

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Иркутской области
«Свирский электромеханический техникум»

Дневник профессиональной пробы Повар, кондитер



Автор: Мазунова Л.Ю.,
преподаватель спец.дисциплин
по профессии Повар, кондитер

Свирск, 2018г.

1. Цель и задачи профессиональной пробы

Цель работы по ранней профориентации детей: сформировать у ребенка эмоциональное отношение к миру профессий, предоставить ему возможность использовать свои силы в доступных видах деятельности.

Задачи:

- обогащать и конкретизировать представление детей о профессиональной деятельности;
- закреплять умения детей выражать в игровой и продуктивной деятельности свои впечатления;
- стимулировать развитие познавательных, коммуникативных, творческих способностей детей;
- воспитывать бережное отношение к труду взрослых и его результатам.



2. Общая информация о профессии

Повар — это человек, профессией которого является приготовление пищи. Кажется, что приготовление пищи – это просто и поваром может работать любой человек, который любит готовить. И потому, что мамы и бабушки готовят каждый день. И у них всё получается очень вкусно!

На самом деле, готовить - это не простое занятие! Сварить две-три тарелки супа, поджарить немного картофеля несложно. Но сделать так, чтобы вкусными оказались 100 порций супа, сваренного в огромной кастрюле, приготовить по-настоящему вкусный обед для нескольких сотен людей – это очень сложно. Недаром, чтобы хорошо готовить, повара долго учатся.

Какие качества нужны, чтобы работать поваром?

У повара должна быть хорошая память, ведь он должен помнить, как готовить те или иные блюда, сколько и каких класть продуктов, какие подавать гарниры (т.е. овощи, каши) к котлетам, курице, рыбе, мясу.

Повар должен быть чистоплотным.

Повар должен быть очень внимательным.

У повара должна быть хорошо развита фантазия, ведь повар не только готовит блюда, но и украшает их перед подачей на стол. А многие повара придумывают свои блюда, и дают им названия.

Популярные направления и специализации

Повар – самое общее название для профессии. Но кухню ресторана можно сравнить с механизмом часов, где каждый человек, как винтик, выполняет свою функцию. На кухне есть шеф-повар (главный повар), су-шеф (второй повар) и повара, отвечающие за определенные типы блюд:

Повар холодного цеха делает закуски, салаты и заготовки.

Повар горячего цеха отвечает за все блюда, требующие термической обработки, то есть парит, жарит и варит.

Повар мясного цеха разделывает мясо, птицу, иногда и рыбу, а также делает полуфабрикаты.

Пекарь отвечает за хлебобулочные изделия.

Кондитер создает торты, пирожные, шоколад, конфеты ручной работы, мороженое, воздушное суфле, легкие муссы, нежные кремы.



Профессия повар (притча)

Собрались однажды философы и заспорили, какая профессия важнее.

Один сказал:

– Учитель – нужнее всего. Без образования нельзя.

Без строителей человеку негде будет укрыться, и человечество лишится прекрасных зданий, – заявил второй философ.

– Музыканты, художники и поэты делают нашу жизнь особенной.

Искусство отличает человека от животных, – воскликнул третий философ.

Тут в разговор вмешался ученик и одновременно слуга хозяина дома.

– Многоуважаемые ученые, вы забыли о профессии повара.

– Тебе не положено вмешиваться в нашу беседу. Поварское дело – не искусство. Иди, готовь обед, – рассердился хозяин.

Ученик, молча, вышел из комнаты. В этот день обеда философы не дождались, ученик исчез. Пришлось хозяину самому готовить обед. К сожалению, после еды философы почувствовали себя плохо и разошлись по домам.

Хозяин нашел другого слугу. Прошло время, и философ – хозяин дома, заметил, что друзья перестали его посещать, а сам он после еды не способен был размышлять. Подумал философ, а потом уволил нового повара и послал бывшему ученику записку с одной фразой: « Поварское дело – не ремесло, а искусство».

Вскоре ученые мужи снова стали собираться в доме философа. Обсуждение прерывалось только вкусным обедом, который готовил ученик.

– Поварское дело – не ремесло, а искусство, - говорил хозяин после обеда.



3. Описание профессиональной пробы

Профессиональные пробы организованы на базе ГБПОУ «СЭМТ» в учебной кухне ресторана с зонами для приготовления холодных и горячих блюд.

