

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/nauchno-issledovatel'skaya-rabota/53428>

**Тип работы:** Научно-исследовательская работа

**Предмет:** Психодиагностика

Содержание

Введение 3

1 Краткая характеристика профессии шеф-повара 5

2 Методики для выявления ПВК и ПЗК у кандидата 9

3 Проведение методик и результаты 11

Экспертное заключение 21

Список использованных источников 22

Профессия повара известна с давних времен. Так, еще в 1779 была издана первая оригинальная кулинарная книга «Поваренные записки» С. Друковцева,

Об искусстве кулинарии писали мыслители Древнего Рима, Греции и Востока. Особенно много кулинарных книг казалось во Франции в XVIII-XIX вв. придворными поварами аристократических домов (Карем, Ескафье, Кремоне и др.).

В «Энциклопедии питания» впервые давалось физико-химическое обоснование некоторых кулинарных процессов, описывалась история питания народов разных времен, ставился вопрос о необходимости подготовки культурных поваров, открытие научно-исследовательских учреждений (Академии питания) и предприятий рационального питания. Но в то время попытка научного обоснования приготовления пищи не нашла развития.

По инициативе прогрессивного ученого-гигиениста Ф.Ф. Ерисмана с участием Д. В. Каншина были впервые в мире открыты «Столовые нормального питания». В штате этих столовых предусматривался врач, питание в них организовывалось по специальным нормам, с соблюдением санитарно-гигиенических правил. Однако попытка рационально наладить питание вызвала недовольство у хозяев ресторанов и трактиров. Несмотря на большую популярность, «Столовые нормального питания» просуществовали всего четыре года и были закрыты, так же как и первая Петербургская школа поваров и кондитеров (1888 г.). В 1917 г. был подписан декрет о создании общественного питания. В первые годы Советской власти были созданы школы кулинарного обучения, а в 1930-1931 гг. - техникумы и Институты общественного питания.

В работе повара всегда есть место творчеству, фантазии, изобретательности. Данная профессия - одна из немногих, где обонятельные и вкусовые ощущения и восприятия являются основными профессионально важными психическими функциями. Профессия повара тяжелая, и сложность эта, прежде всего, заключается в том, что многие технологические процессы ему приходится выполнять вручную, в условиях резких колебаний температуры. Поэтому успешно работать в данной профессии могут только профессионалы. В связи с этим, изучение профессионально важных качеств повара и шеф-повара, как руководителя, в частности, является актуальной задачей

Цель работы заключается в определении степени соответствия кандидата к требованиям, которые предъявляет профессия шеф-повара.

Задачи:

1. Охарактеризовать профессию шеф-повара и определить профессионально важные и значимые качества профессии;
2. Определить методики для выявления профессионально важных и значимых качеств испытуемого;
3. Провести диагностику кандидата по выбранным методикам с целью выявления профессионально важных и значимых качеств, которые требует профессия шеф-повара;
4. Проанализировать полученные результаты и составить заключение относительно профессиональной пригодности испытуемого к работе шеф-повара.

Объект исследования - личностные особенности кандидата на должность шеф-повара.

Предмет исследования - психодиагностический аппарат.

1 Краткая характеристика профессии шеф-повара

Понятие повар - одно из наиболее обобщенных для определения специалиста-кулинара.

Повар это человек, профессией которого является приготовление пищи, а шеф-повар – это высшая ступень карьеры повара.

Современный шеф-повар должен знать:

- технологию приготовления всех видов блюд и кулинарных изделий, особенности приготовления национальных, фирменных блюд и блюд иностранных кухонь;
- правила оформления и подачи порционных блюд и блюд на заказ;
- правила составления банкетного меню;
- приготовление различных видов теста и изделий из него;
- основы, значение и технологию приготовления диетического и детского питания;
- признаки доброкачественности пищевых продуктов и органолептические методы их определения;
- условия, сроки хранения и реализации сырой и готовой продукции, полуфабрикатов;
- выход готовых изделий;
- санитарно-гигиенические правила содержания продуктов, кухни и служебных помещений;
- правила личной гигиены;
- правила использования и назначения оборудования, производственного инвентаря, инструментов измерительных приборов, посуды, тары;
- соблюдать правила охраны труда, внутреннего распорядка и требований пожарной безопасности.

Рассмотрим требования к индивидуально-психологическим особенностям профессии шеф-повара.

Профессия повар по классификации Климова, отнесена к профессиям типа «человек – техника» и «человек – человек». Эта профессия требует от работника определенных индивидуально-психологических качеств.

