

Творческий проект по технологии на тему:



Моя будущая профессия. Кондитер.

Выполнила: ученица 8 класса «А»
МОУ СОШ №4

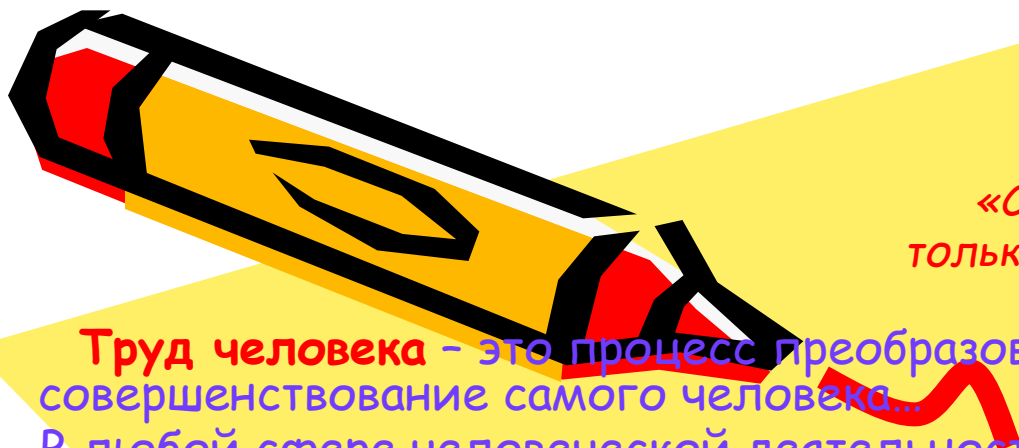
Секретарёва Виктория Игоревна.

Домашний адрес: город Новый Оскол

Белгородская область,

ул. Тургенева, д.10, кв. 15

Проверила: Черных И.А. учитель технологии.



«Свои способности человек может узнать, только попытавшись применить их на деле».

Сенека.

Труд человека – это процесс преобразования окружающего мира и совершенствование самого человека...

В любой сфере человеческой деятельности необходимо творчество. Благодаря ему осуществляется прогрессивное движение общества, создаются новые машины, меняется наш образ жизни и мышления, познаётся неизвестное, преобразуется и усовершенствуется известное. Поэтому, на творцах нового летит большая социальная ответственность: прежде всего, развивать творчество в области знаний, улучшающих нашу сферу обитания. В последствие эти знания и умения помогут выбрать одну, самую нужную для каждого из нас профессию, тот единственный путь, идя по которому мы сможем занять достойное место в обществе. Труд помогает раскрыть свою личность, развернуть свои способности.

Профессия человека – его жизненный путь, трудовой путь, своего рода судьба. Для выбора будущего дела необходимы значения, рассудительность, а так же определение своих индивидуальных способностей и склонностей к той или иной деятельности, её важность и нужность для общества.



Выбор и основание темы проекта

Как живопись и музыка, так и кухня искусство.
Живопись очаровывает глаза, музыка слух, а кулинария вкус.

Андре Моруа

Области общественного производства:

- изготовление швейных изделий,
- декоративно-прикладное творчество,
- экономика,
- сельское хозяйство,
- кулинария,
- ведение домашнего хозяйства.

Больше всего мне нравится кулинария. Это интересная и творческая работа. Процесс приготовления пищи захватывает, увлекает, а результат приносит удовлетворение и радость. Приготовить что-либо съедобное, например яичницу, может, практически, любой человек. А вот приготовить по-настоящему вкусный обед или же испечь, например, пирожное, торт, суфле - это уже искусство!

Цели проекта

- 1 Оценить свои способности и возможности в творческой деятельности.
- 2 Изучить профессии, связанные с кулинарным искусством.
- 3 Оценить проделанную работу.



История кулинарного искусства

- Кулинарией называют искусство приготовления пищи. Она имеет богатую многовековую историю, отражающую древнейшую отрасль деятельности человека, его материальной культуры, собравшую воедино опыт и навыки приемов приготовления пищи разных народов, дошедшие до настоящего времени. Десятки тысяч блюд создала за свою историю мировая кулинария. С кулинарами считались, от них зависел престиж того или иного знатного дома.
- *«У Эскулапа, прославленного врача древности, были всемогущие помощницы: дочка Гигиена и кухарка Кулина, услаждавшая дни его жизни несравненной кухней. Молва присвоила Кулине имя десятой музы, которых до нее девять. У римлян десятая музыка так и звалась: «Кулинария»».*



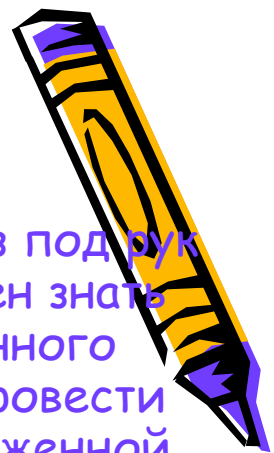
Слово «**повар**» произошло от восточнославянского «**вар**», означавшего кипящую воду и жар.