Время проведения:

Суббота 12.00-14-00

При проведении профессиональных проб используются игровые формы представления профессии Повар, кондитер с элементами приготовления блюд. Методическая разработка по проведению профессиональных проб по профессии Повар, кондитер предусматривает выполнение необходимых требований и правил безопасности труда. Профессиональные пробы являются частью профессиональной ориентации дошкольников 5-6 лет.

Подготовительный этап

Сейчас мы с тобой отправимся в учебную кухню ресторана с зонами для приготовления холодных и горячих блюд. Что же такое учебная кухня? Учебная кухня - это большое помещение, в котором учатся приготовлению блюд. А когда ребята научатся готовить и получают диплом, то будут работать в ресторане, кафе или столовой. Столовая бывает и в детском саду, и в школе, и на заводе.

Примерный диалог

В.: А ты когда-нибудь был в столовой?

Р.: Был.

В.: Тебе понравилось, как была приготовлена еда? Было вкусно?

Р: Да.

В.: А кто же приготовил еду в столовой?

Р.: Повар.

В.: А во что одет повар? В обычную одежду или в специальную?

Р.: В специальную.

В.: Правильно, повар должен быть одет в белоснежный халат и колпак. Колпак прикрывает волосы повара, чтобы они не попали в еду. Ведь это очень неприятно обнаружить в приготовленном блюде волосы. Халат у повара всегда должен быть чистым и без карманов. В карманы складывают разные мелочи, а повару нельзя хранить в карманах мелочи (пуговицы, расчески, карандаши и пр.), так как они нечаянно могут попасть в пищу.

В.: А как ты думаешь, моет ли повар руки перед тем, как начать готовить?

Р.: Моет.

В.: Конечно! Повар перед приготовлением пищи обязательно моет с мылом руки, хорошенько споласкивает их водой и насухо вытирает полотенцем. Во время приготовления пищи повара тоже следят за чистотой своих рук. Для этого на кухне всегда есть кран с холодной и горячей водой, лежит мыло, висит полотенце.

В.: А как ты думаешь, зависит ли наше здоровье и красота от того, что мы едим?

Р.: Да.

В.: Конечно зависит! Для того чтобы мы могли двигаться, учиться, работать, играть мы должны кушать. Ведь именно с едой мы получаем большое количество витаминов. В разных продуктах содержатся разные витамины, поэтому питание должно быть разнообразным. Многие продукты перед употреблением в пищу необходимо приготовить. Именно этим и занимаются повара.

Итак, мы отправляемся с тобой в столовую. Сегодня мы будем наблюдать за работой повара. В столовой для приготовления пищи есть особая комната. Как ты думаешь, как она называется? Ну, конечно, это кухня. Рано-рано утром встает повар. Раньше всех приходит он на свою работу, ведь ему

нужно успеть приготовить завтрак. На кухне у повара есть предметы, которые ему помогают в готовке. Как ты думаешь, что это за предметы

Загадки про повара

<p>Полубуйся, посмотри - Полюс северный внутри! Там сверкает снег и лед. Там сама зима живет. (Холодильник)</p>	
<p>Закипит исходит паром. И свистит, и пышет жаром, Крышкой брякает, стучит. Эй,ними меня! кричит. (Чайник)</p>	
<p>Четыре синих солнца У бабушки на кухне. Четыре синих солнца Горели и потухли Поспели щи, шипят блины. До завтра солнца не нужны. (Газовая плита)</p>	
<p>Под крышей - четыре ножки. На крыше - суп да ложки. (Стол)</p>	

<p>Среди ложек я полковник. И зовут меня... (Половник)</p>	
<p>Жесткая, дырявая. Колочая, корявая. Что ей на спину положат. Все она тотчас изгложет. (Терка)</p>	
<p>Сама не ем, а людей кормлю. (Ложка)</p>	

Ожидаемый результат: преподаватели удовлетворены проведенной работой и результатами профессиональной пробы. Дети познакомились с профессией Повар, кондитер, могут составить описательный рассказ о профессии. Ребята проявили свои творческие способности, учились работать в команде. У детей развивается интерес к трудовой деятельности взрослых, они осознанно высказываются, дают оценку профессиям и трудовым обязанностям родителей и знакомых людей. По итогам проведения профессиональной пробы оформляется выставка работ.

