

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
города Новосибирска «Детский сад № 85 комбинированного вида»  
630061, г. Новосибирск, ул. Гребенщикова, 3/1  
Тел/факс: 349-52-82  
E-mail: ds\_85@edu.ru  
Официальный сайт: [www.ds-85.edusite.ru](http://www.ds-85.edusite.ru)



Межрегиональный Чемпионат  
«Юный мастер»  
Проект  
«Самая интересная профессия – повар»



Педагоги, дети и родители  
старшей группы №8 «Берёзка»

Новосибирск, 2023г.

# Почему мы выбрали эту профессию?



Потому что можно познакомиться с Шеф-поваром и самому стать знаменитым Шеф-поваром

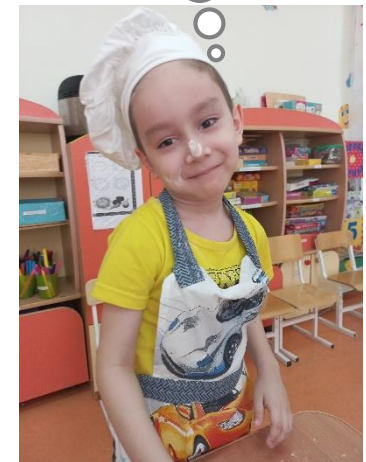
Потому что можно готовить вкусную и полезную еду

Потому что я хочу помогать людям и кормить их

Потому что можно все пробовать и придумывать новые блюда.

Потому что я люблю помогать маме готовить торты

Потому что я люблю вкусную еду



# Описание профессии



- Повар – это специалист, занимающийся приготовлением пищи. Он знает, как определить качество продуктов, как их правильно хранить, сочетать и готовить.
- В процессе приготовления повар должен придерживаться рецептуры и рекомендованных технологий, но при необходимости он может проявить творческий подход и создать что-то свое.
- Повар-кулинар занимается приготовлением блюд и их оформлением. На кухне работают так называемые линейные повара, отвечающие за конкретную станцию.
- Повара горячего цеха готовят горячие блюда (гарниры, супы и так далее).
- Повара холодного цеха, которые занимаются закусками и салатами.
- Повар-технолог. Технолог рассчитывает необходимое количество продуктов для одной порции и ее калорийность. Он разрабатывает рецепты и меню, составляет технологические карты, ведет учет оборудования и продуктов.
- Повар-кондитер. Кондитер отвечает за изготовлении кондитерских изделий





# Что я должен уметь, если выбрал данную профессию

- должен быть знаком с основными техниками приготовления пищи: варка, жарка, тушение и так далее;
- рецепты приготовления блюд;
- уметь пользоваться технологическим оборудованием;
- готовить блюда или руководит процессом;
- уметь сочетать продукты;



# Какие инструменты и оборудование нужны для выполнения профессиональных обязанностей в данной профессии

- ✓ ножи;
- ✓ кухонный венчик;
- ✓ овощерезка, терка;
- ✓ миски, дуршлаг, сито, скалка;
- ✓ мерный стакан;
- ✓ доска разделочная;
- ✓ кастрюли, сковородки;
- ✓ весы.
- ✓ блендер или небольшой кухонный комбайн;
- ✓ микроволновая печь;
- ✓ стол;
- ✓ холодильник;
- ✓ мясорубка;
- ✓ плита электрическая;
- ✓ шкаф жарочный.



# Какими навыками должен обладать профессионал в данной области

- Умение пользоваться кухонным оборудованием;
- Умение организовывать работу холодного и горячего цеха;
- Знание вкусовых особенностей блюд русской, французской и итальянской кухни;
- Навыки приготовления различных блюд;
- Умение презентовать приготовленные блюда;
- Опыт приготовления блюд для больших банкетов;
- Умение самостоятельно принимать решения;
- Знание санитарно-гигиенических норм в местах общественного питания;