Профессия повар - одна из древнейших в мире. Она развивалась вместе с цивилизацией. Как только пещерные люди приручили огонь и стали жарить мясо на костре, они быстро выяснили, у кого из соплеменников мамонт получается вкуснее и сочнее, и стали доверять эту важную миссию только ему. Так появилась профессия шеф-повара. В дальнейшем течении истории профессия повар получила своё воплощение в оказании личных услуг по приготовлению пищи для богатых и знатных людей и только с развитием ресторанного бизнеса эта профессия приобрела массовость.



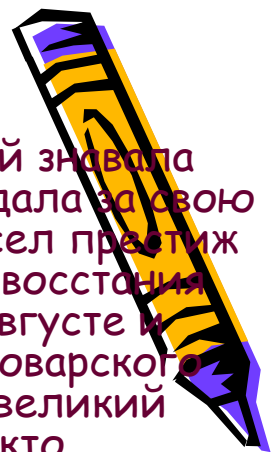
Повар.

- **Повар** — это не просто человек, которые колдует на кухне, и из под рук которого выходят вкуснейшие и красивейшие блюда. Он должен знать многое: структуру и специфику работы предприятий общественного питания, санитарные нормы, правила техники безопасности, провести первичную обработку сырья, отличить свежую рыбу от размороженной, правильно выбрать мясо, овощи, подготовить все это к использованию... Кроме того, повару необходимы знания о составе пищи и ее калорийности, хранении продуктов, о физиологии питания, правилах составления меню, технологии приготовления пищи и эксплуатации оборудования. Да и кушанье необходимо подать красиво, создавая из каждого блюда уникальный, неповторимый натюрморт.



Историческая справка

- История развития человечества с древнейших времен до наших дней знавала невиданные взлеты поварского искусства. Десятки тысяч блюд создала за свою историю мировая кулинария. С кулинарами считались, от них зависел престиж того или иного знатного дома. В Древнем Риме происходили даже восстания поваров, подчинивших себе некоторые города. При императорах Августе и Тиберии (около 400 года н.э.) были организованы первые школы поварского искусства, во главе которых стоял волшебник котла и поварешки - великий повар Апиций. Царь персов выдавал щедрое вознаграждение тому, кто изобретал новое рыбное блюдо.
- В развитии поварского искусства участвовали не только профессиональные кулинары, но и многие ученые, писатели, философы, государственные деятели. Известно, что изобретателями новых блюд были Ришелье, Мазарини. Мишель Монтень написал книгу 'Наука еды'. До сих пор в итальянских ресторанчиках в ходу блюда, изобретенные композитором Россини. Франция гордится, что вклад в национальную кулинарию внесли Дюма-отец, великий Бальзак.
- В России первая практическая школа поварского искусства возникла в 90-е годы XIX в. Тогда же появилась Школа кулинарного искусства и Школа кухонного искусства общественного охранения народного здоровья в Москве, Одессе и Петербурге. Хочешь овладеть одним из древних искусств? Колледжи Москвы тебе помогут в этом.



Кондитер.

История профессии кондитер.



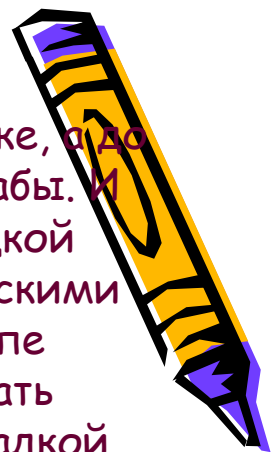
Трудно достоверно установить время возникновения кондитерского ремесла. Возможно, первыми кондитерами были индейцы майя, открывшие удивительные свойства шоколада или жители древней Индии, познавшие вкус тростникового сахара и готовившие из него сладкие палочки. В более поздние времена, при дворах королевских особ и высшей знати в Европе кондитеры входили в число привилегированных слуг.



Кондитерское искусство начало активно развиваться в Италии в XV веке, а до этого времени «сладости» крупными партиями завозили в Европу арабы. И до сих пор арабские страны славятся широким ассортиментом сладкой продукции, успешно занимаясь крупной оптовой торговлей кондитерскими изделиями. Профессия кондитера всегда была особенной. В Европе производители кондитерских изделий должны были не только знать технологию производства печенья, шоколада, пряников и прочей сладкой продукции, но и уметь рисовать, вылеплять, создавать разнообразные геометрические формы.

