

# Омутнинский государственный политехнический техникум профессия «Повар-кондитер»



# Историческая справка

1 мая 1969 году было основано Омутнинское среднее городское профессионально-техническое училище №34 (строителей)





# Наши первые преподаватели и мастера



4 сентября 1984 года Омутнинское среднее городское профессионально-техническое училище №34 было реорганизовано в Омутнинское среднее профессионально-техническое училище (СПТУ) №20





24 июля 2003 профессиональное училище было переименовано в Государственное образовательное учреждение начального профессионального образования ГОУ НПО ПУ-20.



12 сентября 2011 года ГОУ НПО ПУ-20 переименовано в Кировское областное государственное образовательное автономное учреждение среднего профессионального образования «Омутнинский государственный политехнический техникум»





Как много в мире профессий! Учителя и врачи, ткачи и механики, артисты и каскадёры... Каждая из них интересна, каждая важна и востребована.

В нашем Омутнинском государственном политехническом техникуме среди многих профессий обучают и профессии «Повар-кондитер».

О каждой профессии можно говорить много и интересно...



В стенах нашего техникума ребята обучаются поварскому искусству.



Повар – вот  
профессия, лучшая на  
свете.

Поварам всегда у нас  
почёт,  
К ним торопятся, они  
проблемы вмиг  
решают,  
И мечта спешит в  
высокий свой полёт.



Не каждый способен стать поваром, и не просто поваром, а поваром - кондитером. Здесь нужны такие качества, как чистоплотность и аккуратность, доброжелательность и вежливость, любовь к технике приготовления пищи.

А какая у повара вкусовая память, фантазия, творчество какое! Украсить изделие может только художник, он поистине создатель бисквитов, пирожных, печенья... А ещё повар – кондитер встаёт рано, встречает рассвет.

Омутнинск окрасил багряный рассвет,  
И солнце, приветливо лучик бросая,  
Шлёт людям свой ласковый свет.

И повар – работник особый, волшебник,  
Создатель чудесных блюд-идёт на работу,  
Где в тёплой, уютной  
столовой его вновь  
открытия ждут.

Он в светлую кухню  
уверенно входит,  
И радостно светят глаза.  
Программа составлена,  
день – по минутам.  
Вперёд, не включать  
тормоза!





Сколько заказов, какой простор для творчества! Слава о хорошем поваре слывет вокруг. К нему идут люди, каждому хочется с блеском отметить праздник или День рождения, удивить родных и друзей вкусными блюдами.

А повар – главный человек на кухне. Вокруг него крутятся помощники, рабочие кухни. Повар – волшебник! Он взмахом чудесной палочки может осуществить любые вкусовые желания и накормить целый взвод!

Когда в столовую приходит отряд рабочих – боевых ребят, их с улыбкой встречает повар.





После вкусного обеда все благодарны повару, говорят ему «спасибо».

И так тепло становится на сердце! День прошёл не зря, ты был нужен.

Спокойно повар идёт домой, впереди творческий вечер, когда будут придуманы новые блюда. Повар вновь будет колдовать, потому что он маг и волшебник, создатель вкуснейших блюд.

Да, театр начинается с вешалки, а ресторан, кафе – с шеф-повара, повара-кондитера.



