

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 - ?...***

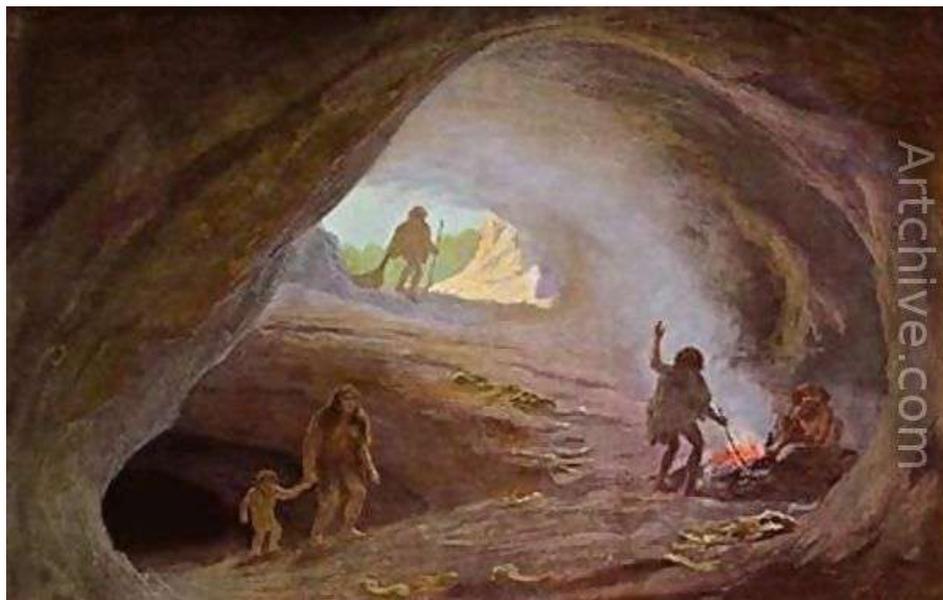
***Для моей будущей карьеры - ?...***

***Для моей будущей семьи - ?...***



# **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 цветка, 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 )**

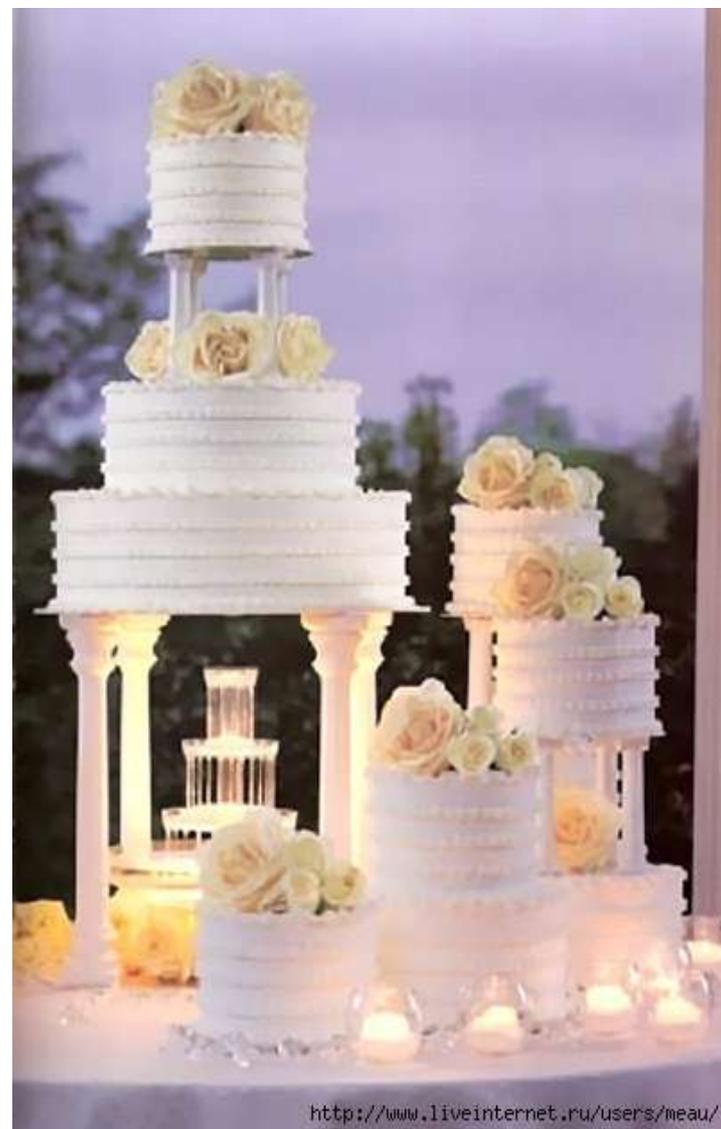


**Повар у плиты  
творит,  
как на крыльях он  
парит.  
Все бурлит вокруг  
него –  
кухня кузнеца его!**



**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!***

