

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Гимназия г.Медногорска»

Проект на тему:
«В профессию ПОВАР со школьной скамьи»

Выполнили:

ученики 11 класса «А»

Андреева В.

Стрелкина Д.

Малышкина А.

Ф.И. учащегося

Руководитель:

учитель технологии

И.Р.Братуха

Ф.И.О. руководителя

Медногорск, 2024г

Содержание

Обоснование возникшей проблемы и потребности.....	3
1. Теоретическое обоснование.....	4
2. Исследование	6
3. Разработка дизайна кабинета технологии.....	6
Вывод.....	
Литература	
Приложения	

1. Обоснование возникшей проблемы и потребности

Кулинария – это язык, с помощью которого можно передать гармонию, счастье, красоту, сложность, поэзию, волшебство, юмор, провокацию, культуру – в общем, все, из чего складывается наша жизнь.

Ферран Адриа,

один из 9 лучших поваров мира

Как стать поваром и шеф-поваром? Где учиться на повара, кондитера или технолога общественного питания?

Профессия повара является древнейшей профессией и в настоящее время ведущей рабочей профессией в общественном питании. От работы повара зависит здоровье людей. Он должен придерживаться рецепта, соблюдать определенную последовательность, соблюдать элементарные правила санитарии и гигиены, Т.Б.

Кроме того, существуют родственные профессии у повара: *кулинар, кондитер. Работа в отраслях пищевой промышленности: хлебопекарное производство, производство молочных продуктов, мясных продуктов, изделий из рыбы и морепродуктов, производство сахара и кондитерских изделий, консервирование плодов и овощей, виноделие и пивоварение, микробиологическое производство.*

Актуальность: для нас эта проблема очень актуальна тем, что мы очень любим готовить, придумывать вместе с учителем новые рецепты, творчески подходить к оформлению различных блюд, но не все блюда можем готовить из-за отсутствия достаточной комплектации кабинета технологии.

Проблема: в нашей школе есть кабинет технологии, но в нем только одна раковина для мытья посуды и слабая вытяжка, а также нет некоторых электроприборов и оборудования. Что-то уже настолько устарело что пользоваться этим не хочется.

Цель: усовершенствовать наш кабинет технологии, чтобы в нём можно было готовить вкусные блюда по всем санитарным правилам и нормам.

Задачи:

1. найти подходящий интерьер для кабинета технологии.
2. создать макет с учётом размеров.
3. нужно узнать, какие приборы нам добавить для готовки.
4. рассчитать бюджет модернизации кабинета.

Гипотеза: чтобы, кабинет технологии был рабочим, нужно учитывать, что мы не только будем в нем готовить, но и заниматься теоретической частью, поэтому нужно учитывать размеры кабинета, и в каком стиле мы будем его оформлять.

Предмет «технология» в школьную программу введен для того, чтобы дети наравне с теоретическими знаниями получали общетрудовые и практические

навыки в областях кулинарии, кройки и шитья, столярного, токарного дела и других, которые пригодятся им в жизни.

Технология – это уже знакомые старшим поколениям «труды». Однако познавательный и предметно-преобразовательный виды деятельности видоизменены в соответствии с требованиями новой программы образования в РФ. Технология построена на системе проектов *«от идеи до реализации»*. Мы учимся на данном предмете формировать идею (сшить фартук, приготовить кулинарный шедевр и т.д.), планировать работу по этапам, выполнять ее, получать готовый результат и оценивать его качество.

1. Теоретическое обоснование

В настоящее время в мире происходят качественные изменения в сфере общественного производства. Бурно развивающаяся наука приводит к стремительному устареванию теоретических знаний, поэтому конкурентоспособность будущего специалиста на рынке труда зависит от его активности, гибкости мышления, инициативности, предприимчивости, способности к совершенствованию своих знаний и опыта.

Школа должна учить не накоплению объема информации, а умению самостоятельно выявлять проблему, находить способы ее решения, применяя на практике полученные знания, чтобы успешно адаптироваться к постоянно изменяющимся требованиям общества. Особую значимость при этом имеет организация практической деятельности на уроках технологии.

