



Программа профессиональной пробы

Повар

Профессия:

Повар

УГСН/УГПС:

43.00.00 Сервис и туризм

Профессиональная среда:

Комфортная среда

Область профессиональной деятельности:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака

Вид профессиональной пробы:

Базовый

Продолжительность:

90 минут

Классы:

8, 9

Доступность для участников с ОВЗ и/или инвалидностью:

Слабослышащий, Глухие

Место проведения:

Самарская обл, г Сызрань, ул Гидротурбинная, зд 9

Автор:

Красаускас Альбина Мавлютовна

2025 г.

Введение (10минут)

Краткое описание профессии

Повар — это специалист по приготовлению пищи, востребованный на рынке труда. Работа повара охватывает широкий спектр сфер: от элитных ресторанов до кафе, баров, больниц и домов престарелых. Успех повара зависит от качества и типа предоставляемого обслуживания, которые напрямую влияют на оплату.

Помимо кулинарного мастерства, повар должен обладать навыками управления производством: планирование, составление меню, закупка продуктов, контроль за хранением, использование и реализация готовой продукции, взаимодействие с персоналом, соблюдение бюджета и обеспечение прибыли.

Профессия входит в ТОП-50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, которые требуют внедрение в образовательный процесс современных технологий на уровне международных стандартов и передовых практик

Место и перспективы профессионального направления в современной экономике региона, страны, мира

Профессия повара имеет устойчивое место в современной экономике. Развитие в этой области зависит от непрерывного профессионального развития, адаптации к новым технологиям и умения позиционировать себя на рынке труда. Успешный повар может строить карьеру, занимая должности руководителя кондитерского производства, начальника цеха или бригадира. Повар с опытом и предпринимательскими амбициями может открыть собственное заведение (кафе, кондитерскую) и развивать свой бизнес.

Необходимые навыки и знания для овладения профессией (с указанием рекомендованного класса)

Мода и тенденции в сфере общественного питания постоянно меняются, так что повару необходимо всегда быть в курсе актуальных новинок.

Специалист должен уметь:

- проверять качество сырья на предмет его соответствия санитарным правилам и нормам;
- выбирать инвентарь, необходимый для процесса приготовления кулинарных изделий;
- применять различные технологии в приготовлении кулинарных изделий и их оформлении;
- оценивать качество готовых блюд;

- хранить сырье и готовые изделия с использованием оптимального температурного режима.

Специалист должен знать:

- физиологию питания человека;
- пищевую ценность продуктов;
- особенности хранения сырья, полуфабрикатов и кулинарных изделий;
- рецепты различных блюд и технологию их приготовления;
- санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления кулинарных изделий

1-2 интересных факта о профессиональном направлении

Первые школы для поваров появились около 400 года нашей эры в Древнем Риме под руководством повара Апиция. Кулинарное искусство в те времена достигло больших высот. Некоторые блюда могли стоить целые состояния

Профессиональные повара впервые появились при дворах, а затем уже в монастырских трапезных. Приготовление пищи на Руси выделилось в особую специальность только в XI веке. В старину квалифицированный повар должен был быть мастером своего дела, а значит мастером по кухне. Поэтому квалифицированного кулинара в старину звали - кухмейстер. 20 октября – День повара, его отмечают все кулинары мира

Связь профессиональной пробы с реальной деятельностью

Профессиональная проба повара позволяет оценить соответствие теоретических знаний и практических навыков реальной работе в кулинарии. Она помогает понять, насколько профессия подходит по интересам и способностям.

Практическое применение полученных на практике знаний в реальной обстановке дает возможность почувствовать специфику работы и уровень ответственности повара

Цели и задачи (ожидаемые результаты) профессиональной пробы

Цель: Оказание содействия учащимся в формировании готовности к профессиональному самоопределению в общепите, а также практическое знакомство со спецификой профессиональной деятельности Повара.

Задачи:

- выявление склонностей и способностей учащихся к выполнению работ, связанных с поварским делом (изготовление салата);
- получение знаний о ее роли в современном мире;
- формирование отношения участника к такого рода деятельности;
- получение обратной связи от наставника.

Формы и методы

групповые беседы, индивидуальное консультирование

Инструктаж по технике безопасности

Перед началом работы руки должны быть тщательно вымыты с мылом и щеткой, насухо вытерты чистым полотенцем.

Санитарная одежда должна быть чистой, хорошо отглаженной.

Косынка или колпак надеваются так, чтобы волосы были подобраны.

Запрещается закалывать санитарную одежду иголками, булавками, носить в карманах бьющиеся предметы.

Перед посещением санузла санитарную одежду необходимо снять.

