

ГБПОУ «Альменевский аграрно-технологический техникум»
Профессия «Повар. Кондитер»



Инструктор: Власов Федор

Руководитель:

Мастер п/о: Мухаметова Т.А.

Профтеху 80 лет



Юбилей
профтеха

2 октября 1940 –
2 октября 2020

- Существует большой выбор рабочих профессий ,для себя я выбрал самую творческую и интересную профессию





□ Я был хорошим поваром всю свою жизнь, но я все еще учусь, как быть хорошим поваром.

Всегда есть что-то новое для изучения и новые горизонты для открытия.

Хосе Андрес

испано-американский шеф-повар, ресторатор
и основатель World Central Kitchen (WCK)

История профессии

- Профессия повар развивалась вместе с цивилизацией, так что можно сказать это древнейшая профессия. Первые блюда выглядели просто как обожжённые на открытом костре полусырые куски мяса или рыбы. Огнём люди пользовались как минимум со среднего палеолита, но это не были повара.
- О первых профессионалах, зарабатывающих таким ремеслом на жизнь, гласят отметки греческой цивилизации на острове Крит 2600-го года до н.э. Для солдат царя пищу готовил из отборных продуктов специально нанятый мастер кулинарного дела. Можно смело предположить, что в более древних культурах Египта, Финикии и Шумер также были профессиональные кулинары, работающие для семей знатных людей и правителей.

- 
- Позже появились такие понятия, как санитарные нормы, регулирующие работу таких специалистов....
 - История развития человечества от древнейших времен до наших дней знавала невиданные взлеты поварского искусства и такие же резкие падения. То еду возносили до небес, считая ее одним из самых лучших удовольствий, то относились к ней чуть ли не с презрением, считая, что даже разговоры о продуктах и блюдах «недостойны истинного джентльмена». Взять древних эллинов. В Спарте относились к питанию сдержанно: в походе и на войне надо было обходиться простой в приготовлении пищей. А совсем рядом, в Афинах, изощрялись в приготовлении неслыханного праздничного блюда: крошечная 2маслинка запекалась внутри голубя, голубь — в козленке, козленок — в овце, овца — в быке, все это жарилось на вертеле, и самому почетному гостю доставалась та самая маслинка.

Требования к знаниям специалиста

- Для успешного освоения профессии повара необходимы базовые знания по естествознанию.

Квалифицированный повар должен знать:

- Основы кулинарии;
- Требования к готовке различных блюд и обработке продуктов.
- Принципы приготовления диетических блюд; рецепты приготовления и оформления блюд и т.д.

Квалифицированный повар должен уметь:

- Работать с кухонной утварью;
- Приготавливать блюда в соответствии с рецептами; обрабатывать различные продукты и т.п.

Требования к индивидуальным особенностям специалиста

Для успешной деятельности в качестве повара необходимо наличие следующих **профессионально-важных качеств**:

- склонность к сервисной работе
- способность к концентрации внимания
- склонность к работе с объектами природы
- склонность к ручному труду
- физическая выносливость
- склонность к творческой работе специалиста

Область профессиональной деятельности специалиста

- Приготовления блюд из овощей и грибов
- Приготовления блюд и гарниров из круп ,бобовых и макаронных, изделий ,яиц ,творога ,теста.
- Приготовления блюд из рыбы
- Приготовление супов и соусов
- Приготовление холодных блюд и закусок
- Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
- Приготовление хлебобулочных изделий
- Приготовление сладких блюд и напитков

На учебной практике







Социальная значимость профессии в обществе

- В 90-х годах прошлого столетия стали бурно развиваться предприятия общественного питания, и появилась острая необходимость в профессионалах поварского искусства. К тому же, владельцы кафе, ресторанов подметили, что успех заведения, во многом, зависит от мастерства шеф — повара, от разнообразия, эксклюзивности или экзотичности предлагаемых блюд.
- Особое значение эта профессия получила в наш век скоростей и быстротечности жизни. Люди, нацеленные на карьеру и успех, не могут, да и не успевают готовить пищу в домашних условиях. Поэтому, обеды, бизнес — ланчи, ужины — явление повсеместное. Да и не каждый человек имеет возможность дома полакомиться, например, национальным блюдом какой-либо страны, отведать шедевры экзотических кухонь.
- А если вспомнить, что пицца для человека — это не только источник энергии и питательных веществ, но и огромного вкусового удовольствия, то станет ясно, что человек, который может придать пище восхитительный вкус, аромат и вид, будет пользоваться большим спросом на свои услуги.
- К тому же, не стоит забывать, что повара требуются не только в кафе и рестораны, но и в таких заведениях, как детские садики, школы, больницы.

Массовость и уникальность профессии

- Профессия повар-кондитер, по-своему, уникальна.
- Главное - талант, чувство вкуса, фантазия, скрупулёзная точность, наличие творческой жилки, чтобы придумать оригинальный рецепт или изысканное украшение блюда.
- Обоняние и тонкие вкусовые ощущения помогут повару достичь высот в своей карьере.
- Так же, хороший повар-кондитер должен быть внимателен, аккуратен, организован, должен иметь хорошую память

Риски профессии

Плюсы профессии

- Профессия повара востребованная и творческая, в ней есть место фантазии и изобретательности.
- У хороших поваров высокий уровень оплаты труда.
- Люди в среднем едят три раза в день — это обеспечивает стабильный спрос на услуги этих профессионалов. Если своими вкусными блюдами или кондитерскими изделиями повар-кондитер угодил клиентам, то он может рассчитывать на благодарность и повторный визит этих посетителей через некоторое время.

Минусы профессии

- Работа требует большой физической выносливости и ответственности, постоянное напряжение внимания за приготовлением многих блюд одновременно.

В нашем техникуме:

Профессия	Квалификация	Форма обучения
Повар, кондитер на базе 9 классов	Повар, кондитер 3-4 разряды)	Очная 3 года 10 месяцев

Учусь на четвертом курсе в ГБПОУ «Альменевский аграрно-технологический техникум».

Я уверен в том, что получу отличную профессию с достойной зарплатой.

Приходите к нам учиться ,не пожалеете!