Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Центр образования г. Нижнеудинск»

**Доклад**

 На тему: «Особенности и организация профессиональных проб по профессии «Повар»».

Мастер производственного

 обучения по профессии

«Повар»

З.В Горковенко

 г. Нижнеудинск 2023

**«Особенности и организация профессиональных**

 **проб по профессии «Повар».**

 В современных условиях рациональное использование трудовых ресурсов является необходимым фактором развития производства. Труд работников должен быть производительным, однако не все люди в одинаковой мере способны освоить ту или иную профессию. Проблема выбора профессии связана с тем, что многие старшеклассники не знают содержание профессий, не в полной мере представляют чем занимается специалист, каков характер и его условия труда в конкретной профессии, не всегда адекватно оценивают свои возможности . Порой единственный критерий, по которому оценивают достоинства той или иной профессии-ее финансовая престижность.

Профессиональная проба представляет собой мини–модель деятельности специалиста. Другими словами, это профиспытание, в котором смоделированы элементы конкретного вида деятельности. С помощью профессиональной пробы обучающийся получает опыт той или иной профессии, которую он собирается выбирать или уже выбрал.

Проведение профессиональных проб поможет школьникам легче определиться с теми направлениями, которые им нравятся и где они смогут быть наиболее успешны.

Программа   профессиональной пробы по профессии «Повар» знакомит школьников с профессией и предназначена для желающих, овладеть практическими навыками и правилами современного кулинарного искусства.

Выполнение практических заданий в ходе занятий осуществляется поэтапно (теоретически и практически). На практическом этапе обучающиеся выполняют задания, включающиеся в себя материал по технологии приготовления блюд, нарезки, оформлению и подачи холодных блюди закусок, а также по приготовлению, оформлению  кондитерских изделий и сервировки стола.

Во время занятий обучающиеся знакомятся с назначением и техническим оснащением учебной лабораторией по профессии «Повар». Правилами безопасной эксплуатации отдельных видов профессионального оборудования, инвентарем и посудой, правилами организации рабочих мест, гигиеническими требованиями к внешнему виду повара.

**Целью реализации программы профессиональных проб является;**

-формирование у обучающихся 8-9-х классов интереса к профессии, опыта допрофессиональной  деятельности в области общественного питания.

**Задачи профессиональной пробы:**

- ознакомить учащихся со сферой профессиональной деятельности повара;

- отработать навыки по приготовлению простой нарезки из овощей;

- отработать навыки по приготовлению простых кондитерских изделий;

-ознакомить с видами сервировок стола;

-создать условия для качественного выполнения профессиональной пробы с использованием ресурсов профессиональной образовательной организации;

-выполнять простейшие операции; пользоваться мебелью, посудой и приборами;

-определить уровень готовности обучающихся к выполнению профессиональных проб.

**По итогам профессиональных проб обучающиеся должны** **иметь практический опыт:**

**-**подготовки, обработки и нарезки продуктов;

-приготовления и оформления блюд;

-приготовление и оформление кондитерских изделий;

-сервировки стола;

**уметь:**

-проверять органолептическим способом качество продуктов;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд;

-владеть навыками работы с жарочным шкафом;

-использовать технологические приемы нарезки и оформления блюд;

- соблюдать технологию приготовления блюд;

-оценивать качество приготовленных блюд;

-выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

-уметь подбирать столовое белье для сервировки стола;

**знать:**

-правила выбора продуктов для нарезки блюд и дополнительных ингредиентов к ним;

-последовательность выполнения технологических операций при подготовке

сырья для выпекания;

-способы и правила сервировки стола;

-виды необходимого технологического оборудования и производственного

инвентаря, правила их безопасного использования;

**Формы организации профессиональных проб:**

**-**выполнение практических профессиональных проб

-беседы;

Разработка данной профессиональной пробы по профессии «Повар» является, моделью конкретной профессии. Обучающиеся на собственном опыте узнают о своих индивидуальных качествах и способностях, а главное, смогут сами соотнести свой природный и накопленный потенциал с требованиями профессиональной деятельности профессии «Повар».

**Продолжительность программы:** программа рассчитана на 8 часов. Работа в группах численностью не более 10 человек. Профессиональную пробу проводит мастер производственного обучения по профессии «Повар». Программа предназначена для желающих, овладеть практическими навыками и правилами современного  кулинарного искусства.

По итоговой реализации программы предусмотрено анкетирование участников профессиональных проб.