

A vibrant background image featuring a variety of sweets. On the left, there are numerous small, round, multi-colored candies. In the center and right, there are larger items including gummy bears, rectangular gummies, and several types of cookies, some with embossed patterns. The overall scene is a dense collection of confectionery.

классный час

профессия

кондитер

Выполнила Лукина Марго, 2в классе



Кондитер

# Из истории

Дочь Гигея считалась покровительницей науки о здоровье, а её верной помощницей была кухарка Кулина. Она стала покровительницей кондитерского дела, получившего название "кулинария".



# *из истории*

**Первые кондитерские изделия появились в Древней Греции – это конфеты из мёда и разнообразных фруктов.**



**Кондитерское  
искусство  
получило  
наибольшее  
развитие в Италии.**



# Суть кондитерского дела

- из простого, элементарного сделать необычное, вкусное, искать возможности из повседневного, заурядного сделать неузнаваемо новое и праздничное*



# престижность и востребованность

**Спрос на специалистов  
–кондитеров  
стабильный и  
устойчивый**

**ведь, сколько у нас мест  
общепита: рестораны, кафе,  
кофейни, столовые,  
заведения быстрого питания  
на любой вкус и карман.**



# Тип профессии



Человек-  
техника



Человек-  
Художественный  
образ





# Содержание деятельности

- **Приготовление различных видов изделий из теста, кремов, начинок, шоколада**
- **Выпечка изделий**
- **Художественное оформление блюд**



# ИНСТРУМЕНТЫ



# Техника современных кондитеров



# Требования к знаниям специалиста

## Базовые знания:

Математика и естествознание

## Знания о:

- Составе пищи и её калорийности
- Хранении продуктов
- Как приготовить изделия
- Как пользоваться оборудованием
- Правила составления меню



# Важные качества

- Чистоплотность
- Ответственность
- Образная память
- Внимательность
- Тонкий вкус
- Творческое воображение
- Хороший глазомер
- Физическая выносливость



# Образование

*Первая кулинарная школа  
была открыта в  
Петербурге 25 марта  
1888 г. по инициативе  
профессора И. Е.  
Андреевского и кулинара  
Д. В. Каншина.*



*В России первая  
кулинарная книга  
"Поваренные записки"  
была составлена С.  
Друковцовым в 1779 г.*



# **Где можно получить образование по специальности кондитер?**



**В  
ИНСТИТУТЕ**

**В  
КОЛЛЕДЖЕ**



# Области применения

- Кондитерские
- Хлебозаводы
- Пекарни
- Кондитерские фабрики
- Рестораны и кафе
- Частные компании





# Шедевры кондитерского мастерства



Самые большие торты  
В мире

мое дорогое  
ожное в мире



«Золотой феникс»





хочешь быть



уверенным в завтрашнем дне -

выбери профессию

кондитер





**Я б в кондитеры пошел, пусть  
меня научат**

**Ни один праздник не обходится  
без участия кондитера.**

**Когда я вырасту, я обязательно  
стану кондитером**

**А что может быть чудесней, чем  
дарить людям радость!**