С XIV века во Франции произошел подъем кулинарного искусства, и с тех пор национальные европейские кухни соперничают между собой. Сейчас трудно выделить какой-то один город в качестве гастрономической столицы мира. Повара Азии, Северной и Южной Америки тоже включились в кулинарную гонку. Например, сейчас наибольшее количество ресторанов со звездой Мишлен находится в японском Токио.

И, кстати, о Мишлене. Вы, вероятно, слышали, что лучшие рестораны отмечаются звездами "Красного гида Мишлен". Его придумал в 1900 году тот самый инженер и промышленник, который больше известен своим производством шин. Изначально гид был обычным справочником для автомобилистов, в котором они могли узнать о том, где вкусно поесть по дороге, где заправиться или найти стоянку. Но со временем издатели поменяли политику и сделали его своеобразным мировым рейтингом мест общественного питания. Рейтинг присваивает заведению с выдающейся авторской кухней (и самому шеф-повару) звезду. Максимальные 3 звезды получают крайне редко: во Франции 616 ресторанов имеют мишленовские звезды и только 27 из них трехзвездочные. Причем, это может быть не только ресторан высокой кухни, но и просто уличная закусочная с минимальным счетом и восхитительной едой.

Плюсы и минусы профессии повар

Кажется, что может быть лучше: ты занимаешься интересным и творческим делом, и при этом делаешь что-то очень важное для людей – кормишь их. Кулинария – это жизненно необходимое искусство. Далеко не каждый вид искусства может этим похвастаться. Но давайте разберемся и в положительных и

в отрицательных сторонах профессии повара.

Плюсы работы поваром:

- ✓ Универсальная профессия - умение готовить пригодится и на работе, и дома, и в гостях.
- ✓ Повара никогда не бывают голодными, в прямом и переносном смысле. Они нужны в каждом заведении общественного питания: от ресторана мирового уровня до школьной столовой.
- ✓ Свобода творчества и пространство для экспериментов.
- ✓ Возможность начать свой бизнес.
- ✓ Профессия без ограничений по возрасту, в 70 лет [повар](#) остается таким же востребованным.
- ✓ Гибкий график работы.

Минусы профессии повара:

- ✓ Работа требует много энергии, весь день повар проводит на ногах.
- ✓ Могут возникнуть проблемы с лишним весом.
- ✓ Опасные условия труда. Повар работает в небольшом помещении кухни, где много сотрудников, жар от плиты, острые ножи и кулинарные инструменты.
- ✓ Не всегда удобный график работы. Обычно повар начинает работу за несколько часов до открытия, а заканчивает – после закрытия, после того, как последний клиент ушел, а кухня вымыта до блеска.
- ✓ Высокий уровень тревожности, как и в других видах сервиса: из-за ограниченного времени приготовления пищи, ее качества, соблюдения санитарных норм. Клиент и санэпидстанция должны остаться довольны.

Популярные направления и специализации

Повар – самое общее название для профессии. Но кухню ресторана можно сравнить с механизмом часов, где каждый человек, как винтик, выполняет свою функцию. На кухне есть шеф-повар (главный повар), су-шеф (второй повар) и повара, отвечающие за определенные типы блюд:

- Повар холодного цеха делает закуски, салаты и заготовки.
- Повар горячего цеха отвечает за все блюда, требующие термической обработки, то есть парит, жарит и варит.
- Повар мясного цеха разделывает мясо, птицу, иногда и рыбу, а также делает полуфабрикаты.
- Пекарь отвечает за хлебобулочные изделия.
- Кондитер создает торты, пирожные, шоколад, конфеты ручной работы, мороженое, воздушное суфле, легкие муссы, нежные кремы. Не пора ли попить чайку?

