

# Mana profesija vakar, šodien un rīt.

Kristiāna Valaine(P-E17 1/2)

2021.gada aprīlis

# Saturs

Temata aktualitāte.

Mērķis un uzdevumi.

Pavāra profesijas apraksts.

Pavāra profesijas vēsture.

Fakti no vēstures.

Pirmās virtuves iekārtas.

Garšvielas.

Profesija nākotnē.

Kā es redzu pavāra profesiju nākotnē.

Mana sapņu darba vieta.

Secinājumi.

Izmantotie avoti.

# Temata aktualitāte

Es uzskatu, ka šī tēma ir aktuāla, jo ir interesanti uzzināt par savas profesijas vēsturi, par to, kā tā attīstījās, un pafantazēt, kas ar šo profesiju notiks nākotnē.

Mana izvēlētā profesija ir ēdināšanas pakalpojumu speciālists, un tā ir ļoti aktuāla, jo ietver sevī vairākas profesijas-pavārs, konditors, viesmīlis un bārmenis.



# Mērķis un uzdevumi

Temata mērķis ir, meklējot informāciju par profesiju, uzzināt kaut ko jaunu-interesantu un papildināt zināšanas.

Uzdevums ir salīdzināt profesiju, kāda tā bija pagātnē, kāda tā ir tagad, un padomāt, kāda tā būs nākotnē.

# Profesijas apraksts



**Pavārs** ir ēdināšanas uzņēmuma darbinieks, kas novērtē pārtikas produktu kvalitāti, veic to pirmapstrādi, prot rīkoties un kopt ēdināšanas uzņēmumu aprīkojumu, ievērojot sanitārijas, higiēnas un darba drošības noteikumus, gatavo un noformē ēdienus un piedevas, zina atskaites un uzskaites pamatus, strādā komandā.

Šī profesija ir radoša, kā arī pieprasa precizitāti un uzmanību.

Pirmie ēdieni izskatījās gluži kā puscepti gaļas vai zivju gabali, kas sadedzināti uz atklātas uguns, bet ar laiku cilvēki iemācījās pagatavot apetīti veicinošus ēdienus, kurus, laika gaitā, pirms pasniegšanas sāka dekorēt.



# Vēsture



Pavāra profesijas vēsture sākās ar to, ka tālajā akmens laikmetā, kad cilts devās medībās, lielā alā bija kāds cilvēks, kurš uz uguns gatavoja ēdienu.

Kopš tā laika cilvēki ir izmantojuši pavāru darbu.

## Fakti no vēstures

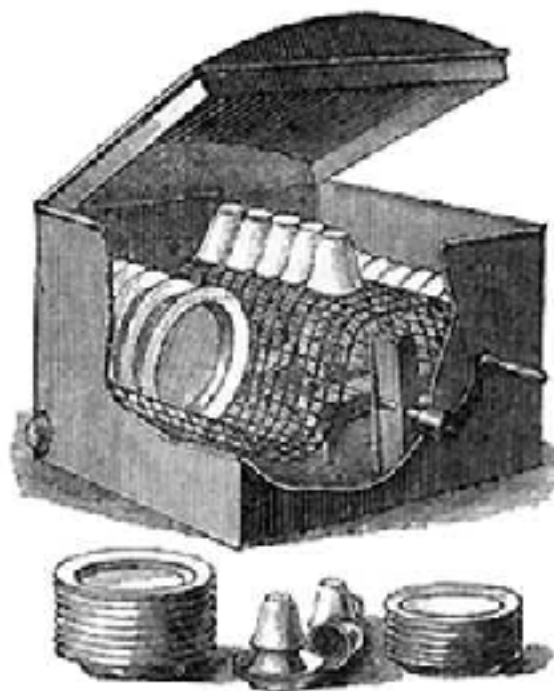
- Apmēram 10 000 gadus pirms mūsu ēras cilvēku ēdienkartē parādījās alus un maize.
- 6000 gadus pirms mūsu ēras cilvēki iemācījās pagatavot biezpienu un siet sieru.
- Aptuveni 3000 gadus pirms mūsu ēras cilvēki sāka vārīt zupas.
- 1500. gadā pirms mūsu ēras ļaudis pirmo reizi nobauda šokolādi, bet pirmā šokolādes tāfelīte parādījās 1849. gadā.
- Apmēram 500. gadā pirms mūsu ēras izgatavota pirmā desa.
- 1924. gadā parādījās saldēti produkti.



# Pirmās virtuves iekārtas

- Trauku mazgājamā mašīna-1850. gadā, Joel Houghton patentēja koka mašīnu.
- Blenderis-1922. gadā, Stephen Poplawski izgudroja blenderi.
- Elektriskā tējkanna- Arthur Leslie Large 1923. gadā izgudroja elektrisko tējkannu.
- Vafeļu panna- 1869. gadā izgudroja Ņujorkas Trojas Cornelius Swarthout.

