

**МОЯ БУДУЩАЯ  
СПЕЦИАЛЬНОСТЬ – ТЕХНИК –  
ТЕХНОЛОГ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,  
КОНДИТЕРСКИХ И  
МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

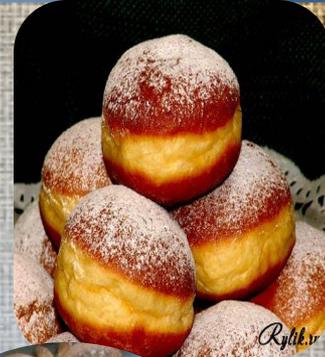


**Смехнова  
Анастасия**

**Студентка 3 курса ГАОУ СПО ЛО «ЛАПТ»**

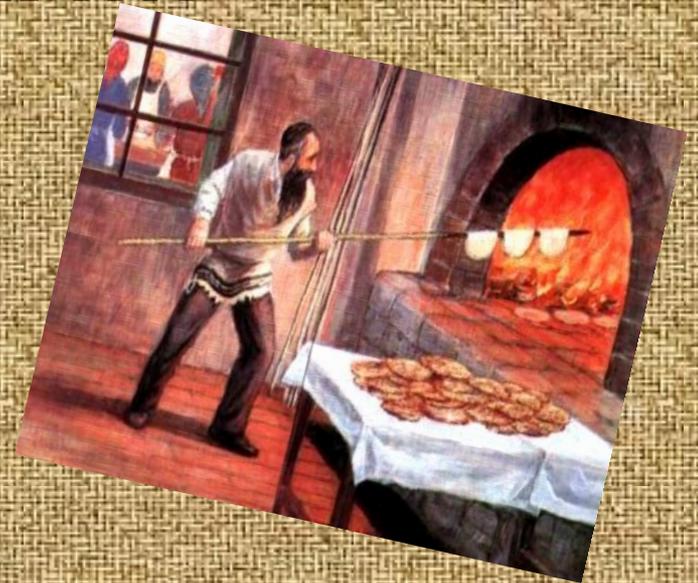


**«КЕМ БЫТЬ?  
ЛЕКАРЕМ БЫТЬ  
ЗДОРОВО...!!!»**





# ПЕКАРЬ – ПРОФЕССИЯ ДРЕВНЯЯ...





**Хлеб на Руси всегда был в почете и к нему относились с особым теплом и любовью.  
ХЛЕБ ВСЕМУ ГОЛОВА!**



**Изменяется жизнь, а хлеб - батюшка,  
хлеб - кормилец остаётся большой  
ценностью**



**Как же стать  
самым лучшим  
пекарем?**





**Для этого  
необходимо  
получить  
профессионально  
е образование**





**Необходимо изучать  
технологии изготовления  
хлебобулочных изделий, сырьё  
и материалы, технологическое  
оборудование**





**Очень важно, чтобы  
обучал тебя опытный  
наставник. С мастером нам  
повезло!**



**Твори,  
выдумывай,  
пробуй и  
экспериментируй**





**Вот и наша  
выпечка!**



ЕСЛИ ОЧЕНЬ  
ЗАХОТЕТЬ, ТО  
МЕЧТА  
ОБЯЗАТЕЛЬНО  
СТАНЕТ  
РЕАЛЬНОСТЬЮ!!

ЫКОЛА



**Спасибо за внимание**

