



# КГА ПОУ «Лесозаводский индустриальный колледж»

- Профессия «43.01.09. Повар, кондитер»

**Срок обучения:**

на базе 9 классов – 3 года 10 месяцев

на базе 11 классов - 2 года 10 месяцев





Повар - кондитер в почёте всегда,  
Он вкусно готовит,  
Он – мастер стола!

- Тип профессии:
- «Человек – Художественный образ».





**Повар – специалист, который занимается приготовлением пищи на предприятиях общественного питания.**

- Кондитер – это профессиональный повар, занимающийся приготовлением кондитерских изделий и десертов.
- Кондитер готовит по заданной рецептуре различные виды теста, начинки, кремы и другие полуфабрикаты, выпекает и украшает готовые изделия.



# Кулинарные профессии



1

Повара-кондитеры, специализирующиеся на изготовлении сладостей

2

Повара специализированных цехов (мясного, рыбного, овощного)

3

Повара-технологи, следящие за точным соблюдением технологий приготовления пищи

4

Шеф-повар или главный повар–мастер-универсал, обладающий ещё и незаурядными организационными способностями.





# Профессиональные обязанности повара



- Прием сырья и его переработка (отбор сырья по ГОСТу, проверка его качества, взвешивание и отмеривание, просеивание, чистка, переработка различных видов сырья);
- Подготовка полуфабрикатов;
- Хранение продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами;
- Приготовление холодных закусок;
- Приготовление горячих блюд;
- Оформление блюд перед подачей на стол;
- Приготовление и оформление блюд по заказам для торжественных мероприятий
- Дегустация готовой продукции.
- Составление меню.
- Участие в профессиональных конкурсах.
- Повышение квалификации.



# Профессиональные обязанности кондитера

- Приготовление кондитерских изделий в соответствии с утвержденным ассортиментом, рецептом и нормами выпечки.
- Приготовление кремов, сиропов, окрашивание крема специальными красителями в соответствии с нормами и правилами.
- Работа с бисквитами, придание им нужной формы и размера для различных видов выпечки.
- Намазывание крема на коржи тортов и пирожных вручную с помощью специальных кондитерских инструментов или с использованием оборудования, контроль толщины слоя крема.



Наполнение кондитерских изделий начинкой и сиропами;  
взвешивание изготавливаемой продукции.

Изготовление полуфабрикатов для определенных видов выпечки.

Изготовление печенья вручную или с помощью машины

Изготовление сэндвичей в машине.

Контроль за работой машины.

Затаривание выпускаемой продукции.



# Высшая ступень в профессии – шеф-повар.

## Шеф-повар

- разрабатывает и готовит собственные рецепты,
- контролирует технологию приготовления пищи и соблюдение всеми работниками кухни санитарных требований и правил гигиены,
- анализирует спрос посетителей,
- формирует ассортимент блюд и кулинарных изделий,
- составляет ежедневное меню,
- организует учет и составление отчетности о деятельности предприятия.





# Какие качества нужны, чтобы стать хорошим поваром



## • *Способности:*

- Ручная ловкость
- Выносливость физическая
- Тонкие вкусовые ощущение
- Хорошо развитое обоняние
- Хорошее зрительное восприятие цвета
- Хорошо развитый глазомер
- Высокое развитие зрительной образной памяти, вкусовой, обонятельной и двигательной памяти
- Достаточное развитие долговременной словесно-логической памяти
- Творческое воображение
- Чувство времени

# Личностные качества, интересы и склонности



**Чтобы стать хорошим поваром,  
нужно быть:**

- Ответственным
- Аккуратным
- Доброжелательным и приветливым
- Оригинальным
- Изобретательным
- Расторопным
- Чистоплотным





# Личностные качества, кондитера

**Чтобы стать хорошим кондитером, нужно иметь талант и любовь к кулинарии**

Также важными являются следующие качества:

- Развитые вкусовые рецепторы
- Хорошая моторика рук
- Умение работать в режиме многозадачности
- Стрессоустойчивость





# Качества, препятствующие работе повара

- Нечистоплотность
- Неряшливость
- Невнимательность
- Чрезмерная медлительность
- Медицинские противопоказания:
  - кожные заболевания,
  - венерические болезни,
  - хронические заболевания легких, снижение остроты зрения,
  - эпилепсия
- 





# ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- Постоянный рост количества предприятий общественного питания (ресторанов, кафе, столовых и др.) определяет спрос на поваров.
- Повара востребованы в образовательных учреждениях: детские сады, школы, колледжи
- В медицинских учреждениях: больницы, санатории, оздоровительные лагеря.
- Квалифицированный повар без труда может найти работу на предприятиях, занимающихся изготовлением и продажей готовых блюд и полуфабрикатов (фабрики-кухни, комбинаты полуфабрикатов, кулинарные цеха крупных супермаркетов, магазины-кулинарии).



# Специальная форма повара, кондитера



- Поварские брюки, куртка, колпак, фартук, специальные перчатки. Обувь должна быть с закрытым мыском; каблук высотой не более 2 см.
- На рабочем месте повар не должен носить ювелирные украшения (даже наручные часы) и использовать парфюмерию. Не допускается наличие открытых ран, царапин и ссадин на руках.



# Повар и кондитер очень почётные и востребованные профессии



Повар – это тот же художник — творец. В его руках обычные продукты превращаются в произведения искусства, доставляя людям радость и удовольствие.

Поваров иногда сравнивают с психотерапевтами или врачевателями человеческих душ.

Старая русская пословица гласит: «**Добрый повар стоит доктора**». Действительно, повару, как и врачу, нельзя быть равнодушным. Ведь от того, как накормить человека, зависит и его здоровье, и настроение.

Это такая профессия, которая требует постоянного поиска, творческой фантазии, потому что надо приятно удивлять посетителя каждый раз, когда он заходит в столовую, кафе, ресторан.



# Перспективы карьерного роста повара, кондитера

- Становление повара, кондитера как высококвалифицированного специалиста внутри профессии возможно.
- Все зависит от таланта и амбиций повара.
- Он может начать собственное дело, заниматься созданием авторского меню в рамках заведения, а также развиваться в административной деятельности.





# ТРЕБУЕМОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

Чтобы стать поваром, кондитером, нужно  
получить

- среднее профессиональное образование («Повар, кондитер») в Лесозаводском индустриальном колледже.



г. Лесозаводск, ул. Пушкинская, 33



# Лесозаводский индустриальный КОЛЛЕДЖ



Высокий уровень подготовки  
специалистов





# Конкурсы профессионального мастерства





# Внеклассные мероприятия профессиональной направленности



**Международный день повара**

# Производственная практика на предприятиях общественного питания





# Ежегодное участие в конкурсе Ворлдскиллс Россия

WorldSkills — международная некоммерческая организация, созданная для повышения стандартов профессиональной подготовки и квалификации кадров с помощью проведения профессиональных чемпионатов по всему миру.





# Участие в олимпиаде «Абилимпикс»

**Абилимпикс** — это международный конкурс профессионального мастерства, в котором участвуют инвалиды и люди с ограниченными возможностями здоровья. По форме проведения и заданиям «Абилимпикс» очень близок к движению «Worldskills»: в ходе обоих конкурсов участники демонстрируют профессиональное мастерство в одной из категорий. Задачи олимпиады «Абилимпикс»: помочь участникам с инвалидностью интегрироваться в общество





# Государственная итоговая аттестация с использованием механизма демонстрационного экзамена

- Демонстрационный экзамен для студентов – это проверка их знаний и умений, уровня владения общими и профессиональными компетенциями.





Спасибо за внимание!