

Бюджетное профессиональное общеобразовательное учреждение
«Исилькульский профессионально-педагогический колледж»

Тема: «Дело мастера боится»

Подготовила: Кноль Анастасия Евгеньевна
43.01.09 Повар, кондитер, 2курс.

Научный руководитель: Жукова Ирина Алексеевна
мастер производственного обучения

План:

- ▶ Введение
- ▶ Мой наставник
- ▶ Как все начиналось
- ▶ Успехи наставника
- ▶ WorldSkillsRussia 2016-2020
- ▶ Этапы подготовки к конкурсу в нашем колледже
- ▶ Заключение

Наставническая деятельность – одна из важнейших форм самовыражения человека, которая наряду с медицинской, правоохранительной и несколькими другими видами деятельности отвечает за само существование человека и выполняет особую функцию общества – воспитание личности.

Таким образом, **наставничество – это процесс целенаправленного формирования личности, ее интеллекта, физических сил, духовности, подготовки ее к жизни в целом, к активному участию в трудовой деятельности.**

Основными категориями процесса наставничества являются развитие, воспитание и профессиональная адаптация человека в трудовой производственной деятельности.

Актуальность и востребованность поварского дела ... Повар нужен в любом заведении общественного питания.

А в последнее время ... Необходимо учитывать, что это творческая профессия. Участие в чемпионатах WorldSkills дает большой опыт в получении знаний и навыков в практической деятельности...

Цели:

- ▶ 1) расширение знаний о наставничестве;
- ▶ 2) выявление творческих способностей в современных условиях;
- ▶ 3) формирование у студентов развитие профессиональных навыков.

Задачи:

- раскрыть творческие способности;
- выявление интеллектуального развития и профессиональной самореализации обучающегося

Мой наставник

- ▶ Ирина Алексеевна – человек, обладающий определенным опытом и знаниями, высоким уровнем коммуникации, стремящийся помочь своему подопечному приобрести опыт, необходимый и достаточный для овладения профессией.
- ▶ Занимается профессиональной деятельностью с 1991года до настоящего времени. Обучает студентов по профессии повар, кондитер. Принимает участие в движении WorldSkillsRussia по компетенции поварское дело с 2016 года, выступает в качестве Компатриота и Эксперта. В своей работе применяет современные технологии.
- ▶ Является председателем цикловой методической комиссии «Профессионального отделения»



Как все начиналось...



Областной конкурс профессионального
мастерства «Повар - 2011»



Областной конкурс профессионального мастерства «Повар 2013»



WorldSkills Russia 2016-2020



Благотворительный фонд **«ПОКОЛЕНИЕ АШАН»**,
в рамках благотворительной программы «Содействие развитию образования»,
реализуемой при финансовой поддержке ООО «АШАН», проводил закрытый конкурс
профессионального мастерства **«Сладких дел мастер. Вкусно и полезно!»**,
направленный на повышение квалификации студентов образовательных учреждений
среднего профессионального образования, обучающихся по специальности кондитер



По итогам конкурса победителем был определен
«Исилькульский профессионально-педагогический колледж»!

Помимо диплома победителя был вручен чек на сумму
150 000 (Сто пятьдесят тысяч) рублей
для улучшения материально-технической базы и повышения
качества обучения студентов.



В свободное время...

Искусство художественной резки по овощам и фруктам.

Фруктовый букет - это связка нарезанных фруктов, гармонично сочетающихся друг с другом.



Этапы подготовки к WSR

Технологическая карта 1.1

Наименование блюда: Медальоны из говядины с гарниром и соусом.

Вид обработки: варка, жарка, запекание

Рецептура

Продукт (полуфабрикат)	На 1 порцию		На 3 порции	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
<i>Для медальонов</i>				
Говядина (вырезка средняя часть)	240	204	720	387
Соль	4	4	12	12
Перец	0,03	0,03	0,09	0,09
Мед	10	10	30	30
Горчица	10	10	30	30
Масло растительное	30	30	90	0,09
Масса жареных медальонов	-	129	-	387
Бекон	26,67	26,67	80	80
Масса полуфабриката: (с) (2 шт. / 6 шт.)	-	132	-	396
<i>Для гарнира: 1 (Пюре из зеленого горошка)</i>				
Горошек зеленый с/д	70	70	210	210
Масса отварного горошка	-	64,40	-	193,2
Мята	6,67	6,67	20	20
Масло сливочное	5	5	15	15
Сливки 22%	50	50	150	150
Соль	1	1	3	3
Розмарин (з)	3,3	3,3	10	10
Масса пюре	-	65	-	195
<i>Для гарнира: 2 (Пай)</i>				
Картофель	167	134/40*	500	150
Соль	1	1	3	3
Растительное масло (для фритюра)	17	17	210	210
Масса жареного картофеля	-	35	-	105
<i>Для соуса: Клюквенный</i>				
Клюква			125	125
Вода			50	50
Вино красное			50	50
Апельсин /сок			170/	150
Сахар			50	50
Мускатный орех			2	2
Душистый перец			2	2
Гвоздика			1	1
Перец черный молотый			0,02	0,02
Имбирь			5	5
Соль			0,5	0,5
Масса соуса: (25+50 г)		8+50	-	25+50
<i>Для украшения блюда:</i>				
Мята	веточка		10	10
Розмарин	веточка		10	10
Кедровые орешки	зерна	10	30	30