Таким образом, раннее знакомство с различными видами человеческой деятельности (детская профориентация) имеет большое значение в социализации личности. Такие знания обеспечивают понимание задач общества и каждого человека, помогают регулировать поступки детей, перестраивать их мотивы и отношение к собственному труду, труду взрослых, предметам, созданными людьми. Ранняя профориентация позволяет повысить интерес у ребёнка к своим психологическим качествам и их развитию. Формируется эмоциональное отношение к профессиональному миру. Следовательно, раннее трудовое воспитание и профориентация являются одной из ступенек на пути к успешности во взрослой жизни.

4. Дневник

№ п/п	Тема занятия	Срок проведения/ количество часов	Виды деятельности и результаты
1.	Введение в мир профессии «Повар, кондитер»	30 м.	Знакомство с профессией Повар, кондитер
2.	Словесная игра «Столовая»	30м.	Знакомство с предприятиями общественного питания. Ознакомление с учебной мастерской, оборудованием, посудой.
3.	Игра «Отгадайка»	15 м.	Загадки, с целью выявления знаний о посуде и оборудовании, которое применяется для приготовления пищи.
4.	Игра «Что лишнее?»	20м.	Заложить умение различать продукты питания, предназначенные для приготовления пищи.
5.	Игра «Варим компот»	15 м.	Расширить кругозор названиями разных видов продуктов питания.
6.	Игра «Ждем гостей»	20 м.	Закрепить названия посуды, инвентаря для сервировки стола.
7.	Сюжетно – ролевая игра «Столовая, кафе»	20м.	Развивать у детей интерес и уважение к профессии повара. Воспитывать внимательное отношение к посетителям, культуру общения.

8	Практическое занятие «Печем печенье для мамы»	1, 5ч	Сформировать практический навык работы с сырьем для приготовления теста, работы с тестом. Соблюдение необходимых требований и правил безопасности труда.
---	---	-------	--

5. Отзыв о работе обучающегося.

Дошкольники оценивают своё отношение к проведенным профессиональным пробам с помощью наклеивания звезд на плакат с изображением эмоций, которые они испытали.

понравилось	равнодушие	не понравилось
		

И по окончании работ, дети получают медаль участника профессиональных проб.



Дидактическая игра «Что лишнее?».

Цель: Развитие умения детей различать в предметах продукты питания, необходимые для приготовления пищи.

Имеются игровые поля с изображением продуктов питания, необходимых для приготовления различных блюд. На каждой карточке один лишний предмет.

Ход игры: Предложить детям внимательно посмотреть на карточки и определить, что на этих карточках лишнее, объяснить почему.



Словесная игра «Варим компот».

Цель: Развитие внимания, активизация употребления прилагательных, расширение словаря.

Ведущий говорит:

Сегодня мы будем варить компот, я буду называть ягоды и фрукты, а вы мне скажете, какой компот из них получится.

Например:

Клубника - клубничный, малина - малиновый, ежевика - ежевичный, яблоко - яблочный, груша - грушевый.

Примечание: так же можно играть и в другие словесные игры: варим суп, делаем салат, печем пирог и т.д.



Словесная игра «Ждем гостей».

Цели: Развитие внимания, закрепление названий посуды, инвентаря для сервировки стола. Умение оформить стол с условленным предназначением сервировки.

Ведущий говорит:

Сегодня к нам придут гости. Давайте накроем праздничный стол. Выберем скатерть или другие предметы для оформления стола, подумаем, для какого случая мы накрываем стол? Предлагаю праздничный обед.

Ход игры: дети выбирают необходимый инвентарь (скатерти, посуда, предметы для декорирования стола, салфетки, фонарики) и оформляют стол для праздника.

Сюжетно-ролевая игра «Столовая, кафе»

Цель: Развитие у детей интереса и уважения к профессии повара. Воспитание внимательного отношения к посетителям, формирование культуры общения.

Роли: повар, повар-кондитер, мойщик посуды, официант, посетители столовой.

Ход игры:

Повар «готовит блюда» (накладывает на тарелочки игровые предметы), «наливает» напитки в чашечки, передает официантам.

Посетители приходят в столовую (кафе), внимательно рассматривают меню, спрашивают у повара (или официанта), что входит в состав блюд и делают заказ.

Официанты сервируют столы, предлагают меню.

Посетители кушают, выражают свое мнение по поводу блюд, вежливо общаются.

Практическое занятие

«Печем печенье для мамы»

Цель: Создание условий для процесса изготовления печенья.

Задачи: Знакомство с процессом изготовления печенья:

замешивание, разделывание и формовка теста.

