

# Ремесло в ранге искусства



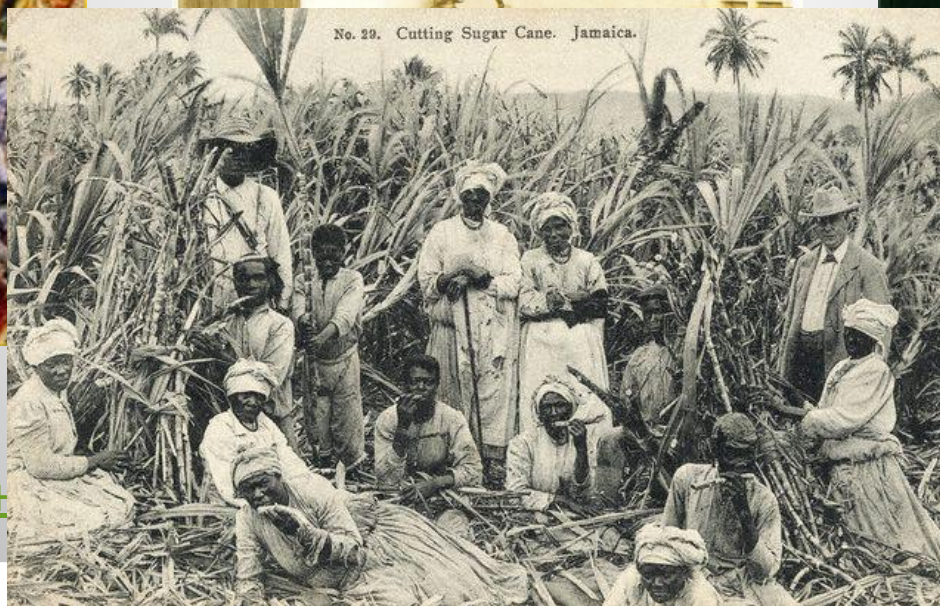
**Профессия –  
кондитер.**

**Составитель:  
учитель СБО  
Тимохина Н.П.,  
учащиеся  
9 класса.**

Слово «кондитер» произошло от итальянского «кандиере» - «варить в сахаре».



Кондитер  
(Хайм Сутин)



Кондитер  
(Хайм Сутин)

# Пряники



# Знаменитые кондитерские

## династии

### А.И АБРИКОСОВ И СЫНОВЬЯ



# Отрасли современного кондитерского производства предлагают большой ассортимент изделий

## Сахаристые изделия:

- карамель
- драже
- конфеты
- шоколад
- зефир
- цукаты
- мармелад
- восточные сладости



## Мучные изделия:

- печенье
- галеты
- крекер
- торты
- пирожные
- кексы
- вафли
- пряники
- сухари



# Место работы кондитера



**Фильм «Место работы  
кондитера»**

# Специфика профессии - кондитер

## ***Личные качества:***

- Творческий подход к делу.
- Аккуратность.
- Развитая вкусовая память и обоняние.



## ***Медицинские противопоказания:***

- Аллергические реакции на пищевые продукты.
- Заболевания органов дыхания.
- Заболевания сердечнососудистой системы.
- Заболевания опорно-двигательного аппарата.
- Понижение остроты зрения и цветоразличения.



# Инструменты кондитера



**Скалка**



**Роликовые ножи**



**Вырубки для теста**



**Кондитерские  
мешки и насадки**



**Формы для выпечки**



**Формы для отлития  
шоколадных фигур**

# Образование и карьера

- Профессию кондитер можно получить окончив колледж, лицей или училище (на базе 9 и 11 классов).
- Курсы кондитеров в специализированных учебных центрах.
- Выучиться на инженера-технолога кондитерского производства можно в институте или академии пищевой промышленности.
- После окончания колледжа кондитер получает 3 или 4 разряд. В процессе работы его можно повышать. Самый высокий разряд – 6, он присваивается профессионалам высокого класса.



# Новое в профессии – кондитер

## Декор (готовые украшения)



- Элементы декора кондитерских изделий, съедобная упаковка, коллекции необычных тортов

## Тематические украшения



Вафельные пластины с готовым рисунком



Торт «Летающая тарелка»



Съедобная упаковка

# Будущее профессии – кондитер

- **Обновление кондитерского оборудования и инструментов.**



**Кондитерское оборудование** (пищевой принтер, ванна для темперирования шоколада).



**СПАСИБО ЗА  
ВНИМАНИЕ!**