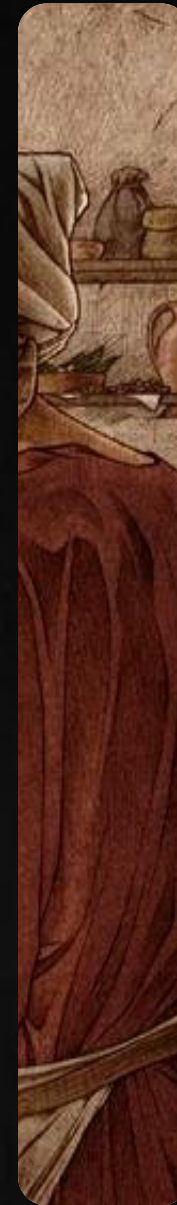
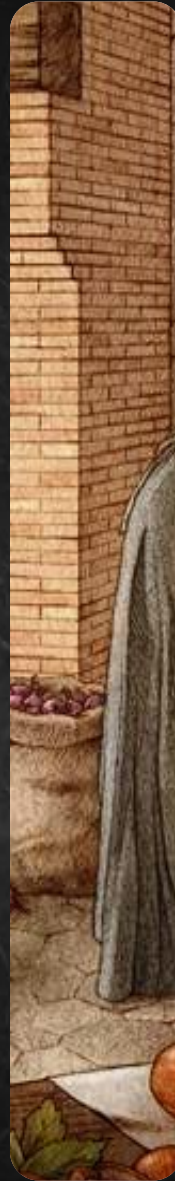


Проект-презентация по профессии ПОВАР

воспитанника КГКУ «Железногорский детский дом»
Давыдова Святослава Игоревича
в рамках окружного фестиваля детских творческих работ
«Радуга профессий» март, 2023 г.

Историческая справка

Люди от поколения в поколения передавали опыт приготовления пищи. Они бережно хранили все традиции, связанные с едой, понимая, что пища - основа жизни, здоровья и благополучия.



Историческая справка

Развитие в России

Первые предприятия внедомашнего питания возникли еще в Древней Руси.

Вначале это были *корчмы* (от славянского корня "корм"), в которых путники могли найти приют и пищу. Затем появились придорожные *трактиры* (от лат. "trakt" - путь, поток) - гостиницы с обеденным залом и кухней. В то же время наряду с трактирами в крупных городах России стали появляться *рестораны* (от фр. "restauration" - восстановление).



Повар – это специалист, умеющий искусно приготавливать первые и вторые блюда, салаты, торты, кондитерские изделия и т.д.

Назначение профессии - приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд



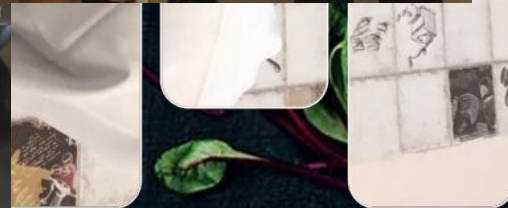
Повар

- ◆ Профессия повара требует постоянного поиска, творческой фантазии, потому что надо приятно удивлять посетителя каждый раз, когда он заходит в столовую, кафе, ресторан.
- ◆ Кроме того, повар должен досконально знать оборудование и инструменты для готовки, нормы СанПин, должен соблюдать технику безопасности



Обучение

- ◆ Высшее образование для повара не является обязательным. Стать хорошим специалистом в этой сфере, при желании, можно и отучившись в лицее, техникуме, колледже или в училище. Специальность так и называется – «Повар».
- ◆ Сдавать экзамены не надо, конкурс проводится на основе оценок в аттестате.



Знания и навыки, необходимые в работе

Повар должен знать:

- основы питания
- - характеристики и биологическую ценность продуктов
- - признаки их доброкачественности
- - ассортимент выпускаемых изделий
- - рецептуры, нормы расходов сырья, полуфабрикатов
- - технологию и режим приготовления блюд и кондитерских изделий
- - правила составления меню
- - нормы, соотношения и последовательность закладки сырья.





