

Крымская Светлана Степановна
мастер производственного обучения
КГА ПОУ «Уссурийский колледж технологии и управления»
Приморский край г. Уссурийск

ПРОФЕССИЯ «ПОВАР» - ЗВУЧИТ ГОРДО!

Каждый человек ежедневно в большей или меньшей степени сталкивается с деятельностью общепита. Кафе, рестораны, детские сады и школы, учреждения здравоохранения – абсолютно везде нас кормят работники кухни. От их профессионализма и таланта зависит не только вкус еды, но и ее качество. В Уссурийске за подготовку будущих поваров – кондитеров отвечает «Уссурийский колледж технологии и управления». Наше учебное заведение с 1972 года готовит кадры для предприятий Приморского края. Профессия повар – кондитер смело вошла в ТОП-50 самых востребованных профессий на рынке труда и имеет практически стопроцентную гарантию трудоустройства.

Набирают будущих кулинаров на специальность «повар-кондитер» после 9 класса. Срок обучения – 3 года 10 месяцев, по окончании выпускники получают от 3 до 4 разряда. Основная же масса выходит с 4 разрядом. Программа обучения в колледже рассчитана таким образом, что первые два года студентов обучают поварскому мастерству, затем кондитерскому. Обучающиеся учатся на бюджетной основе, при этом им предоставляется питание и место в общежитии. Среди обучающихся встречаются как местные жители, так и жители других районов Приморского края и из других регионов.

С первых дней учебы в нашем учебном заведении преподаватели и мастера настраивают будущих кулинаров на то, что повар – творческая профессия. И залог такого подхода – вкус еды и оригинальность её подачи. Убедиться в этом можно, если побывать на занятиях у первого курса их уже

на занятии по нарезке овощных блюд обучают карвингу, рисунок 1.



Рисунок 1 – Внешний вид овощей, после нарезки карвингом

Виртуозно тонко у обучающихся-первокурсников получается нарезать овощи, помидоры, огурцы, морковь для оформления любого праздничного стола, рисунок 2.



Рисунок 2 – Лабораторно-практическое занятие обучающихся первого курса

Замечательно, что ребятам с первых дней учебы прививают именно эстетический вкус, ведь не всегда в кафе приготовленное блюдо может быть

подано красиво и оригинально. А это сказывается на репутации повара и заведения, в котором он работает.

Начиная с первичной обработки овощей, обучающиеся постепенно переходят к приготовлению блюд более сложной технологии. Заглянув на занятие второго курса, можно увидеть, как они занимаются готовкой куриного рулета с начинкой, рисунок 3.



Рисунок 4 – Куриный рулет

Похвалиться своим кулинарным мастерством и приобретенными навыками ребята могут в итоговых проверочных работах. Именно там они воплощают свой талант и желание приготовить нечто удивительное. В процессе выполнения задания, обучающиеся должны сами найти или придумать оригинальный рецепт, затем красиво оформить блюдо. После дегустации все рецепты остаются храниться у мастеров группы. Учитывая их количество и разнообразие, уже давно пора было составить кулинарную книгу.

Далее от обучающихся поваров познакомимся с фирменным рецептом приготовления блюда «Мясо по-купечески». Для приготовления потребуется 500 г. свиной шейки, 150 гр. помидоров, 300 г. сыра, 40 г. соевого соуса, одна луковица, соль, перец. Мясо слегка отбить, посолить и поперчить, добавить соевый соус и оставить мариноваться на два часа. Тем временем нарезать кольцами помидоры и лук. Затем мясо достать из маринада и дать ему стечь, уложить на смазанный жиром противень, сверху разместить лук и помидоры

таким образом, чтобы они образовали как бы «шубку» для свинины. Сыр потереть на крупной терке и посыпать им мясо. Противень отправить в разогретую до 200°С духовку и выпекать 25-30 минут. При подаче украсить зеленью, рисунок 5.



Рисунок 5 – Внешний вид готового блюда

Мы по праву гордимся нашими старшекурсниками, которые систематически участвуют в конкурсах профессионального мастерства «Абилимпикс» и «WorldSkills Russia». Они активно показывают свое профессиональное мастерство, получают признание и награды, рисунок 6.



Рисунок 6 – Диплом за I место на чемпионате «Абилимпикс»

Тесная связь между предприятиями общественного питания города с нашим учебным заведением стала необходимостью. Это может быть реализовано при обучении в режиме реального производства, а также в рамках социально-партнерского сотрудничества между системой образования и сферой труда, через их частичное объединение, рисунок 7.



Рисунок 7 – Урок-экскурсия на предприятии КФХ «Нива»

Видя увлеченные взгляды обучающихся на практических занятиях, понимаешь, что каждый к выбору будущей профессии подошел вполне осознанно. Вдобавок ко всему эта профессия никогда не будет лишней для женщины, так как крепкая семья начинается с кухни.

Очень хотелось бы, чтобы обучающиеся со временем не растеряли все приобретенные в процессе знания и навыки и, главное, всегда имели желание приготовить вкусную, полезную пищу. Ведь профессия повара – на все времена. Люди всегда будут нуждаться в еде, а значит, и в квалифицированных специалистах. Высок спрос на них сегодня, когда стремительно развивается общепит, готовый предоставить клиенту любой ассортимент блюд, в том числе с доставкой на дом и работу.

Список литературы:

1. Шатун, Л.Г. Повар. Учебное пособие / Л.Г. Шатун // Издательство: Феникс. – 2017. – С.250.