

ПРЕЗЕНТАЦИЯ «УРОК - КЕЙС: УРОКИ ПРОФЕССИЙ И КАРЬЕРЫ»



МОЯ ПРОФЕССИЯ - КОНДИТЕР

Я - КОНДИТЕР

- **Цель:** расширить знания студентов о профессиях, узнать о профессии кондитера
- **Задачи:** - рассказать о разнообразии профессии и бизнес-вариантов;
- -способствовать правильному выбору будущей профессии;
- -познакомить с профессией кондитера;
- -узнать выгоды и особенности кондитерского бизнеса;
- -расширить знания по теме при помощи видеоматериалов;

КТО ЛЮБИТ СЛАДОСТИ, ТОТ ЛЮБИТ ЖИЗНЬ!

- Изобретение нового блюда делает больше для человеческого счастья, чем открытие новой звезды.

А. БРИЛЛАТ-САВАРИН (A.
BRILLAT-SAVARIN)

НЕМНОГО ...ИСТОРИИ....))

- Наверное, очень мало на свете людей, которые бы совсем не любили сладкое.
- Ни одно праздничное событие, то ли это день рождения, свадьба, юбилей, не обходится без вкусного торта, пирога или конфет и не попробовать этот соблазн просто невозможно.
- А создают эти «произведения искусства» конечно же, кондитеры.
-

УМЕНИЕ ГОТОВИТЬ РАЗНЫЕ ВКУСНЫЕ
ЛАКОМСТВА ЦЕНИЛИСЬ ВСЕГДА, А СЕКРЕТЫ
ИХ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЕРЖАЛИ В СТРОГОМ
СЕКРЕТЕ И ПЕРЕДАВАЛИ ИЗ ПОКОЛЕНИЯ В
ПОКОЛЕНИЕ.



РЕКЛАМА



РЕКЛАМА

- Каждая известная кондитерская марка считает своим долгом выпустить забавный рекламный ролик, посвященный своей продукции. Давайте посмотрим некоторые из них:
- <https://www.youtube.com/channel/UCTZ8wctDeRP8jyFwmtYT9ng>
- <https://www.youtube.com/channel/UCTZ8wctDeRP8jyFwmtYT9ng>
- <https://www.youtube.com/channel/UCme3VOmwXUThCo8dFyzXlAw>

ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ:

Наверняка у вас дома есть рецепт фирменного домашнего десерта.

Если бы вам надо было его разрекламировать, как бы вы это сделали?

Подготовьте презентацию в Power Point'e.



РЕКЛАМА



МОДА

А сейчас давайте посмотрим видео с шоу Tokyo Sweets Collection, о том, как лучшие кондитера Японии демонстрировали своё мастерство, особенностью которого было то, что сладкие творения воплотили в одежду.

МОДА



МОДА



- Мастера изощрялись, как могли, они демонстрировали съедобные головные уборы, обувь, сумки и некоторые части платьев. Перед ними была поставлена задача создать свои творения так, чтобы они были аппетитными не только на вкус, но и внешне.
- (<http://ntdtv.ru>)

ЗАДАНИЕ:

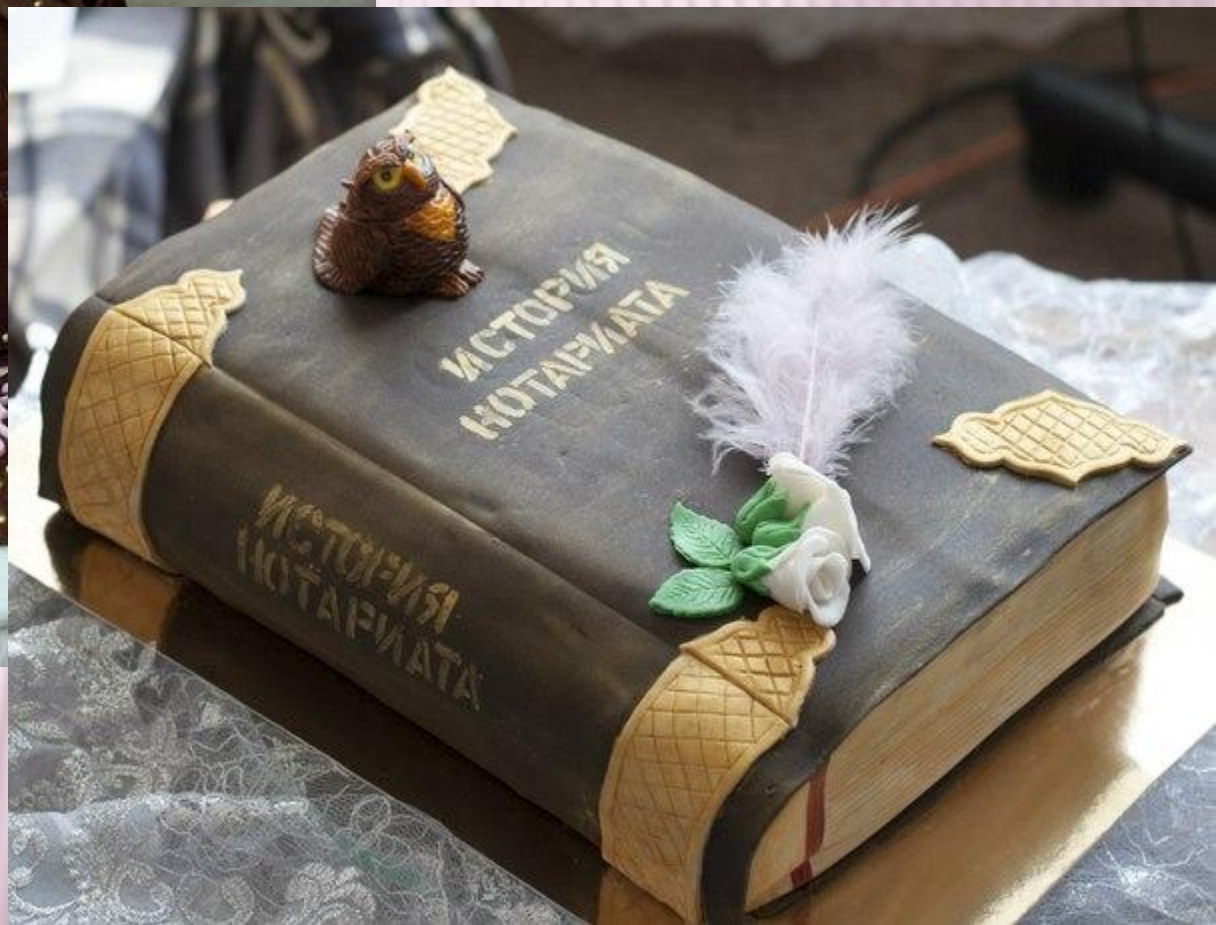
А что бы вы сделали на такой конкурс?

- https://www.youtube.com/channel/UC_dSkn9WIFMXVeIsyJ0RekQ
- https://www.youtube.com/channel/UCdi44ACzLobXV_rqewLDCTg
- https://www.youtube.com/channel/UCSfcCszqOuLndjf_WFTcp yg
- <https://www.youtube.com/channel/UChcxxZsSBCNp0V6MXQwf3Jw>
- <https://www.youtube.com/channel/UCrSZptQhgpijZD80KsJY-iYA>
- https://www.youtube.com/channel/UCGLCbFY0D_dOZ7qhICOB1mg

Я - КОНДИТЕР

- Кондитер – это тот же художник, ведь изготовление кондитерских изделий это кропотливая творческая работа.
- Высококласный кондитер способен создать такой шедевр искусства, что многие именитые художники обзавидуются.
- Так же, как и у людей творческих профессий, у кондитера хорошо развито воображение, присущее чувство стиля, вкуса.

Я - КОНДИТЕР



Я - КОНДИТЕР

- В небольшом городке Венгрии Сентендре находится музей марципанов.
- Все, что делают кондитеры этого музея просто невероятные произведения искусства:
-



В МУЗЕЕ МАРЦИПАНОВ



ЗАДАНИЕ:

- Что такое марципан?
- Из чего его получают?
- На уроке технологии слепите из марципана украшение для торта.

ИСТОРИЯ

- Сейчас уже невозможно узнать время, когда появилось первое кондитерское ремесло.
- Может быть, первыми кондитерами были индейцы майя, которые открыли шоколад, а может жители древней Индии, первыми узнавшие, что такое сахар, или древние египтяне, изготавливавшие из фиников конфеты.
- А может это были арабы, которые еще в 850-х годах добавляли в рецепты сладостей сахар.
- Ведь, Иран до сих пор лидирует в разнообразии кондитерских изделий.

<https://www.youtube.com/channel/UCIMO6fjfcKejaanlZNe7O3Q>

<https://www.youtube.com/channel/UCclojuf-pKIPuhgOoDEOFNA>



ИСТОРИЯ



- Во времена правления королей, кондитера очень ценились, их относили привилегированными слугами.
- Слово «кондитер» в переводе с итальянского «кандиере», обозначает «варить в сахаре». А по латыни слово «кондитор» переводится как мастер пищи, но европейцы чего-то напутали и вместо «кондитор» мастеров сладостей стали называть кондитерами.