Знания и навыки, необходимые в работе

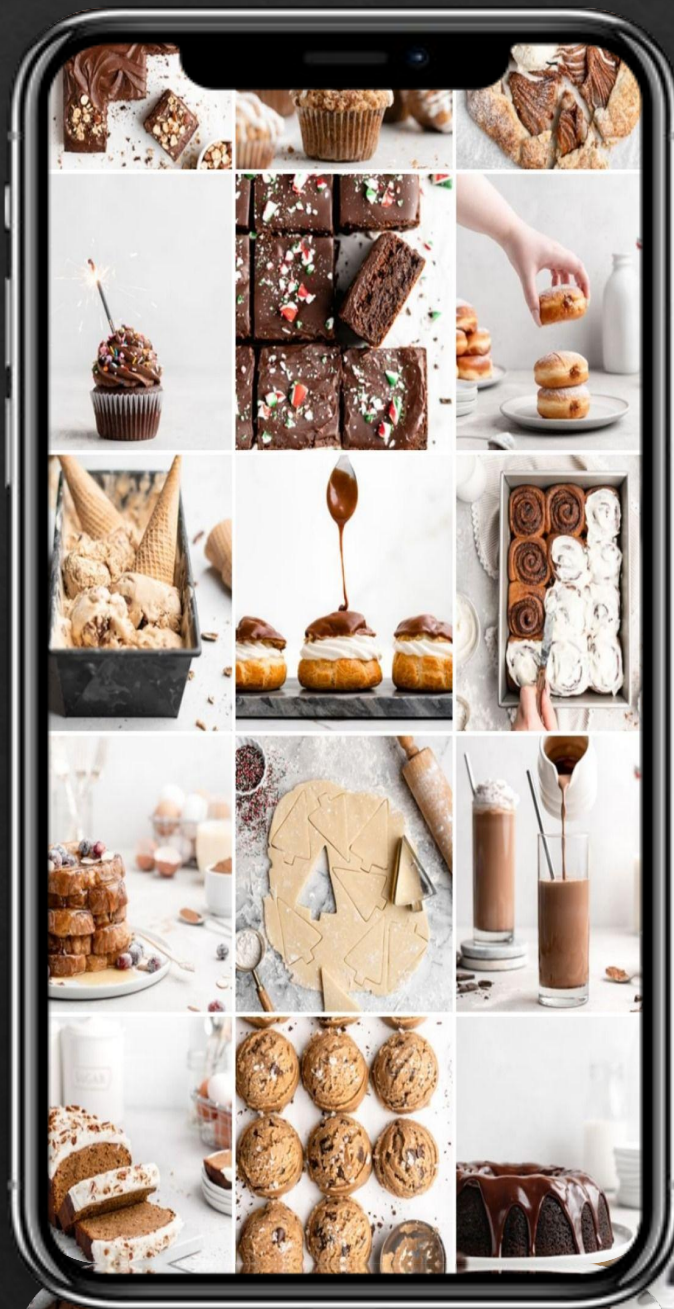
Должен уметь:

- перерабатывать и правильно хранить сырье;
- готовить холодные закуски, первые, вторые, третьи, сладкие блюда;
- выполнять первичную обработку мясных и рыбных продуктов и овощей, оформлять их для раздачи, производить их раздачу;
- готовить различные виды теста вручную и при помощи машин;
- готовить различные виды кремов и помадок, отделять ими изделия.



Профессионально важные качества:

- ◇ образная память;
- ◇ эстетический вкус;
- ◇ хорошо развитые обоняние и вкусовые ощущения;
- ◇ аккуратность;
- ◇ подвижность кистей рук, пальцев;
- ◇ физическая выносливость.
- ◇ *Медицинские противопоказания:*
- ◇ инфекционные заболевания;
- ◇ нарушение функций опорно-двигательного аппарата;
- ◇ психические заболевания;
- ◇ варикозное расширение вен;
- ◇ заболевания желудочно-кишечного тракта.



Заключение

- ◆ Устроиться работать по специальности, выпускникам кулинарных вузов и колледжей, обычно, не составляет труда: с учебными заведениями такой направленности часто заключают контракты различные кафе, рестораны, солидные торговые сети и производственные предприятия.
- ◆ Во время учебы нужно собирать портфолио, старайтесь хорошо учиться и участвовать во всех студенческих конкурсах — это покажет работодателям, что вы увлечены профессией, а не просто хотите подзаработать. Будьте готовы, что во время собеседования для вас устроят тест на профпригодность и попросят что-нибудь приготовить.

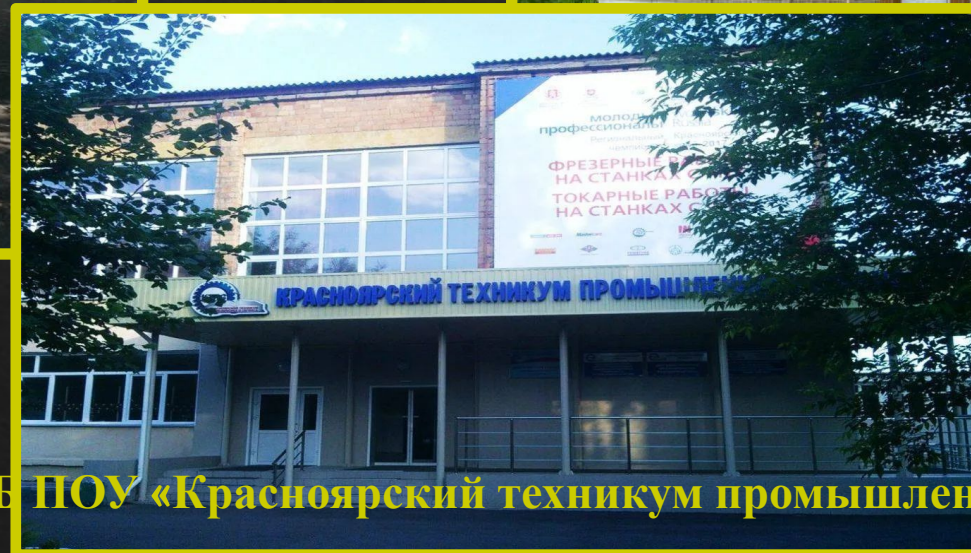


В Красноярске можно получить профессиональное образование по специальности «Повар» в следующих техникумах

КГБ ПОУ «Красноярский техникум социальных технологий»



КГАПОУ «Красноярский техникум сварочных технологий и энергетики»



КГБ ПОУ «Красноярский техникум промышленного сервиса»