



профессия

кондитер



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.**

**Средняя зарплата  
Российского  
кондитера 28 000 руб.  
VIP – мастера  
зарабатывают от 35 до  
60 000 руб.**



# Тип профессии



Человек-  
техника



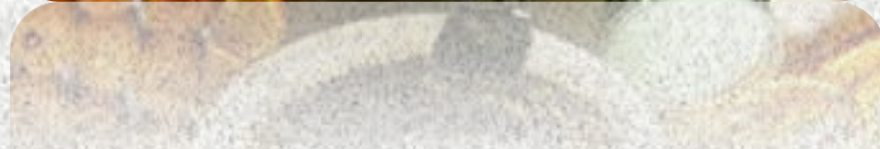
Человек-  
Художественный  
образ



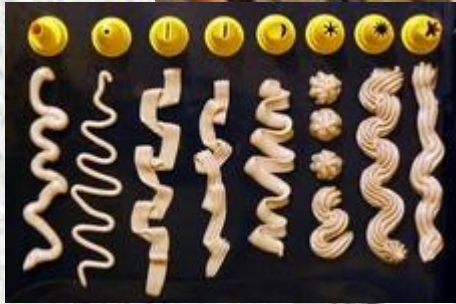
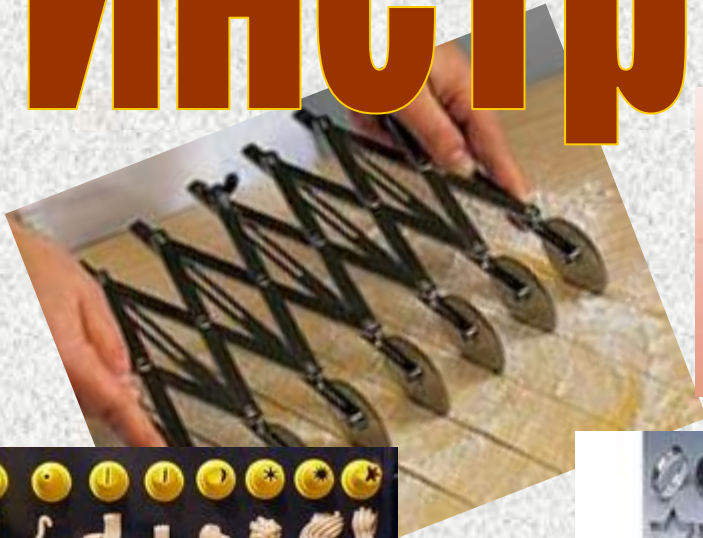


# Содержание деятельности

- **Расчёт сырья и выхода готовой продукции**
- **Приготовление различных видов изделий из теста, кремов, начинок, шоколада**
- **Заготовка сырья по рецептуре**
- **Выпечка изделий**
- **Художественное оформление блюд**



# ИНСТРУМЕНТЫ



# Техника современных кондитеров



# Требования к знаниям специалиста

**Базовые знания:**

**Математика и естествознание.**

**Знания о:**

- Физиологии питания
- Составе пищи и её калорийности
- Хранении продуктов
- Технологии приготовления изделий
- Эксплуатации оборудования
- 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 в Набережных Челнах можно  
получить образование по  
специальности кондитер?**



**ТОРГОВО-  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ**



**ТОРГОВО-  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
ИНСТИТУТ**

# 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»

28 000 у.е.

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





хочешь быть



уверенным в завтрашнем дне -

выбери профессию

кондитер