Trauku  
mazgājamās  
mašīnas vēsture  
un attīstība



# Blendera vēsture



# Elektriskā tējkanna



# Garšvielas

- Jau pirms 3500 gadiem pirms mūsu ēras senie ēģiptieši lietoja garšvielas uzturam.
- Agrāk kardamona riekšavas vērtība bija vienāda ar vidējo gada izpeļņu, vergus pārdeva par dažām piparu graudiņu riekšavām, bet par kaltētā muskatrieksta „ziediņu” mārciņu varēja nopirkt trīs aitas un govi, ingvera mārciņa maksāja tikpat, cik aita, bet mūsdienās, ieejot veikalā, mēs redzam lielu izvēli garšvielu un par daudz mazāku cenu.

Agrāk garšvielas izmantoja mazāk, bet laika gaitā sāka vairāk pievienot ēdieniem, kā rezultātā tapa jaunas receptes.



# Profesija nākotnē

Kā jau mēs visi zinām, liela daļa darbu tiek datorizēta, robotizēta, un līdz ar to šī profesija arī pārvēršas. Daļu ēdienu var pagatavot kombainos, piemēram, mīklu agrāk mīcīja ar rokām, bet mūsdienās ir kombains, kurā saliekam visas sastāvdaļas, un ar speciālu uzgali mīcīšanai viss tiek samīcīts.

Pastāv arī tāds uzskats, ka nākotnē, iespējams, nebūs darba pavāriem, jo visu gatavos iekārtas vai arī roboti. Es ļoti ceru, ka tā nenotiks, jo, manuprāt, robots nevarēs pārbaudīt ēdiena garšu. Katram pavāram, gatavojot ēdienu, ir savs «rokraksts» - savas raksturīgās garšu notis, noformējums u.tml.





Mūsdienu tehnoloģijas šobrīd ir attīstījušās tik tālu, ka roboti virtuvē jau spēj izpildīt vienkāršus darbus, piemēram, sagriezt salātus, papildīt trauku mazgājamo mašīnu.

Roboti ir dažādi, bet tieši šis - 1,60 m garais un 150 kg smagais- spēj pacelt tikai līdz 1,8 kg.



## Kā es redzu pavāra profesiju nākotnē

Pavāra ērtībām virtuvē nākotnē, iespējams, tiks izgudrots kaut kas jauns un interesants, lai atvieglotu ikdienas rutīnas darbus.

Varbūt tiks izgudroti katli, kas neļaus ēdienam «pārbēgt» pāri malām, vai arī ja «aizbēg», tad krāsns atslēgtos, ja gadījumā pavārs ir novērsies un dara kaut ko citu.

Pārspīlēt ar jaunām iekārtām arī nevajag, citādāk pavāram darba ikdiena kļūs pārāk vienmuļa.

Mainās arī pavāra forma un iespējams izgudros materiālu, kas neuzsūks virtuves aromātu, to nebūs iespējams nosmērēt vai arī tas būs tik viegls un plāns, ka to nevarēs just un nebūs tajā karsti.



## Mana sapņu darba vieta

Es nākotnē gribētu strādāt pazīstamā restorānā, kurš piedāvā daudz dažādus ēdienus, uzkodas, kā arī, uz vietas ceptus konditorejas izstrādājumus.

Vēl lielāks sapnis ir atvērt savu restorānu vai arī konditorejas izstrādājumu veikalu, kurā būs iespēja apskatīties, kā top izstrādājumi, un uz vietas varēs tos nobaudīt ar kafiju vai tēju pie galdiņiem. Savā restorānā, man būs liela banketu zāle svinībām un arī atsevišķa telpa bērniem, kur tie varēs pavadīt laiku.

# Secinājums

Mana profesija bija būtiska gan vakar, gan šodien un būs arī nepieciešama rīt.

Mainās gan iekārtas, gan receptes, gan arī paši pavāri.

Pavāri arī mācās no citu šīs profesijas pārstāvju pieredzes, labo kļūdas, uzlabo garšu, pievienojot jaunas sastāvdaļas.

Veidojot šo prezentāciju esmu papildinājusi zināšanas un uzzinājusi daudz interesantu faktu par savu profesiju.

# Izmantotie avoti

- <https://gameasphalt.ru/lv/prezentaciya-professiya---povar-professiya-povar-istoriya-i-opisanie/>
- <http://smiltenestehnikums.lv/jaunumi/133-projekti/jauniesu-garantijas-programmas/530-daudzsoloss-arods-ar-senu-vesturi>
- <https://lv.eferrit.com/virtuves-tehnikas-izgudrojumu-vesture/>
- <https://iney-cleaning.ru/poleznaya-informacziya/istoriya-posudomoechnoj-mashinyi/>
- <https://zoro.lv/pavara-profesija.html>
- <https://proprof.ru/stati/career/vybor-professii/o-professiyah/professiya-povar>
- <http://digimedia.ru/articles/gadgets/roboty-na-kuhne/>

Paldies par uzmanību!