После посещения санузла руки надо тщательно вымыть с мылом и продезинфицировать раствором, хорошо ополоснуть.

Руки следует мыть при переходе от одной технологической операции к другой.

Ногти у повара должны быть коротко острижены, не допускается наличие маникюра.

Следует следить за чистотой своего тела и санитарной одежды; менять санитарную одежду по мере её загрязнения, но не реже одного раза в два дня.

Постановка задачи (5 мин)

Постановка профессионального задания

1. Выполнить самостоятельное приготовление, оформление салата «Цезарь».
2. Продемонстрировать итоговый результат, продукт. Демонстрируется вариант готового оформления

Итоговый результат, продукт

Готовый салат "Цезарь"

Выполнение задания (55 минут)

Подробная инструкция по выполнению задания

Наставник наглядно демонстрирует процесс подготовки полуфабрикатов, сборки и оформления кулинарного изделия.

Во время самостоятельной работы учащихся наставник обходит рабочие места, следит за организацией рабочего места, санитарией, правильным ведением технологического процесса, оказывает помощь в подготовке и приготовлении, акцентируя внимание на выполнении правильных приемов работы.

При необходимости приостанавливает работу, указывая на ошибки, в последующем

объясняя причины и способы их устранения.

1. Подготовить продукты для салата «Цезарь».
2. Предварительно подготовленное куриное филе, нарезать кусочками солят, перчат, маринуют в оливковом масле и специях 2 часа и обжаривают до готовности
3. С ломтиков хлеба срезают корки, нарезают кубиками, кладут на противень и обжаривают в духовке. Дольки чеснока очищают, кладут на разогретую с оливковым маслом сковороду, слегка поджаривают и вынимают. В сковороду с ароматным маслом кладут сухарики и обжаривают, до золотистой корочки, постоянно помешивая.
4. Подготовить заправку, для этого перемешать: измельченный чеснок, горчицу, соль, перец, оливковое масло, добавить лимонный сок.
5. Разрезать помидоры черри пополам. Отваренные яйца очистить и крупно нарезать на 4 части. Салатные листья вымыть, обсушить, порвать руками на кусочки и выложить на тарелку.
6. Добавить к салатным листьям курицу, полить приготовленной заправкой. Можно перемешать с заправкой только салатные листья, а затем сверху выложить кусочки курицы.
7. Добавить в салат помидоры, яйца, натереть сверху сыр, добавить сухарики. Салат сразу же подавать к столу.
8. Выполнить оформление салата добавив натертый сыр.

Оценка результатов выполнения задания (5 минут)

Критерии успешного выполнения задания

- соблюдение техники безопасности, правил санитарии и личной гигиены;
- способность проявлять творчество при изготовлении кулинарных изделий;
- умение работать по образцу;
- соблюдение технологии приготовления блюд и изготовлении кулинарных изделий.

Рекомендации для наставника по контролю результата, процедуре оценки

По внешнему виду: салат уложен в тарелку на листья салата, сверху посыпают сухариками, украшают четвертинками помидор черри
по цвету: соответствует входящим в состав продуктам
по консистенции: овощей плотная, мяса нежная сочная
по вкусу и запаху: вкус умеренно соленый

Обсуждение (15 минут)

Вопросы

1. В чем заключаются основные задачи представителя профессии?
2. Какие особенности условий труда характеризуют данную профессию
3. Какие качества необходимы представителю данной профессии?
4. Понравилась ли Вам деятельность, которой вы занимались на профессиональной пробе? Захотелось ли Вам узнать о профессии больше?
5. Возможен ли выбор Вами данного направления профессиональной деятельности?
6. Какое у вас впечатление от профпробы?
7. Что нового и интересного вы узнали о профессии повара?

Инфраструктурный лист для проведения профессиональной пробы

Наименование	Рекомендуемые технические характеристики с необходимыми примечаниями	Кол-во	Кол-во пользователей
Столы производственные	На 2 рабочих места	4	На группу
Мойка кухонная	-	2	На группу
Весы электронные	Весы электронные кухонные	4	На группу
Шкаф холодильный бытовой	-	2	На группу
Доска разделочная	Зеленого цвета	4	На группу
Миски нержавеющая	объем 300мл	1	На человека
Миски нержавеющая	объем 200мл	1	На человека
Ложки столовые	-	1	На человека
Тарелка салатная	-	1	На человека
Нож	поварской	1	На человека
Нож маленький или нож карбовочный	маленький или карбовочный	1	На человека
Сковорода	-	4	На группу

Ссылки

Ссылка	Комментарий
https://www.kp.ru/edu/rabota/professiya-povar/	Как стать поваром? Где учиться на повара? Специализация профессии. Сколько зарабатывают мастера кулинарного дела?