Какими качествами должен обладать повар

Чтобы развиваться в профессии повара, необходимо иметь:

- ✎ Хороший вкус (в прямом смысле), обоняние
- ✎ Гибкий ум и умение работать в режиме многозадачности
- ✎ Хорошую координацию
- ✎ Умение действовать по инструкции
- ✎ И одновременно креативность
- ✎ Умение работать в команде
- ✎ Пунктуальность

✎ Ответственность

✎ Энергичность

При желании всему можно научиться, работая в команде с учителем на уроках технологии. А в дальнейшем углубить знания в колледже или других учебных заведениях.

2. Исследование

Кто из нас не любит вкусно поесть? Наверное, мало найдется таких уникальных людей. Хорошо приготовленная пища – это маленький праздник для желудка, возможность получить настоящее удовольствие. Именно в этом случае нам на помощь приходит кулинария.

Для уточнения нужности нашего проекта мы провели исследование в гимназии среди всех обучающихся начиная с 5 класса и заканчивая 9 классом всего 175 опрошенных.

Вопросы, которые были заданы учащимся:

1. Нравиться ли вам готовить на уроках технологии? 137- да (78%), 38 — нет (22%).

2. Что бы вы хотели добавить в кабинет технологии?

Холодильник — 171, электрический чайник — 169, духовой шкаф — 72, микроволновка — 75, сковорода с антипригарным покрытием — 84, современные приборы (указали электровафельницу, блинницу, тостер, блендер, миксер, посудомоечная машина, формы для выпечки печенья, кексов и т. д.) - 156

3. Устраивает ли вас оснащение кабинета технологии?

134 — нет (76%), 41 - да

4. Хотели бы вы посещать кружок «Очумелый поваренок» во внеурочное время?

129 — да, 46 — нет.

3. Разработка дизайна кабинета технологии

В нашей гимназии кабинет технологии (труда) для девочек совмещенный, т.е. имеет несколько зон, каждая из которых имеет свое оснащение, рассчитанное на пятнадцать учащихся.

Зона для теоретической подготовки.

Эта часть представляет собой обычный учебный класс с партами, доской и столом учителя. Также здесь устанавливают стеллажи для хранения наглядных пособий. Постепенно школы оснащают классы технологии компьютерами, проекторами, интерактивными досками и др. При наличии такой техники часть учебных материалов хранится в электронном виде, что существенно экономит пространство и расширяет возможности обучения.

Кухня-лаборатория.

В этой части кабинета организуют места для первичной обработки продуктов со столами и раковинами, зоны для тепловой обработки и рабочие места для учениц (обеденная зона). Кухонный блок оснащают лабораторно-технологическим оборудованием: варочной поверхностью, духовкой, холодильником, микроволновкой, вытяжкой, мелкой бытовой техникой. Наличие кухонной утвари в кабинете обязательно.

Мастерская обработки ткани.

В зоне кройки и шитья устанавливают швейные машины и универсальные рабочие столы по количеству учениц, выделяют зону для примерочной с зеркалом и манекеном. Для сбора обрезков устанавливают специальные емкости. Также необходимы специализированная мебель и системы хранения для выкроек и швейного оборудования, места для влажно-тепловой обработки текстильных изделий.

В нашем проекте мы займемся разработкой зоны кухни.

Разработка дизайна Кухни-лаборатории.

Сначала мы искали подходящий интерьер и нашли красивое сочетание персикового и коричневого, и решили переделать кабинет технологии с использованием этой цветовой гаммы.

Дальше мы создали макет с учетом размеров кабинета. (Приложение 1)

Разделили его на зоны. (приложение 2)

Для того, чтобы в классе было разрешено готовить, нужна чистота и необходимое оборудование. Выбрали оборудование с учетом требований, отвечающим Санитарно-эпидемическим правилам и нормативам (СанПиН 2.4.2. 178-02).

Для этого мы исследовали много сайтов, готовых поставить мебель и оборудование в школьные мастерские и кабинеты и остановились на сайте Внешрегионторг (vrtorg.ru). Там мы выбрали кухонный гарнитур для школьного кабинета технологии с мойкой и навесными шкафами, холодильник, стол с табуретами для обеденной зоны. (Приложение 3).