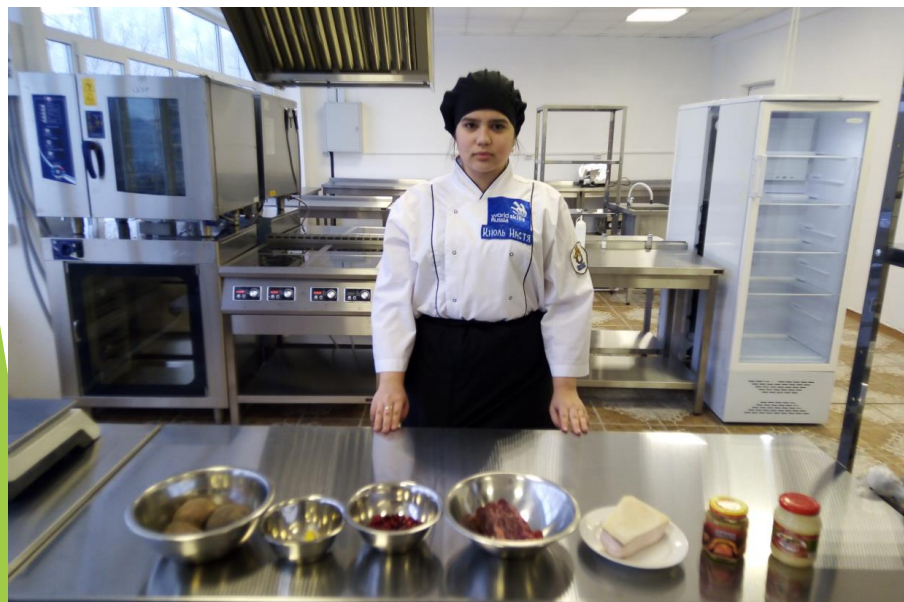
* масса готовых продуктов



1. Подготавливаю
рабочее место,
посуду и
инвентарь



2. Подбираю
необходимое сырье для
приготовления блюда



3. Сырье
распределяю в
холодильник по
полкам



4. Перед началом
работы мою
руки.



5. Провожу первичную обработку сырья

■ Картофеля

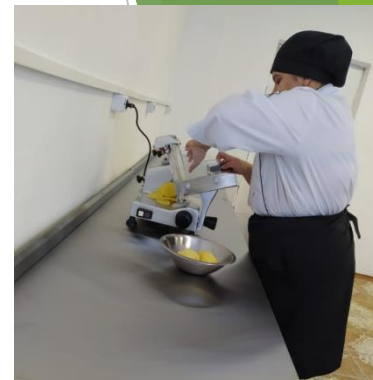


■ Мяса



6. Совместная работа с мастером наставником

- Приемы нарезки картофеля пластинами на слайсере



- Приемы нарезания картофеля соломкой вручную



- Приемы нарезания мяса на медальоны



- Приемы приготовления полуфабриката Медальоны



7. Провожу тепловую обработку

- Приготовление 1 гарнира из овощей картофеля «Пай»



- Приготовление 2 овощного гарнира «Брюссельская капуста в сухарях»



8. Порционирование и оформление блюда

- Подготовка к порционированию



- Выкладка готовой продукции



9. Оформляем соусом



Варианты оформления ...



Заключение

В своей работе я хотела рассказать о своем наставнике мастере производственного обучения и показать совместную работу в процессе учебной деятельности студентов с целью получения знаний и проявления творческого подхода к освоению профессии Повар.

Что для освоения данной профессии в колледже есть все - замечательные квалифицированные педагоги-наставники и отличная материальная база со всем необходимым оборудованием и инвентарем для того чтобы готовить изысканные блюда.

Почему я выбрала профессию повар, кондитер???

Я выбрала эту профессию, потому что в нашей области она очень востребована, а также эта профессия интересная, здесь можно проявить творчество, проводить эксперименты по приготовлению различных блюд и художественному оформлению. Я очень горжусь тем, что я пришла обучаться в наш колледж на такую замечательную профессию – повар, кондитер. Мне очень нравится здесь учиться и достигать поставленных целей. Хочу стать хорошим поваром и работать в престижном ресторане.