ИСТОРИЯ



ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ:

- Найдите информацию о развитии кондитерского дела в Украине.
- Какие кондитерские изделия являются традиционными украинскими?



ЭТО ИНТЕРЕСНО!!!!!!)

- https://www.youtube.com/channel/UC5tU6DGXI_TzcDpqBqNzXdJw
- https://www.youtube.com/channel/UC5tU6DGXI_TzcDpqBqNzXdJw
- https://www.youtube.com/channel/UCoanNLnO64t_SqRvj9g5xSQ
- <https://www.youtube.com/channel/UCR9F6jV-WA9PPfwljyDQI-g>

КОНДИТЕРСКИЕ РАЗНЫХ СТРАН

- Какие вы знаете известные кондитерские в России? Назовите их.



КОНДИРСКИЕ РАЗНЫХ СТРАН



ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ:

- Напишите небольшой рассказ о том, как можно открыть свой бизнес, если у вас есть талант кондитера.

ТЕХНОЛОГИЯ

- Научиться готовить и получить образование кондитер может любой желающий, но стать настоящим Мастером и профессионалом, могут только самые талантливые.
- Чтобы достичь высот в этом нелегком деле, нужно иметь художественный вкус, желание самосовершенствоваться и учиться, только тогда вам откроются перспективы достигнуть вершин и создать свой шедевр кулинарного искусства.

ТЕХНОЛОГИЯ



<https://www.youtube.com/channel/UCsd4tKHuW5LRIfUwfI09Zvg>

РЕШИТЕ СКАНВОРД

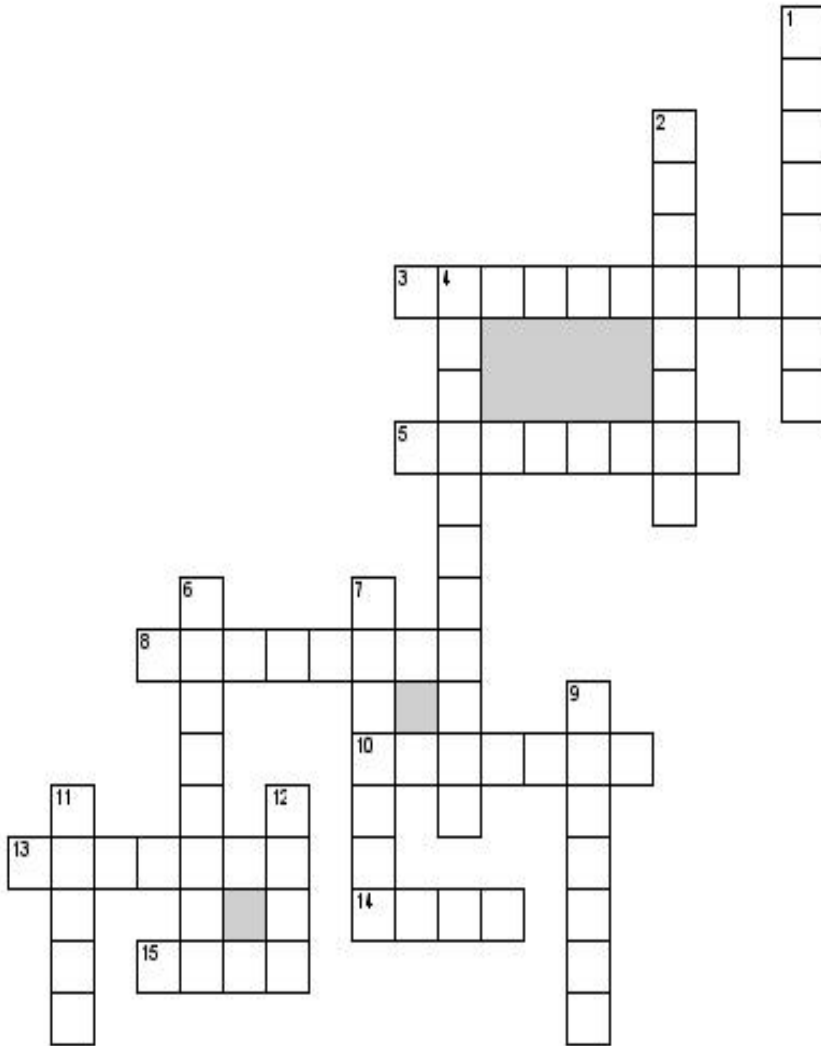
- Решите сканворд «Сладости».
- Назовите сладости, расположенные по горизонтали и вертикали, а из оставшихся букв сложите название десерта.



