

20 октября
Международный день повара
Общая информационная справка

Международный день повара был учрежден по инициативе Всемирной ассоциации обществ шеф-поваров в 2004 году. В этот день рестораторы устраивают различные конкурсы и торжества, в которых участвуют шеф-повара, кулинары, кондитеры, технологи, вспомогательный персонал кухонь.

Профессия повара — одна из наиболее востребованных в мире, развивалась вместе с цивилизацией, поэтому ее можно назвать одной из самых древних. Первые блюда выглядели просто как обожженные на костре полусырые куски мяса или рыбы. Впрочем, огнем люди пользовались как минимум со среднего палеолита, но настоящими поварами они не были. А вот упоминания о первых профессионалах, зарабатывающих таким ремеслом на жизнь, впервые встречаются приблизительно за 2500 лет до н.э.

Кулинария как наука возникла в России в конце XVIII века и прошла свое развитие как профессия от корчм (от славянского корня «корм»), в которых путники могли найти приют и пищу, и Домостроя — кодекса правил домашнего хозяйства и семейной жизни до высокой кухни столичных ресторанов, которые обновляют меню каждый сезон, привлекая своих посетителей изысканными новинками и необычными вкусами.

В годы Великой Отечественной войны профессия повара приобрела особенное значение. В условиях, где еда была не просто питанием, а стратегическим ресурсом, повар становился ключевой фигурой, стоявшей на страже самого ценного — физических и моральных сил солдата, идущего в бой. Солдаты должны были получать горячее питание два раза в сутки — утром до рассвета и вечером после заката. Конечно, случалось, что при стремительном наступлении обозы не поспевали, и тогда поварам приходилось штудировать книжку «Блюда из дикорастущей зелени», изданную в 1943 году, где, в частности, учили готовить пюре из борщевика и подорожника, котлеты из лебеды и биточки из сныти. А во время Сталинградской битвы кашу солдатам доставляли свежемороженой, в холщовых мешках. Но чаще всего было так, что сами повара, как сказано в документах, «с термусом за плечами ползли по-пластунски под огнем противника на переднем крае от бойца к бойцу и раздавали им горячую пищу».

С июля 1943 года, когда в Красной Армии был учрежден нагрудный знак «Отличный повар», им было награждено 33 тысячи бойцов. Повар — одна из «негромких» военных профессий, без которой путь к Победе был бы значительно дольше.

Базовые национальные ценности, на развитие которых направлено содержание концепции: созидательный труд, коллективизм, высокие нравственные идеалы, гуманизм, милосердие.

Целевые ориентиры:

Гражданское воспитание: студент

- обладает опытом гражданской социально значимой деятельности;
- выражает свою национальную, этническую принадлежность, приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.

Трудовое воспитание: студент

- уважает труд, результаты труда, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны, трудовые достижения российского народа;
- ориентирован на осознанный выбор сферы трудовой, профессиональной деятельности в российском обществе с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, общества.

Ценности научного познания: студент

- деятельно выражает познавательные интересы в разных предметных областях с учётом индивидуальных интересов, способностей, достижений.

Предполагаемая целевая аудитория: студенты, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования по направлению подготовки «Повар», «Повар-технолог» и т.д.

Срок реализации: до 20 октября 2025 года.

Общие хештеги мероприятия: #Росдетцентр #НавигаторыДетства #НавигаторыСПО #ДеньповараНД #НавигаторыДетства22 #НавигаторыСПО 22

Механика проведения

1. Мероприятия и форматы, самостоятельно разработанные активом студентов и педагогическим коллективом с учётом рабочих программ воспитания на основе традиций СПО.

2. Онлайн-марафон «Наука вкуса»

Советнику директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями (далее — Советник) совместно со студентами предлагается организовать проведение онлайн-марафона «Наука вкуса». В рамках онлайн-марафона участникам предлагается создать пост с фото или «ВК Клип», в котором расскажут о рецепте своего любимого блюда и короткую историю о нём.

Готовые работы предлагается опубликовать на личных страницах участников в социальной сети «ВКонтакте» с хештегом **#НаукаВкусаНД**

3. Кулинарный круглый стол «Вкусы России»

Советнику совместно со студентами предлагается организовать проведение кулинарного круглого стола «Вкусы России». В ходе мероприятия участники представляют друг другу традиционные блюда разных регионов России.

Студенты объединяются в команды по 3-5 человек. Каждая команда выбирает (или получает путем жеребьевки) один из регионов или народов России (например, Татарстан, Кавказ, Урал, Республика Коми, Бурятия и т.д.). Команды изучают кухню выбранного региона, специфику и основные блюда, узнают исторический и культурный контекст, а также изучают рецепт одного конкретного блюда.

В зависимости от возможностей СПО можно ограничиться презентацией с информацией и фотоматериалами или провести полноценную дегустацию.

4. Мастер-класс «Секреты кухни»

Советнику совместно со студентами предлагается организовать на базе своего СПО проведение мастер-класса «Секреты кухни» для обучающихся 7 – 9 классов. В рамках мероприятия студенты учат школьников готовить одно блюдо от начала до конца, рассказывают о его истории и пищевой ценности. Главной целью мероприятия является профориентация обучающихся общеобразовательной организации, а также сплочение студенческого и школьного сообществ через совместную творческую и практическую деятельность.

5. Игра по станциям «Кулинар»

Советнику совместно со студентами предлагается организовать игру по станциям «Кулинар». Цель акции – ознакомление обучающихся с особенностями поварских профессий.

Ссылка на подробное описание мероприятия.

Подготовка отчетного материала

Подготовка видеоматериала для отчетного ролика:

– видео совместной деятельности студентов и Советников по проведению ряда мероприятий.

Просим предоставить фото и видео с мероприятий. Крупные, средние и общие планы, эмоции студентов, совместную деятельность Советников и студентов, участников форматов.

Требования к видеоматериалу.

технические требования к видео совместной деятельности:

- горизонтальное;
- full hd;
- разрешение мин 1280 на 720.

технические требования к видео интервью:

- горизонтальное;
- статичное full hd;
- разрешение мин 1280 на 720;
- средний план;
- качественный звук (запись на микрофон).

Требования к фотографиям:

- камера фотоаппарата или хорошо снимающего телефона;
- человек, предмет не должны быть обрезанными;
- фото не смазано;
- на фото обязательно присутствует Советник и участники;
- присылайте 2 – 3 качественных снимка с мероприятия (2 горизонтальных, 1 вертикальное): фотографии крупного плана, пару общих, фото в действии.

- на одном фото 3 – 5 участников;
- отвлеките студентов, камеры как будто нет, обстановка естественная, не наигранная.

!Не обязывайте участников, а заинтересуйте, сделайте так, чтобы у них были естественные эмоции.