Составили таблицу с наименованиями объектов и средств материально-технического обеспечения, необходимых для проведения практических работ по разделу «Кулинария»

Таблица 1

№	Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения	Количество	Количество в наличии
1	Комплект кухонного оборудования на бригаду: рабочий стол	2	Есть, но требует замены
2	Комплект кухонного оборудования на бригаду: мойка	2	Есть - 1
3	Комплект кухонного оборудования на бригаду: электроплита	2	Есть - 2
4	Комплект кухонного оборудования на бригаду: духовой шкаф	2	Есть (он плохо работает)
5	Комплект кухонного оборудования на бригаду; шкаф для хранения посуды	2	Есть, но требует замены
6	Комплект кухонного оборудования на бригаду: сушка для посуды	2	Нет
7	Фильтр для воды	Четыре экз. на мастерскую	Нет
8	Холодильник	1	Нет
9	Печь СВЧ	1	Нет
10	Весы настольные	2	Нет
11	Набор инструментов и приспособлений для механической обработки продуктов	2	Частично, устаревшее
12	Комплект кухонной посуды для тепловой обработки пищевых продуктов	2	Частично, устаревшее
13	Набор инструментов и приспособлений для тепловой обработки пищевых продуктов	2	Частично, устаревшее
14	Набор инструментов для разделки рыбы	2	Нет
15	Набор инструментов для	2	Нет

	разделки мяса		
16	Мясорубка (электромясорубка)	1	Нет
17	Набор инструментов и приспособлений для разделки теста	2	Нет
18	Комплект разделочных досок	2	Есть
19	Набор мисок эмалированных	2	Нет
20	Набор столовой посуды из нержавеющей стали	2	Нет
21	Сервиз столовый	Два сервиза на 6 персон	Есть
22	Сервиз чайный	Два сервиза на 6 персон на мастерскую.	Есть
23	Набор оборудования и приспособлений для сервировки стола	Два экз. на мастерскую.	Частично

Дальше мы рассчитали бюджет (что необходимо купить). Ориентировались на цены с сайта Внешрегионторг.

Таблица 2

№	Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения	Количество	Цена за 1 экз., руб.	Сумма, руб.
1	Кухонный гарнитур с рабочей поверхностью, мойкой и шкафом с сушилкой для посуды	2	42000	84000
2	Вытяжной шкаф	2	15000	30000
3	Миксер	1	2200	2200
4	Блендер	1	3000	3000
5	Плита комбинированная электрическая	2	15500	31000
6	Чайник электрический	2	1700	3400
7	Фильтр для воды	2	1000	2000

8	Холодильник	1	30000	30000
9	Печь СВЧ	1	6000	6000
10	Весы настольные	2	2000	4000
11	Набор ножей	2	300	600
12	Комплект сковородок	2	2000	4000
13	Набор разделочных досок	2	1500	3000
14	Набор кухонных аксессуаров	2	1500	3000
15	Набор мисок эмалированных	2	300	600
16	Набор столовой посуды из нержавеющей стали	2	1700	3400
17	Стол обеденный раздвижной	2	12500	25000
18	Стулья	16	700	11200
19	Набор столовых предметов	2	1500	3000
20	Скатерть	2	300	600
21	Косметический ремонт			50000
Итого:				300000

У нас вышло ровно 300 000 тысяч. Если заказывать некоторые позиции в интернет-магазине, то можно прилично съэкономить.

Вывод

Кулинария с одной стороны – искусство, а с другой стороны – наука, опирающаяся на достижения физики, химии, физиологии питания и других отраслей естествознания. Можно научиться и печь, и варить, и вырезать из овощей и фруктов целые композиции. Нужно лишь иметь определенные знания в этой области и желание.

Имея кабинет технологии, оснащенный современной кухней, мы сможем овладеть многими навыками которые пригодятся не только в овладении профессией повара, но и в повседневной жизни.

