

Ремесло в ранге искусства



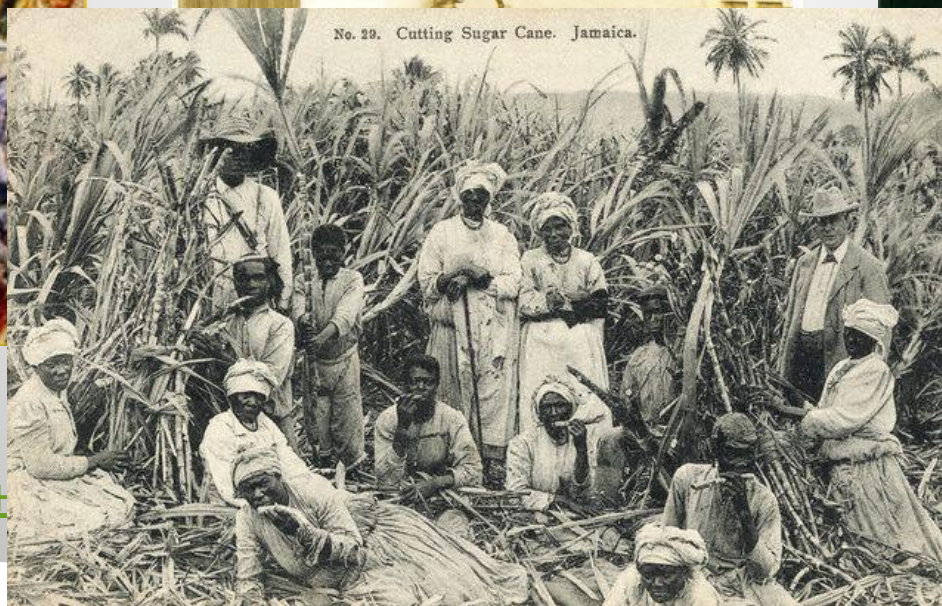
**Профессия –
кондитер.**

**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!**