

Муниципальное казённое дошкольное образовательное учреждение –
детский сад «Солнышко» с. Северотатарское Татарского района
(МКДОУ-детский сад «Солнышко» с. Северотатарское)
632115, Российская Федерация, Новосибирская область,
Татарский район, с. Северотатарское, пер. Кооперативный, 4 тел. 383-64-52-132

Межрегиональный чемпионат «Юный мастер»

КОМПЕТЕНЦИЯ « ПОВАРСКОЕ ДЕЛО »

Участники:

Мальцев Макар 5 лет,
Кочкина Дарья 6 лет

Наставник:

Зубова Елена Сергеевна,
воспитатель 1 кв. категория



2023 год

Мы выбрали эту профессию потому, что

Готовить мне нравится с детства. Когда я начала ходить в садик, мне всегда было интересно - кто готовит вкусные каши, супы и полдники. Дома я часто помогаю маме и бабушке что-нибудь готовить, лепить или резать. Поэтому я решила побольше узнать об этой профессии.

Я считаю, что повар самая нужная профессия. Все люди должны питаться, чтобы жить. Но разве просто кушать еду, это приятно? Нет, надо сделать так, чтобы питание доставляло удовольствие, чтобы покушав человек, чувствовал не только сытость, а еще и благодарность повару. Искусству приготовления вкусных блюд надо учиться, вот я и решил, что хочу этому научиться.



Кто же такой повар?

Повар – это человек, который занимается приготовлением пищи. Это очень важная и нужная профессия. Он должен готовить не просто вкусную, но еще и полезную и безопасную еду, чтобы каждый, кто будет ее кушать, ни в коем случае не отравился и не навредил своему здоровью. Кроме того, работа повара – это действительно тяжёлый физический труд, особенно, если нужно готовить на большое количество гостей. Повар-это ответственная работа которая есть в детском саду, в школе, в ресторане, в больнице, и на заводе.



Выбрав данную профессию, я должен уметь:

1. Определять свежесть продуктов
2. Хорошо считать
3. Уметь пользоваться столовыми приборами
4. Соблюдать правила безопасности гигиены
5. Приготовить блюдо по рецепту
6. Определить приготовилось ли блюдо
7. Красиво оформлять блюдо



Повар использует различное оборудование и инструменты

Рабочие место повара это кухня, столовая, пищеблок оснащены кухонными инструментами и оборудованием

1. Специальная одежда
2. Электрические приборы(плита, жарочный шкаф, холодильники и т.д.)
3. Столовые приборы
4. Посуда (кастрюли, сковороды, чайники и т.д.)
5. Терки, устройства для нарезки
6. Разделочные столы и доски
7. Посудомойки
8. Весы



Повар должен обладать профессиональными навыками:

1. Быть чистоплотным и аккуратным;
2. Иметь хороший вкус, зрение и обоняние;
3. Иметь хорошую память;
4. Быть творческим, ловким, терпеливым;
5. Умение пользоваться кухонным оборудованием;
6. Навыки приготовления различных блюд;
7. Умение презентовать приготовленные блюда;
8. Умение самостоятельно принимать решения;
9. Знание санитарно-гигиенических норм в местах общественного питания.

