



# **ОПОП**

## **«Повар, кондитер»**



**«Земля еще и потому щедра,  
что в мире существуют  
повара»**

**Р. Рождественский**



# **ПОВАР – ОДНА ИЗ САМЫХ ВАЖНЫХ ПРОФЕССИЙ В МИРЕ.**

**Ни один человек не обходится без пищи, а для того чтобы красиво приготовить вкусную и качественную пищу, необходимы знания, умения и навыки, которые обучающиеся 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.***



**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.**





# НАШИ ДОСТИЖЕНИЯ.



Учащиеся ОПОП «Повар, кондитер» ежегодно принимают активное участие в олимпиадах профессионального мастерства «Юные интеллектуалы Урала».

В областном фестивале «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.



# **«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.





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