СКАНВОРД «СЛАДОСТИ»

о	м	п	и	р	о	ж	н	о	е	е	к
т	а	в	ш	о	к	о	л	а	д	п	о
о	р	а	р	п	р	я	н	и	к	е	н
р	м	р	п	о	в	и	д	л	о	ч	ф
т	е	е	о	ж	з	е	ф	и	р	е	и
к	л	н	в	а	ф	л	я	н	е	н	т
е	а	ь	о	х	а	л	в	а	м	ь	ю
к	д	е	п	а	с	т	и	л	а	е	р
с	ж	е	л	е	к	о	н	ф	е	т	а

РЕШИТЕ КРОССОРД



- По горизонтали 3. Десерт из заварного теста 5. Сладкий пирог из яблок 8. Итальянский многослойный десерт 10. Хлебобулочное изделие 13. Выпечка из теста 14. Сладкое кондитерское изделие 15. Французский десерт
- По вертикали 1. Слоеный торт с кремом 2. Мучное изделие русской и украинской кухни 4. Сладость из сахара или муки 6. Кондитерское изделие из теста с кремом 7. Блюдо европейской и американской кухни 9. Сладкое блюдо русской кухни 11. Сахаристое изделие 12. Пищевой калорийный раствор

ЗАДАНИЕ:

- Напишите рецепт любимого торта, пирожного или других сладостей, которые вы делаете дома.



АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК

- Задание: Переведите на английский язык и выучите слова:
- Задание: Переведите с английского на русский и с русского на английский слова, приведенные внизу:



ПЕРЕВЕДИТЕ НА АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК И ВЫУЧИТЕ СЛОВА:

арахисовое масло	
багет (длинный белый батон)	
бисквит	
бисквитное пирожное	
варенье	
вафля	
желе	
изюм	
каравай	
карамель	
кекс	
кисель	
конфета	
крем	
кукурузные хлопья	
мёд	

ПЕРЕВЕДИТЕ С АНГЛИЙСКОГО НА РУССКИЙ

	macaroon
	ice cream
	thick pancake
	cookies, biscuit
	pie
	cake
	tart
	patty, pie, pasty
	cream
	curd fritter, cottage cheese pancake
	cake
	ice cream cake
	halva, halvah
	candied fruit, candied peel
	(potato) chips
	chocolate

ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

- Профессию кондитер можно освоить на специальных курсах, учебных заведениях, ВУЗах. Параллельно с государственными учебными заведениями, функционируют и частные заведения, обучающие семинары, мастер-классы.
- <https://www.youtube.com/channel/UCjUS3-0icg6Uu2aDapsqkZQ>
- <https://www.youtube.com/channel/UCbgsH6UXdfXXh8OE4PgFTvA>

ЗАДАНИЕ:

- Что входит в обязанности кондитера?
- Что обязательно должен знать кондитер?
Где могут работать кондитеры?
- В каких ВУЗах, и на каких факультетах обучают профессии кондитер?
- Какими качествами должен обладать кондитер?

ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ:

- Напишите в табличной форме плюсы и минусы профессии.



ОХРАНА ЗДОРОВЬЯ

- На первый взгляд, профессия кондитера кажется легкой и привлекательной, но у нее также присутствуют свои минусы.
- Кондитерам приходится работать в условиях высокой температуры и влажности, большую часть времени проводить на ногах.



ОХРАНА ЗДОРОВЬЯ

- Также, нежелательно работать кондитером людям, которые имеют недостаточное обоняние, вкус или страдающие аллергией.



ЗАДАНИЕ:

- Какие профессиональные заболевания у кондитеров. Перечислите их.
- Какие меры нужно предпринимать, чтобы избежать этих заболеваний?
- С какими заболеваниями не рекомендуют работать кулинаром?



КОРОЛЬ КОНДИТЕРОВ

- <https://www.youtube.com/channel/UCWmycR-W-272uesCfp6W-YQ>



ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ УРОКА

1. Индивидуальные достижения студентов составили:
2. В результате проведения кейса, в Гипермаркет Знаний можно добавить следующие находки студентов:

Например:

Иванов

Петров

Сидоров

3. Какие 3 сайта помогли добыть наиболее значимую информацию?

<http://school.xvatit.com/>

<http://ru.wikipedia.org/>

<http://znaj.net/>



ЗАДАНИЕ НА ДОМ:

- Исходя из приобретенных знаний, напишите, хотели ли бы вы стать кондитером и почему.)))



ГДЕ БРАТЬ ИНФОРМАЦИЮ ДЛЯ КЕЙСА

4. Где брать информацию для кейса:

сайт

<http://xvatit.com/school/sch-online/compet/132313-urok-keys-samaya-vkusnaya-professiya-konditer.html>

сайт <http://znaj.net/>

сайт <http://ru.wikipedia.org/>.....

учебники.....

книги.....

Журналы Гастроном; Школа гастронома

консультации коуча

другое



Спасибо за внимание