

Профессиональная ориентация на рабочие профессии

Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курский государственный техникум технологий и сервиса»



ПРОФЕССИЯ ПОВАР, КОНДИТЕР

**ТЕСТ
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
СРЕДНИХ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ШКОЛ**

**2018
КУРСК**

ПРОФЕССИЯ

ПОВАР



Повар и кондитер очень почётные и востребованные профессии. Повар - это тот же художник - творец. В его руках обычные продукты превращаются в произведения искусства. От того, как профессионально работают повара и кондитеры, зависит труд, здоровье, настроение и отдых миллионов людей. Профессия «Повар, кондитер» вошла в ТОП-50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, которые требуют среднего профессионального образования.

Для того, чтобы стать поваром, кондитером, нужно после окончания 9-го класса средней общеобразовательной школы учиться 4 года, а после 11-го – 2 года, в техникуме. Выпускники Курского государственного техникума технологий и сервиса получают дипломы государственного образца, которые дают право работать в кафе, ресторанах, в магазинах – кулинарии и других

Профессиональная ориентация на рабочие профессии

точках общественного питания. Среди поваров и кондитеров очень много людей, которые успешно строят свою карьеру и живут счастливо.

Опытные повара говорят: «Работа у нас такая – доставлять людям радость».

От того, как накормить человека, зависит и его настроение, и здоровье, и производительность труда.



Кулинарное искусство повара - это творческая фантазия и постоянный поиск. Как приятно удивлять посетителя каждый раз, когда он заходит в столовую, кафе, ресторан!



Повар, кондитер должен уметь красиво оформлять приготовленные блюда. Но этому специалисту приходится заниматься не только кулинарным «творчеством». Он также составляет меню, заявки на продукты и полуфабрикаты, производит расчет необходимого сырья и выхода готовой продукции, контролирует их поступление и качество.

Эта профессия подходит как для девушек, так и для юношей - для всех, кто хотел бы иметь хороший заработок в самом начале жизненного пути.

ПРОФЕССИЯ

КОНДИТЕР



Профессиональная ориентация на рабочие профессии

Взгляните на шоколадные конфеты, рассыпчатые пирожные и замысловатые торты. Кондитер – самая сладкая профессия!



Кондитеру необходим тонкий вкус и обоняние, вкусовая память и творческое воображение, аккуратность и терпение.



Уровень потребления «сладких» изделий не зависит от того, в каком состоянии находится экономика: во времена расцвета возрастает спрос на эксклюзивную продукцию, а в кризисные периоды кондитерские товары потребляются не меньше, в какой-то степени помогая экономике выйти из депрессии. Поэтому спрос на профессионалов-кондитеров всегда устойчив и стабилен.

Самодиагностика

Дорогой выпускник!

Ты стоишь перед выбором своей профессии.

Мы предлагаем тебе сделать шаг в выборе твоего профессионального пути.

Тест поможет ответить на твой вопрос: «Могу ли я стать поваром».

Поставь по 1 баллу за согласие с утверждениями, приведёнными ниже.

Утверждения сформулированы от твоего имени:

1. мне нравится, когда на кухне вкусно пахнет обедом;
2. я умею чистить картофель;
3. мне будет не страшно потрошить ножом рыбу или птицу;
4. если мне дадут необходимое сырьё, я смогу замесить тесто;
5. я умею промывать, очищать и нарезать овощи и зелень;
6. мне было бы интересно освоить новейшее современное оборудование по приготовлению пищи;
7. повар, при составлении меню, определяет рацион, и, следовательно, влияет на здоровье человека;
8. меня не раздражают слёзы, которые появляются при нарезке лука;
9. считаю, что размораживать мясо и рыбу не составляет труда;
10. мне не нравится вставать рано утром и идти на работу (или учёбу), и я часто утром опаздываю;
11. если есть инструкция по выполнению какой – либо работы, я предпочту её не читать, а выполнить работу по-своему;
12. я смогу сварить гречку, если это понадобится;
13. формовать из котлетной массы различные полуфабрикаты – это интересно;
14. я умею жарить картофель;
15. я смогу отличить в магазине свежее мясо птицы от недоброкачественного мяса;
16. если мне сделает замечание старший по должности, я смогу за себя постоять;
17. мне известно, что должно входить в перечень обеденного комплекта;
18. считаю, что свойства пищевых продуктов надо изучать для того, чтобы блюда из них получались вкусными и питательными;
19. я думаю, что салаты и бутерброды – это закуски, а супы и борщи – это первые блюда;
20. дома я уже немножко повар и мне это нравится;
21. думаю, что, объясняясь с коллегами по работе, убедительнее всего использовать нецензурную брань;

Профессиональная ориентация на рабочие профессии

22. если нет воды, я смогу приготовить обед из плохо промытых овощей и зелени;
23. выполнение санитарных правил и гигиенических норм – обязательные действия повара;
24. повар должен быть аккуратным, физически выносливым и сообразительным;
25. я думаю, что на производстве супы и вторые блюда готовят в горячем цехе, а замешивают тесто и выпекают из него изделия – в кондитерском цехе.

Подведи итоги, обработав полученные результаты.



Профессиональная ориентация на рабочие профессии

Обработка теста:

Цена положительного ответа на 1 вопрос – 1 балл.

Если при ответе на вопросы 1-9, 12-15, 17-20, 23-25 Вы набрали 15-20 баллов, это значит, что Вы имеете склонность к поварскому делу, и при выборе профессии повара Вас ждёт успех.

Если при ответе на вопросы 1-9, 12-15, 17-20, 23-25 Вы набрали 10-15 баллов, это значит, что у Вас есть задатки повара, которые нужно развивать. Выбрав профессию повара, Вы сможете сделать хорошую профессиональную карьеру.

Если при ответе на вопросы 1-9, 12-15, 17-20, 23-25 Вы набрали 5-9 баллов, это значит, что учиться на повара и работать поваром Вам будет трудно. Подумайте о другой профессии.

Если при ответе на вопросы 10, 11, 16, 21, 22 Вы набрали 3-5 баллов, это значит, что Вы не справитесь ни с одной из существующих на Земле профессий. Вам нужно пересмотреть своё отношение к социуму и к себе.

Приходите учиться на профессию

ПОВАР, КОНДИТЕР!

Профессиональная ориентация на рабочие профессии

Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курский государственный техникум технологий и сервиса»

Адрес: 305007, г. Курск, ул. Тракторная, д.8

Тел/факс: +7(4712) 35-16-39

Сайт: kgts@mail.ru