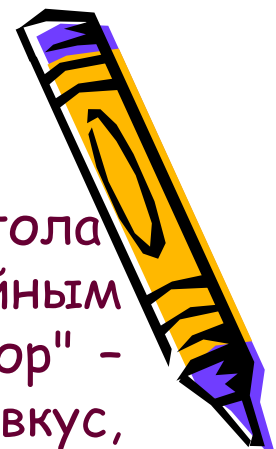
Что же касается **КОНФЕТ** - они появились еще в Древней Греции, это были конфеты с фруктами. А в Древнем Египте изготавливались конфеты на основе фиников с добавлением орехов и меда. Практически до XX века была распространена продажа конфет «домашнего» изготовления. И только с начала XX века на конфеты обратили внимание крупные производители кондитерских изделий - и сегодня конфеты оптом и в розницу предлагают практически все кондитерские фирмы.

Уже несколько столетий не теряет своей популярности и **ШОКОЛАД**. Он был завезен в Европу из Мексики - испанский конкистадор Кортес предрек этому продукту большое будущее, и не ошибся: шоколад до сих пор является одним из самых востребованных и покупаемых видов сладкой продукции. В России первые фабрики кондитерских изделий начали появляться в середине XIX века, а к началу XX существовало уже свыше 140 фабрик, успешно занимающихся производством и оптовой продажей кондитерских изделий: конфет, печенья, пряников и т.д.



Слово "**кондитер**" произошло от итальянского глагола "кандиере", что означает "варить в сахаре". Только случайным совпадением с этим глаголом латинского слова "кондитор" - мастер, приготавливающий пищу, умеющий придавать ей вкус, - как называли римляне поваров, объясняется то, что в Европе XVIII века ошибочно стали называть изготовителей сладостей не кандирами, а кондиторами,

Кондитер — это профессиональный повар, создающий кондитерские изделия, десерты, и другую запечённую еду.



Требования профессии



- 1. Хорошее здоровье, зрение и осязание (опытные повара и кондитеры на ощупь определяют, например, сорт и качество муки).
- 2. Вкусовая и обонятельная чувствительность, тонкое цветоразличение, хорошая зрительно-двигательная координация (на уровне движений рук) - украшения на тортах и других продуктах должны выглядеть аппетитно и аккуратно.
- 3. Хорошая память (не заглядывая в книги, воспроизвести технологию приготовления сотен изделий или блюд, множество приемов и способов их оформления). Уметь создавать новые образы на материале прошлых восприятий, должен запоминать цвет и форму продуктов, их вкусы и запахи.
- 4. Разбираться в продуктах, их составе, ингредиентах; владеть всеми секретами работы оборудования. И кондитер, и повар обязаны уметь воспринимать формы и цвета продуктов.
- 5. Физическая выносливость (работа стоя, шум агрегатов, повышенная температура и влажность воздуха и т.д.)
- 6. Знать ассортимент выпускаемых изделий; санитарно-гигиенические нормы кондитерского производства; виды сырья и его свойства; рецептуру и режим приготовления кондитерских изделий; устройство и правила использования специального оборудования.
- 7. Уметь производить обработку исходного сырья в соответствии с его свойствами, приготавливать и отделять различные виды кондитерских изделий.
- 8. Внимательность, ответственность.



Экономическая оценка проекта

- Социальная значимость профессии в обществе. Профессия кондитер востребована во все времена. Потребление и любовь к «сладкому» практически не зависит от состояния экономики. В период повышения доходов растут продажи эксклюзивных изделий, а во времена экономического спада продукция кондитеров пользуется не меньшей популярностью, помогая справиться с депрессией. Кондитеров иногда сравнивают с психотерапевтами или врачевателями человеческих душ. Спрос на специалистов-кондитеров является стабильным и устойчивым. Кроме крупных частных и государственных компаний, мастера «сладкого ремесла» востребованы в небольших ресторанах, кафе и кондитерских.
- Карьера и зарплата Сразу после окончания училища или колледжа кондитер получает третий или четвертый разряд. Но в процессе работы его можно повышать. Самый высокий – шестой. Для работы в престижных ресторанах или в цехах крупных кондитерских фабрик шестой разряд – обязательное условие для соискателя. Зарплата кондитера зависит от квалификации и места работы: в небольшие рестораны или столовые молодого специалиста примут на зарплату от 12 до 20 тысяч рублей. А профессионалы, мастера шестого разряда, которые выполняют индивидуальные заказы и умеют создавать настоящие «сладкие чудеса» зарабатывают от 30 тысяч рублей в месяц и выше. Они участвуют в международных конкурсах и выставках, работают в отелях класса «Мариотт» и в ресторанах такого же уровня.



