

Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования Свердловской области
«Березовский техникум «Профи»
ОПОП «Повар, кондитер»

«МОЯ ПРОФЕССИЯ - МОЕ БУДУЩЕЕ»

Кем быть?

Совсем не знаю я

Сажу и долго размышляю...

Профессию я выбираю...



КТО ЖЕ ТАКОЙ ПОВАР?...



Каково значение профессии повара

Для человечества - ?...

Для моей будущей карьеры - ?...

Для моей будущей семьи - ?...



ФОРМ ГРАМ



ПОВАР - ДРЕВНЕЙШАЯ ПРОФЕССИЯ.

Профессия повар развивалась вместе с цивилизацией, так что можно сказать – это древнейшая профессия. Первые блюда выглядели просто как обожженные на открытом костре полусырые куски мяса и рыбы. Но это были еще не повара!



ПОВАРСКОЕ ДЕЛО – НЕ РЕМЕСЛО, ПОВАРСКОЕ ДЕЛО ИСКУССТВО.

О первых профессионалах, зарабатывающих таким образом на жизнь, гласят отметки древнегреческих цивилизаций.

Для солдат царя готовил пищу специально нанятый мастер, который получал за это вознаграждение.



ПОВАРСКОЕ ДЕЛО НА РУСИ.

На Руси долгое время приготовлением пищи было делом сугубо домашним, профессиональные повара впервые появились при дворах и монастырях.



КАРП С БЕЛЫМ СТОЛОВЫМ ВИНОМ

Начало XIX века, Ростов

Куски крупного карпа с молоками, нарезанные 2 сельдью, 4 петрушки, 4 кислых огурца, 2 мускатных цвета, сложить в кастрюлю, посыпать простым и английским перцем, залить огуречным рассолом пополам с белым вином. Тушить на слабом огне. Ложку масла смешать с ложкой муки, развести процеженным соусом из под рыбы и облить рыбу на блюде.



ПОВАР – ОДНА ИЗ САМЫХ ВАЖНЫХ ПРОФЕССИЙ В МИРЕ.

Ведь ни один человек не обходится без пищи, а для того чтобы красиво приготовить вкусную и качественную пищу, необходимы знания, умения и навыки, которые учащиеся ОПОП «Повар, кондитер» приобретают в лаборатории техникума.



ПОВАР – ЭТО СПЕЦИАЛИСТ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЦЦИ.



От труда повара зависит здоровье и настроение людей. Хорошего повара иногда называют волшебником и даже доктором. Из самых обычных продуктов он может приготовить настоящий шедевр, который доставит радость и наслаждение людям.

Учащиеся техникума вместе со своими наставниками создают кулинарные шедевры в учебной лаборатории техникума.



КЛАССИФИКАЦИЯ ПРОФЕССИИ

ПОВАРА.

Шеф-повар-высшее звено в профессии. Контролирует приготовление пищи и соблюдение работниками санитарных требований и правил гигиены. Организует учет и составление отчетности о деятельности предприятия.



Повар-кондитер специализируется на изготовлении кондитерских изделий.



Повар-технолог организует процесс приготовления продуктов.



Повар-кулинар производит расчет сырья и выход готовой продукции, осуществляет приготовление блюд.



ВНЕШНИЙ ВИД ПОВАРА.

*Ходит в белом колпаке
с поварешкою в руке.
Он готовит нам обед:
кашу, щи и винегрет...
(на снимке Черепанов А.
гр.207 и Ларионов И.гр.307)*



В первую очередь повар должен быть аккуратным и иметь опрятный вид. При приготовлении пищи он должен быть одет в форменную одежду и колпак, у него не должно быть маникюра, колец, сережек и других украшений.

Повар должен обладать хорошо развитым обонянием, вкусовым восприятием, фантазией, быть терпеливым, наблюдательным и чистоплотным.

Плюсы профессии повара:

Профессия повара востребованная и творческая. В ней есть место фантазии и изобретательности. У хороших поваров высокий уровень оплаты труда.

Минусы профессии повара:

Работа требует выносливости и ответственности. Стоять у горячей плиты полный рабочий день выдержит не каждый человек. Необходимо быть внимательным- следить за приготовлением многих блюд. Нет возможности расслабиться или отвлечься.



ВДОХНОВЕНИЕ И ПОЛЕТ.

**Дайте повару продукты
Мясо птицы, сухофрукты,
Рис, картофель ... И тогда
Ждет вас вкусная еда!
(учащиеся групп 207 и 307 за работой)**



**Повар у плиты
творит,
как на крыльях он
парит.
Все бурлит вокруг
него –
кухня кузнеца его!**



**Хороший повар, как художник
С палитрой фруктов, крема, роз
Творит роскошество пирожных
Знатоки рецептов, вкусов, доз!**

**(кондитерские изделия для областного фестиваля
подготовили учащиеся 207гр., мастер Чуркина С.В.)**



<http://www.liveinternet.ru/users/meau/>



**Каждое его творенье-
Просто сказка, объеденье,
Мысли, творчества полет.
Тот кто пробовал – поймет!**



**(блюда приготовленные
учащимися в лаборатории)**



«С МАСТЕРСТВОМ ЛЮДИ НЕ РОДЯТСЯ, НО ДОБЫТЫМ МАСТЕРСТВОМ ГОРДЯТСЯ».

Есть наставники у нас
Это люди высший класс
Мастера, учителя
Вместе мы-одна семья!
Старший мастер
Ларюшкина Л.Н.,
мастера
производственного
обучения Чуркина С.В.,
Шапкина О.М.,
Малина А.Р.



НАШИ ДОСТИЖЕНИЯ.

Учащиеся 207 и 307 групп приняли активное участие в 1 этапе олимпиады профессионального мастерства «Славим человека труда», на 2 этапе образовательное учреждение представляла учащаяся 307 гр. Федерягина И..

В областном фестивали «Мастерство, творчество, поиск молодых в кулинарном искусстве» в номинации «За сохранение традиций русской кухни» победили учащиеся 207гр. -Тонкова В., Шаранова Н.

На областной выставке «Образование от А до Я» мастер-класс по изготовлению «карвинга» из овощей показали учащиеся 207гр. Шаранова Н. и Яковенко А.



МЕЧТЫ, МЕЧТЫ, МЕЧТЫ...

Учащиеся ОПОП «Повар, кондитер», повышая свои профессиональные знания, посещают различные мастер-классы, выставки кулинарного искусства, кулинарные шоу. Учатся создавать своими руками кулинарные шедевры и мечтают о самом современном оборудовании для лаборатории техникума. (шеф-повар показывает мастер-класс на кулинарном шоу в ДИВС)



***ЧТОБЫ ХОРОШО ЖИТЬ ЗАВТРА,
НУЖНО ХОРОШО УЧИТЬСЯ
СЕГОДНЯ!***



Итак, значение профессии повара

Для человечества –

основа развития,

Для моей будущей карьеры –

основа моей успешности,

Для моей будущей семьи –

основа здоровья, счастья,



Подошла кому пора-
На судьбу не сетуя,
Поступайте в повара,
От души советуем.
Пусть встаем мы до зари,
На работе весело,
Повар, что не говори-
Славная профессия!



*Приглашаем вас учиться в ГБОУ СПО СО
«Березовский техникум «Профи» по
общепрофессиональной образовательной
программе **«ПОВАР, КОНДИТЕР»!***



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