В итоге у нас получился макет кабинета технологии, в котором есть все, чтобы с удовольствием работать на уроках кулинарии.

А может быть в скором времени учащиеся заявят себя на участие в Юниорских чемпионатах WorldSkills Russia ?

Литература

1. СанПиН 2.4.2. 178-02
2. Для написания данной работы были использованы ресурсы Сети Интернет.
3. Программа Sweet Home 3D
4. Программа PowerPoint

Приложения

Приложение 1

Макет кабинета



Приложение 2

Зона кухни-лаборатории



ПОДРОБНОЕ ОПИСАНИЕ МЕБЕЛИ И ОБОРУДОВАНИЯ

1. КУХОННЫЙ ГАРНИТУР ДЛЯ КАБИНЕТА ТЕХНОЛОГИИ

Кухонный гарнитур состоит из стола-тумбы, мойки и навесных шкафов.



Мойка имеет внутренний шкаф с распашными дверками. Стол-тумба содержит два выдвижных ящика и, также, внутренний шкаф с распашными дверками и полками. Внутри одного навесного шкафа предполагается установка сушилки для стаканов и тарелок, плюс поддон.

Габаритные размеры:

- 1) Навесной шкаф с сушилкой для тарелок: 800x320x720 мм.
- 2) Навесной шкаф с полками: 800x320x720 мм.
- 2) Тумба под врезную/накладную мойку (правая/левая в комплекте): 800x600x850 мм.
- 3) Стол с полками/ящиками: 800x600x850 мм.

Двухкамерный холодильник Атлант.



Характеристики:
Один компрессор
Энергопотребление 293 кВтч/год
Объем холодильной камеры 167 л
Объем морозильной камеры 42 л
Расположение морозильной камеры снизу .

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Артикул	СТЛ-334981
Размер, см	161x60x55
Вес	55 кг.

ОБЕДЕННАЯ ЗОНА СТОЛ 120X60X75 СМ И 4 ТАБУРЕТКИ



Комплект обеденной зоны состоит из стола и четырех табуретов. У стола имеются специальные подвесы для крепления табуретов.

Столешница изготовлена из ДСП толщиной 16 мм, и с двух сторон покрыта слоистым пластиком толщиной 0,8 мм.

Сидения табуретов изготовлены из износостойкой ЛДСП толщиной 16 мм, края деталей покрыты кромкой ПВХ 0,4 мм.

Металлический каркас конструкции изготовлен из электросварной трубы квадратного сечения 25x25 мм, толщина стенки 1,5 мм, покрытой полимерно-порошковой краской светло серого цвета. Торцы закрыты пластиковыми заглушками.

Аннотация к проекту

В ученическом творческом **проекте по технологии на тему " В профессию ПОВАР со школьной скамьи "** авторами была поставлена и достигнута цель усовершенствовать кабинет технологии, чтобы в нём комфортно и удобно было готовить. Учащимися был спроектирован дизайн кабинета и предложено более удобное расположение мебели и оборудования.

В творческой работе по технологии учащиеся гимназии провели опрос гимназистов с 1 по 11 класс, и учитывая результаты опроса нашли подходящий интерьер для кабинета технологии, создали макет с учётом размеров кабинета, выбрали нужную и не очень дорогую мебель, узнали, какие приборы необходимо добавить в кабинет, чтобы на уроках технологии было возможно готовить разные блюда, рассчитали бюджет модернизации кабинета.

Данный проект по технологии на тему " **В профессию ПОВАР со школьной скамьи "** содержит фотографии 3d проектирования интерьера и обустройства нового кабинета технологии. Работа актуальна, поскольку учащиеся МБОУ «Гимназия г.Медногорска» очень любят готовить, придумывать новые рецепты, творчески подходить к оформлению различных блюд, но не могут готовить часть блюд из-за отсутствия достаточной комплектации кабинета технологии. В проекте предложены реальные варианты того, как можно исправить сложившуюся ситуацию.