Риски профессии

- Несмотря на кажущуюся лёгкость и привлекательность профессии, кондитерам приходится работать в условиях повышенной влажности и температуры, испытывать эмоциональные и физические нагрузки. Не рекомендуется работать в кондитерском производстве людям, имеющим недостаточное обоняние.

Медицинские противопоказания:

Работа не рекомендуется людям, имеющим аллергические реакции на пищевые продукты и заболевания органов дыхания (бронхиальная астма, хроническая пневмония и др.); сердечно-сосудистой системы (гипертония, сердечная недостаточность и др.); почек и мочевых путей (нефрит, почечная недостаточность и др.); опорно-двигательного аппарата, ограничивающие подвижность рук; нервной системы (менингит, миелит и др.); органов зрения (значительное понижение остроты зрения и цветоразличения); кожи с локализацией на кистях рук (дермиты, экзема и др.).



. Приготовление торта "Муравейник"

Ингредиенты на торт Муравейник:

Тесто для торта:

- Маргарин или сливочное масло - 200 гр.
- яйца - 2 шт.
- молоко - 150 мл.
- разрыхлитель - 2 ч.лож. (или 1 ч.лож. гашеной соды)
- мука - 500 гр.

Крем для торта:

- Вареная сгущенка – 1 банка.
- Сливочное масло – 200 гр.

Последовательность приготовления торта «Муравейник»:

1. Приготовить тесто.

* Для этого смешать яйца с маргарином (или маслом); затем добавить молоко и перемешать. * После этого добавить разрыхлитель и муку и замесить не очень крутое тесто. * Слепить из него комочек и положить в холодильник на 1 час.

* Спустя час, приступить к выпеканию.

Тесто на торт «Муравейник» можно порвать на маленькие кусочки или пропустить через мясорубку, отрезая небольшие порционные кусочки. (Во втором случае выпеченное тесто нужно будет раскрошить).

* Противень застелить бумагой для выпечки, выложить на него тесто и поставить в разогретую до 180 гр. духовку. Выпекать до золотистого цвета 15-20 минут.

2. Приготовить крем.

* Взбить масло до пышного состояния; добавить сгущенку и взбить до однородной массы.

* Перемешать выпеченное тесто с кремом и выложить горкой, придав ему форму муравейника. * Украсить тертым шоколадом и поставить в холодильник, чтобы торт хорошо пропитался.



Торт готов! Приятного аппетита!



Рекламный проспект

- «Совмести приятное с полезным - вырази себя и преобрази окружающий мир!»
- Любите и умеете готовить и при этом стремитесь к интересной работе и высоким доходам? В таком случае, выбирайте профессию повара-кондитера.
- А вообще я считаю, что каждый должен следовать за своей мечтой, и выбор профессии, будет успешен только тогда, когда вы знаете что вам это по душе и вам интересно этим заниматься - работа кондитера творческая и главное ничего не бояться! Пробуйте, рисуйте, лепите, пеките, украшайте и делайте этот мир лучше!





- **Список литературы.**
- 1. Бобровская А.Н., Доколина Г. Н. Использование проектной деятельности на уроках технологии. 9 класс- Волгоград: ИТД «Корифей», 2006. - 112с.
- 2. Прощицкая Е.Н. Практикум по выбору профессии: Учеб. Пособие для 8 - 11 кл. общеобразоват. учреждений. - М.: Просвещение, 1995. - 191 с.: ил.
- 3. Технология: 9 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. - 2-е изд., перераб. / Под ред. В.Д.Симоненко. - М.: Вентана Граф. 2008. - 272с
- 4. Технология. 9 класс (девушки): поурочные планы по учебнику под ред В.Д.Симоненко / авт.-сост. О.В.Павлова. - Волгоград. Учитель.2008. - 301с.
- 5. Технология. 9 класс: материалы к урокам раздела «Профессиональное самоопределение» по программе В.Д. Симоненко / авт.-сост. А.Н.Бобровская. - Волгоград. Учитель.2007. - 171с.
- <http://www.ucheba.ru/college-article/7963.html>
- http://pl133.ru/viewpage.php?page_id=27
- http://profedu.ru/abiturient/work/prof_stories/detail.php?ID=88
- <http://www.kto-kem.ru/professiya/konditer/>

