

УДК 373.62

УЧНЯМ ПРО ПРОФЕСІЇ РОБІТНИКІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ НА ЗАНЯТТЯХ ОБСЛУГОВУЮЧОЇ ПРАЦІ

О.В. Плуток

У відповідності до закону України “Про освіту” та в результаті реалізації програми загальноосвітніх навчальних закладів з трудового навчання школа повинна підготувати учнів до трудової діяльності в різних сферах виробництва і разом з тим вирішити завдання професійного самовизначення молоді

Трудове навчання в порівнянні з іншими навчальними предметами має більш ширші можливості для визначення інтересів, нахилів, здібностей у різних видах трудової діяльності.

Навчання за модулем “Культура харчування. Технологія приготування страв” передбачає формування у учнів уявлення про професії робітників підприємств громадського харчування.

Зміст розділу “Технологія приготування страв” органічно поєднується з ознайомленням учнів із професією повара. При цьому вони дізнаються, що повар працює в їдальні, кафе та ресторанах. Він здійснює первинну кулінарну обробку сирих продуктів. Виготовляє порційні напівфабрикати, холодні закуски, перші, другі і треті страви, різноманітні соуси, замішує тісто і випікає з нього борошняні вироби. Визначає якість готової їжі.

Під час роботи використовує різноманітні кулінарні машини й апарати. Знає режим і тривалість теплової обробки продуктів, основні види сировини на її кулінарне призначення, ознаки доброякісності продуктів, норми співвідношення й послідовність внесення сировини при приготуванні страв. Знає будову і правила експлуатації механічного, теплового і холодильного обладнання. Дотримується правил техніки безпеки, санітарії й гігієни.

Професія вимагає охайності, уваги, творчої фантазії при виконанні й оформленні кулінарних виробів.

Матеріал теми “Сервірування святкового столу” передбачає питання знайомства учнів з професією офіціанта та вимогами до неї.

При вивченні цього питання учні дізнаються, що офіціант працює в ресторанах, кафе і інших підприємствах громадського харчування. Перед відкриттям готує зал, відбирає посуд, прибори і столову білизну, сервірує столи у відповідності з видом обслуговування, створює в приміщенні затишок і доброзичливу атмосферу. Зустрічає і вітає відвідувачів, пропонує меню, допомагає у виборі страв. Приймаючи замовлення, пробиває чек на касових апаратах, робить замовлення на гарячі страви. Одержавши страви перевіряє їх зовнішній вигляд, оформлення, температуру, подає напої, закуски, перші страви, другі страви і солодкі страви відвідувачам. В випадку необхідності оформляє банкетні столи, обслуговує урочисті вечори. В процесі обслуговування відвідувачів проявляє ввічливість, коректність і відповідальність, показує приклад в поведінці, дотримується правил санітарії та гігієни.

Офіціант повинен добре розумітися в товарознавстві, економіці торгівлі, знати основи приготування і кулінарну характеристику страв, напоїв, будову контрольно-касових апаратів і правила їх експлуатації, правила складання меню, форму і документацію розрахунку з відвідувачами. Йому необхідні знання по біології, хімії, математиці, рідній мові, а також однієї з іноземних мов.

Офіціант повинен бути фізично витривалим, рухливим і енергійним, володіти високим естетичним смаком, умінням точно і швидко рахувати.

Крім того в ході знайомства з професією офіціанта можна познайомити учнів з місцем роботи, основними функціями і основними вимогами до професій робітників, робота яких тісно пов'язана з роботою офіціанта.

В процесі практичного навчання учні зможуть перевірити свої можливості і здібності, більш широко пізнати себе, виявити свої нахили та спробувати себе в уподобаній сфері діяльності.

Література:

1. Д.О. Тхоржевський. Методика трудового та професійного навчання. – К.: РНЦ - “Дініт”, 2000.