Повар должен иметь хороший общий интеллект, хорошо развитые обоняние; координацию движений рук; высокие показатели концентрации, переключения, устойчивости и объема внимания; хорошо развитую долговременную, культурно-логическую, зрительную, образную, оперативную память.

Обязательным условием успешной профессиональной деятельности работников типа "человек - человек" является умение устанавливать деловые контакты и общаться с другими людьми, наличие организаторских способностей. От работников этой профессии требуются высокий уровень переключение и распределение внимания, эмоциональная устойчивость, постоянная мобилизованность и готовность к социальным контактам.

Успешному выполнению работы способствуют такие качества личности, как неблагоприятное к помехам, что проявляется в способности сохранять сосредоточенность в условиях действия различных препятствий; устойчивость (психическая и физическая) повару необходима высокая работоспособность, коммуникабельность, трудолюбие, добросовестность, честность, аккуратность, исполнительность. Кроме того, у повара должно быть хорошо развито чувства эстетического вкуса.

Виды труда: ручной, механизированный, автоматизированный; одиночный или массовое производство.

Технологический процесс приготовления пищи состоит из нескольких стадий и операций. Шеф-повар, прежде всего, выполняет следующие операции: прием сырья, его переработка, хранение продуктов; приготовления холодных закусок, горячих блюд, выпечка из муки; оформление блюд для их раздачи.

Основные операции выполняются вручную. Но сегодня уже большинство трудоемких операций осуществляют машины, механизмы и автоматы.

Ассортимент блюд, предлагаемых посетителям, зависит от типа предприятия общественного питания. Так, в ресторанах он более широкий. Причем блюда готовят по индивидуальным заказам, используя повышенные нормы закладки продуктов. Совсем другая ситуация в заведениях общественного питания, где производство носит массовый характер,

Предметами труда повара являются:

- пищевые продукты и полуфабрикаты.

Средствами труда повара являются:

- кухонный инструментальный и оборудование.

Что касается санитарно-гигиенических условий и безопасности труда, то работа повара относится к разряду физического труда средней тяжести. Поваром могут работать как женщины, так и мужчины разного возраста. На предприятиях общественного питания применяют такие виды рабочих графиков: линейный или переменный (все работники начинают и заканчивают работу одновременно); ленточный текущий, ступенчатый (предусматривает выход работников в разное время с тем, чтобы в часы «пик» обеспечить быстрое обслуживание); двухбригадный (для предприятий, работающих в две смены) комбинированный (для предприятий, работающих более 12 часов в сутки, например рестораны) суммарного

учета рабочего времени (для предприятий, где работника невозможно обеспечить работой равномерно в течение месяца или года, например вагонов-ресторанов).

У шеф-поваров обычно 8-часовой рабочий день в одну или две смены (в зависимости от распорядка работы заведения). В частных кафе или ресторанах режим и темп работы шеф-повар устанавливает сам, исходя из потребностей и возможностей.

Особые условия и факторы работы:- работает в помещении, но условия микроклимата неблагоприятные: температура воздуха достигает 25-32 С, повышенная влажность воздуха, сквозняки, перепады температуры воздуха, связанные с необходимостью переходов из горячих в холодные цеха. Во время работы у плиты влияет инфракрасное (тепловое) излучение; работа связана с воздействием интенсивного шума, преимущественно среднечастотного характера, вызванного действием вытяжной и общеобменной вентиляции.

Список использованных источников

1. Заучивание 10 слов А.Р. Лурия - [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://vsetesti.ru/317/> - Дата обращения: 27.12.2018.
2. Корректурная проба (тест Бурдона) - [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://vsetesti.ru/323/> - Дата обращения: 27.12.2018.
3. Методика оценки коммуникативных и организаторских способностей личности В. Синявского и Б. А. Федоришина - [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://www.eidos.zp.ua/images/stories/dopolnitelno/KOC.doc> - Дата обращения: 27.12.2018.
4. Тест Розенцвейга. / Фрустрация: Понятие и диагностика: Учеб.-метод. пособие: Для студентов специальности 020400 «Психология» / Сост. Л.И. Дементий - Омск: Изд-во ОмГУ, 2004. - С. 21-39.
5. Тест структуры интеллекта Р. Амтхауэра/ Елисеев О.П. Практикум по психологии личности - СПб: Речь, 2003. С.342-370.

*Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:*

<https://stuservis.ru/nauchno-issledovatel'skaya-rabota/53428>