**ОМЛЕТ  
ФАРШИРОВАННЫЙ**  
Костромина Татьяна



**СУП ИЗ ОВОЩЕЙ**  
Королева Елена

**СЫРНИКИ СО  
СМЕТАНОЙ**  
Королева Елена

**ОМЛЕТ  
ФАРШИРОВАННЫЙ**  
Королева Елена

**КОТЛЕТЫ  
КАРТОФЕЛЬНЫЕ**  
Казанова Диана

**БЛИНЫ ДРОЖЖЕВЫЕ**  
Сафронова Светлана

**КАША РИСОВАЯ  
МОЛОЧНАЯ**  
Королева Елена



**КАРТОФЕЛЬ «ФРИ»**  
Гогаева Елена



**КАПУСТА ТУШЁНАЯ С  
КАРТОФЕЛЬНЫМ  
ПЮРЕ**  
Яковенко Павел

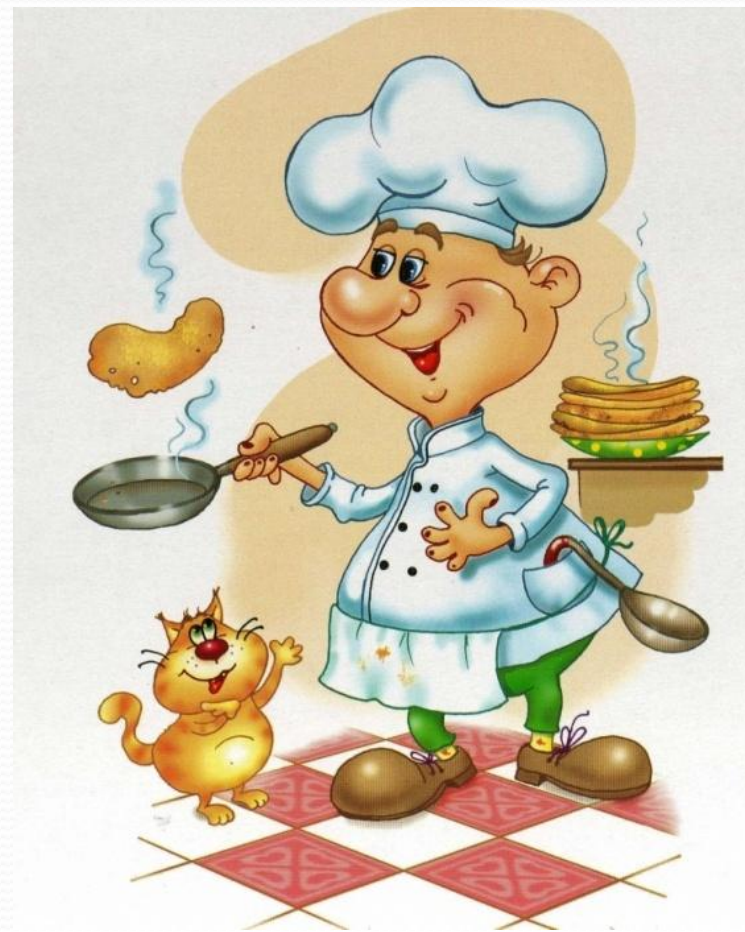




# Назначение профессии

- Производит расчет сырья и выхода готовой продукции; при приготовлении блюд выполняет следующие операции:

процеживание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, приготовление начинок изделий и др.; регулирует температурный режим, определяет готовность блюд, изделий по контрольно-измерительным приборам, а также по внешнему виду, запаху, цвету и вкусу; производит художественное оформление блюд, кондитерских изделий; производит порционирование блюд.



# Знания и навыки

- Кондитер должен знать технологию, рецептуру выпускаемых изделий, их калорийность, биологическую ценность, сроки и условия хранения ингредиентов и готовых продуктов, гигиенические нормы. Должен понимать основы физиологии человека.  
Кондитер должен уметь оформлять приготовленные блюда, выполнять множество ручных операций, использовать специальные инструменты и оборудование.





# Достоинства профессии

- востребованность,
- возможность стабильного дохода,
- карьерный рост.



# Гимн Омутнинского политехнического техникума

Не далеко, не близко  
В стороне от дорог  
На краю Омутнинска  
Наш стоит городок

Городок наш городок  
Здесь идет за уроком урок  
У Песчанки у реки  
Копшатся садоводы  
и галдят ученики

Время катиться мчится  
Так должно в жизни быть:  
Кто-то должен учиться,  
Кто-то должен учить

И когда приходит срок  
Собираются все в городок  
Нежеланью вопреки  
Портят нервы педагогам  
Сорванцы-ученики

Но никто не в обиде  
В эти первые дни  
Ежедневно мы видим,  
Как взрослеют они

День придет-придет пора  
Сорванцам выходить в мастера  
Многим годам вопреки  
Их потянет непременно  
В Альма-матер у реки

мастер п/о М.В.Михеев