

МБОУ « Санниковская ООШ» Ковровского района

Профессиокарта «Повар»



Выполнила ученица 6 класса
Рябова Ксения
Классный руководитель
Мальгина И.Е.

Январь 2016 года

Значение профессии Повар.

*Для человечества -
основа развития*

повар



*Для моей будущей
карьеры –основа моей
успешности*

*Для моей будущей семьи -
основа здоровья, счастья,
успеха!*

Содержание деятельности.

- готовит и оформляет блюда и кулинарные изделия массового спроса, различные диетические блюда, блюда национальной кухни.

ПОВАР



Дайте повару продукты:
Мясо птицы, сухофрукты,
Рис, картофель... И тогда
Ждёт вас вкусная еда.

Необходимые знания:

- ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству продуктов;
- классификация, пищевая ценность, требования к качеству блюд;
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья;
- температурный режим и правила приготовления блюд;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд, температура подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Необходимые умения и навыки:

- ❖ проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям;
- ❖ выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять блюда;
- ❖ использовать различные технологии приготовления и оформления блюд;
- ❖ оценивать качество готовых блюд;
- ❖ охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты;
- ❖ выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.

Повар должен уметь готовить и оформлять:

основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов;
каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы;
простые блюда и гарниры из макаронных изделий;
простые блюда из яиц и творога;
простые мучные блюда из теста с фаршем;
бульоны и отвары, простые супы;
отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты;
простые холодные и горячие соусы;
простые блюда из рыбы с костным скелетом;
простые блюда из мяса и мясных продуктов;
простые блюда из домашней птицы;
бутерброды и гастрономические продукты порциями, салаты;
простые холодные закуски;
простые холодные блюда;
простые холодные и горячие сладкие блюда;
простые горячие напитки, холодные напитки;
простые хлебобулочные изделия и хлеб;
основные мучные кондитерские изделия;
печенье, пряники, коврижки, торты и пирожные;
фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Повар должен уметь производить:

- обработку рыбы с костным скелетом;
- подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров;
- первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ;
- приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;
- подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;
- обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

Необходимые личные качества повара.

- обонятельная и тактильная чувствительность;
- развитый глазомер;
- богатая фантазия;
- хорошая координация движений обеих рук;
- физическая выносливость;
- энергичность;
- ответственность.

Медицинские противопоказания.

Работа не рекомендуется людям, страдающим следующими заболеваниями:

- органов дыхания;
- сердечно-сосудистой системы;
- органов пищеварения;
- почек и мочевыводящих путей;
- опорно-двигательного аппарата;
- нервной системы;
- болезни кожи с локализацией на кистях рук;
- бактерионосительство.

Для работы поваром требуется санитарная книжка.

Плюсы и минусы профессии

Плюсы профессии

Профессия повара востребованная и творческая, в ней есть место фантазии и изобретательности. У хороших поваров высокий уровень оплаты труда.

Минусы профессии

Работа требует большой физической выносливости и ответственности. Стоять у горячей плиты полный рабочий день выдержит не каждый человек. При этом постоянное напряжение внимания, когда надо следить за приготовлением многих блюд и нет возможности расслабиться или отвлечься.

Форма повара.

Форма повара

0,6 кг

Куртка

хлопок с тефлоновым покрытием

Штаны и фартук

хлопок

Типы загрязнений

масло

томатная паста

соусы

Программа для эффективной стирки формы повара в стиральной машине LG с прямым приводом и технологией 6 Motion – «Хлопок».



Одновременно с формой повара в машине LG можно постирать



Толстовка
1 шт (0,7 кг)



Рубашка
5 шт (1,5 кг)



Футболка
3 шт (0,6 кг)



Брюки
3 пары (2,4 кг)



Носки
10 пар (0,6 кг)

Образовательные учреждения г. Коврова, где можно получить данную профессию



ВЫПУСКНИКУ 2016

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области
«КОВРОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА И ТЕХНОЛОГИЙ» (ГБПОУ ВО «ККСТ»)

Лицензия №3769 от 25.09.2015 г. серия 33Л01 №0000891.
Свидетельство об аккредитации Серия 33А01, рег. № 0000173 от 29 января 2014 г. (срок действия до 20 января 2020 года).

Адрес колледжа: 601909, г. Ковров, ул. Муромская, д.5
Телефоны: приемная комиссия: (49-232)4-08-95, директор: (49-323)5-63-25

На базе 9 классов (основного общего образования) бюджетная форма обучения по специальностям СПО со сроком обучения 3 г. 10 мес.:

- Технология продукции общественного питания
- Парикмахерское искусство
- Конструирование, моделирование и технология швейных изделий

По программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих со сроком обучения 2 года 10 месяцев:

- Повар, кондитер
- Оператор швейного оборудования
- Мастер жилищно-коммунального хозяйства
- Мастер отделочных строительных работ
- Парикмахер
- Автомеханик

*Профессиональная подготовка.
Срок обучения 10 месяцев:*

- Каменщик
- Маляр
- Швея

На базе 11 классов полного среднего образования со сроком обучения 10 месяцев:

- Мастер строительных отделочных работ

По специальностям среднего профессионального образования (СПО)

На базе НПО (заочно, платно):

- Технология продукции общественного питания
- Конструирование, моделирование и технология швейных изделий



Документы, необходимые при поступлении: аттестат (документ об образовании), медицинская справка, карта прививок, 6 фотокарточек, характеристика, копии паспорта, СНИЛСа, справка с места жительства о прописке. Прием осуществляется в форме собеседования.

Возможные места работы

- ООО «Пекарня Яковлева»
- Кафе
- рестораны