Обогатить словарь детей профессиональными терминами: тесто, противень, духовка (духовой шкаф), выпечка, скалка.

Материал: мука, яйца, соль, сахар, сода, масло, молоко, доски, лопатки, скалки, сопочки.

Методические приемы: демонстрация, объяснение, индивидуальная помощь.

Предварительная работа: целевые посещения кухни детского сада.

Сюжетно-ролевая игра: «Путешествие в булочную».

Беседы о хлебе, продуктах питания, рассматривание иллюстраций.

Дети садятся на стульчики, перед ними на столе стоят хлебобулочные изделия.

Вбегает Буратино. Никого не замечает, подбегает к столу.

-Что здесь наставили (*пробует макаронны*).

-Фу, как невкусно, я люблю что-нибудь сладкое, а здесь непонятно что. (*Небрежно берет со стола то одно изделие, то другое*).

-Буратино, ты, наверно, не знаешь куда попал?

- Нет!

-Ты же пришел к ребятам в детский сад. Посмотри вокруг, к нам пришли гости, ты хотя бы со всеми поздоровался.

- Здравствуйте гости, здравствуйте ребята. А что это у вас?

-Буратино, если тебе все интересно, садись с ребятами и они тебе все расскажут.

-Ребята, давайте расскажем Буратино, что стоит у нас на столе.

Ответы детей:

Булки, пирожки, сухари, сушки, пряники, батон. А все это можно как назвать?

-Хлебобулочные изделия (*мучные продукты*)

-А кто знает, из чего выпекают все эти изделия?

Ответы детей:

-Правильно, из муки приготовили специальное тесто.

Сейчас мы с вами будем готовить такое тесто; я вам покажу, как надо замесить тесто, а вы будете мне подсказывать, что надо взять для того, чтобы получилось тесто.

Замешиваю тесто, дети подсказывают: мука, масло, яйца, сахар, чуть-чуть соды. Все это хорошо перемешать и тесто готово. (*пусть постоит*).

А теперь подойдите все к своим рабочим местам. (*все приготовлено заранее*). Посмотрите внимательно, что лежит у вас на столе. Дети называют, если дети затрудняются – помогаю назвать.

Сегодня мы будем с вами учиться делать печенье. Сейчас я вам покажу, как надо это делать.

Возьмем немного муки и насыпаем на разделочную доску. Как вы думаете для чего это?

-Правильно, чтобы тесто не прилипало к доске.

Затем возьмем ножик, отрежем кусочек теста, положим на доску и раскатаем скалкой. Возьмем формочку, положим на тесто, немного нажмем и получится заготовка печенья.

-Ребята, а как вы думаете это печенье уже можно кушать? (*Ответы детей*).

-Нет, это печенье еще не готово.

-А что надо сделать, чтобы приготовить печенье? (*Ответы детей*).

-Правильно, печенье надо выпекать в духовке, а для этого его надо положить на противень, а затем поставить в духовку.

Можно приступать к работе. (*Звучит тихая спокойная музыка*).

В ходе занятия помогаю детям советом, иногда показываю как делать.
Дети формируют печенье и кладут на противень.

-Вот какие молодцы, сколько много печенья мы приготовили.

-Ребята, но как вы думаете, что теперь надо сделать с этим печеньем.

Ответы детей...

-Правильно, надо поставить в духовку. Наши повара помогут испечь печенье. И когда оно будет готово, мы будем пить чай.

А теперь давайте вспомним, что сегодня делали? - Пекли печенье.

Из чего мы пекли печенье?- Из теста.

Из чего готовили тесто? – Из муки, сахара, соли, соды.

Молодцы! Вы все сегодня хорошо работали, и я думаю, что у нас получилось вкусное печенье.

А ты, Буратино, научился выпекать печенье. Тогда давай оставайся с нами пить чай с вкусным печеньем.

Список литературы

1. *Потапова Т.В.* Беседы с дошкольниками о профессиях М.: Сфера, 2005. с. 28.
2. *Куцакова Л.В.* Трудовое воспитание в детском саду. Система работы с детьми 3-7 лет. М.: Мозаика-Синтез, 2012. с. 70.
3. *Шорыгина Т.А.* Профессии. Какие они? Книга для воспитателей, гувернеров и родителей. М.: Гном, 2013. с. 13.
4. *Кондрашов В.П.* Введение дошкольников в мир профессий: Учебно-методическое пособие. Балашов: Издательство «Николаев», 2004. с. 37.