш любимый продукт, с которым Готовите ли вы эксклюзивные вам нравится работать блюда?

Самое любимое блюдо Где берете рецепты**?**   
вашей семьи?

Не надоедает ли вам готовить Стаж работы  
 еще и дома?

Нравится ли вам ваша работа?

**Приложение VIII**

****

Польза компота

**Список литературы**

[**https://sowa-ru.com/konkurs-issledovatelskikh-proyektov-shkolnikov-drevo-zhizni-24-25/**](https://sowa-ru.com/konkurs-issledovatelskikh-proyektov-shkolnikov-drevo-zhizni-24-25/)

[**https://yandex.ru/video/preview/13588598828855100558**](https://yandex.ru/video/preview/13588598828855100558)

[**https://vk.com/wall-91224600\_38190**](https://vk.com/wall-91224600_38190)

[**https://vk.com/wall-91224600\_38190**](https://vk.com/wall-91224600_38190)

[**https://solncesvet.ru/opublikovannyie-materialyi/istoriya-poyavleniya-professii-povar.7359622209/**](https://solncesvet.ru/opublikovannyie-materialyi/istoriya-poyavleniya-professii-povar.7359622209/)

**https://www.livemaster.ru/topic/182067-o-professii-povar-istoriya-iskusstvo-interesnye-fakty-i-t-d**

**https://spetsialistcorp.ru/novosti/istoriya-professii-povar**