

A vibrant background image featuring a variety of sweets. On the left, there are colorful round candies in red, yellow, green, and blue. In the center and right, there are several types of cookies, including round ones with patterns and larger, heart-shaped ones. Interspersed among the cookies are various gummy candies in different shapes and colors like red, orange, and green. The overall scene is a dense, colorful 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**



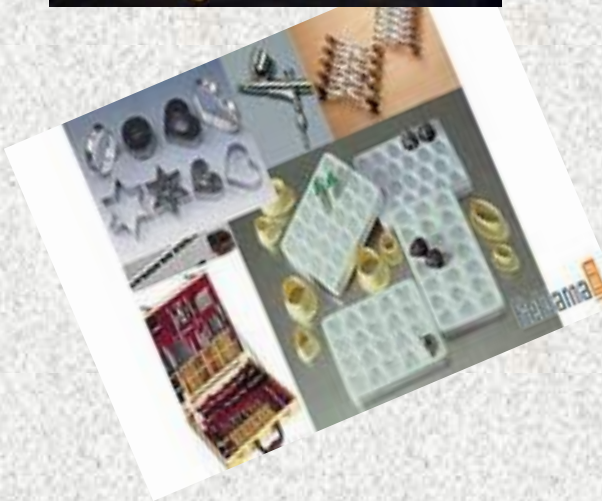
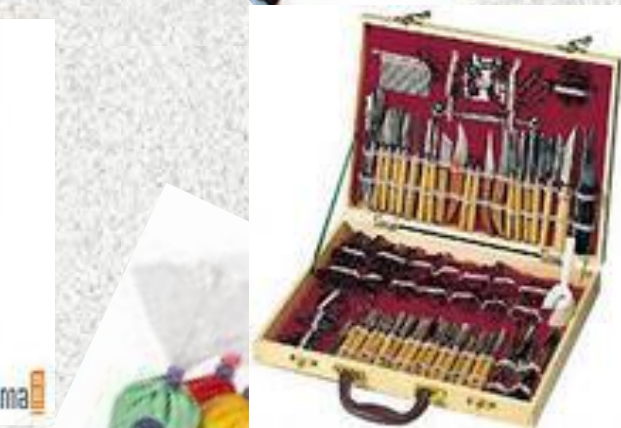


# Содержание деятельности

- **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»

**Гордитесь,  
родители,  
Ваши дети  
кондитеры!!**





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!**