

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

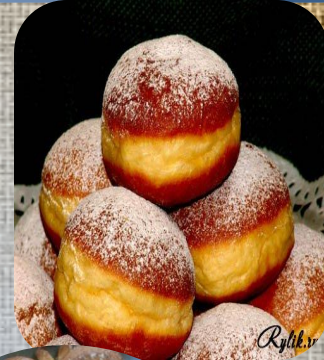


**Смехнова
Анастасия**

Студентка 3 курса ГАОУ СПО ЛО «ЛАПТ»



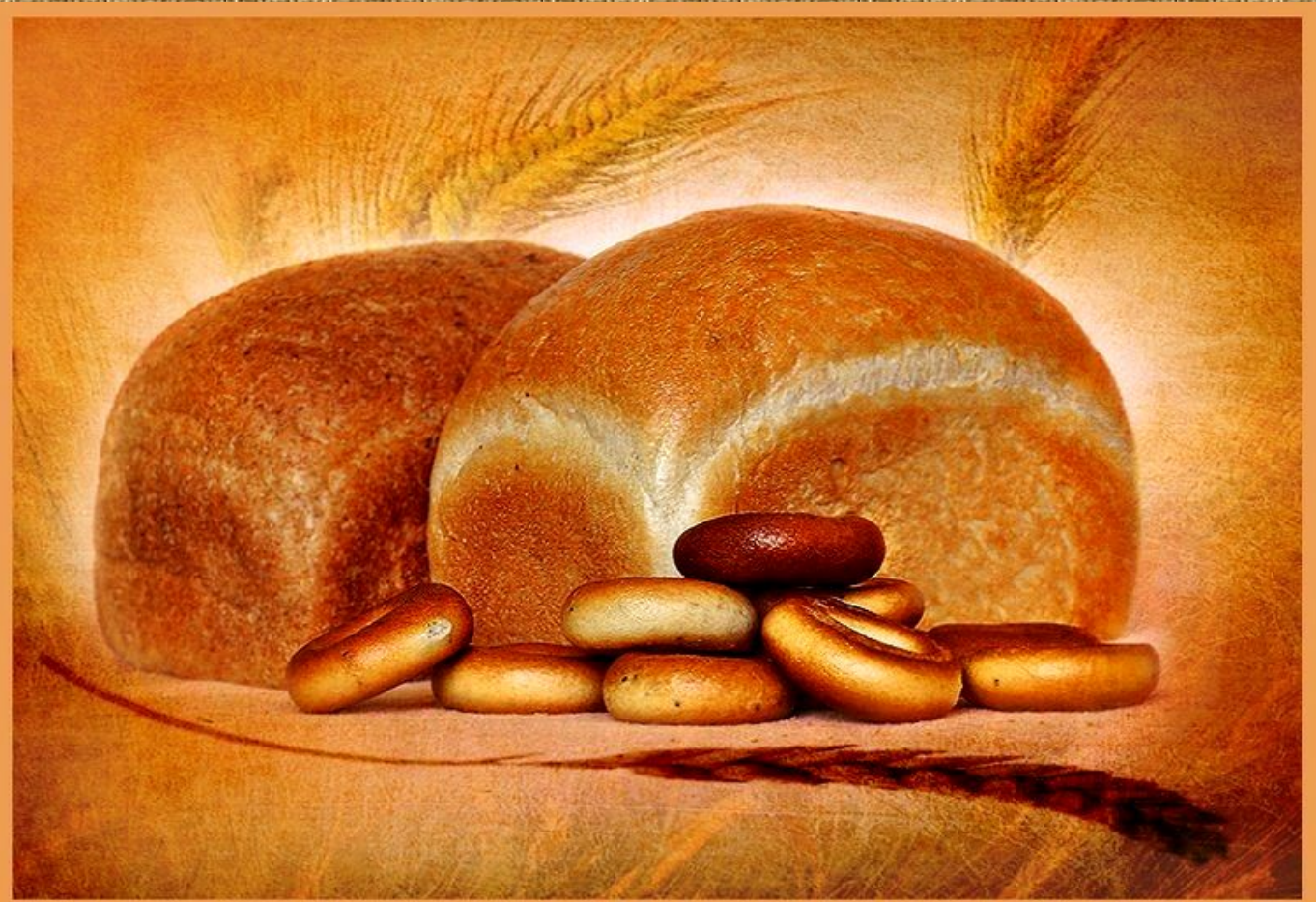
**«КЕМ БЫТЬ?
ЛЕКАРЕМ БЫТЬ
ЗДОРОВО...!!!»**





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

