

МБОУ «Карагайская СОШ №2»

Сладкая профессия

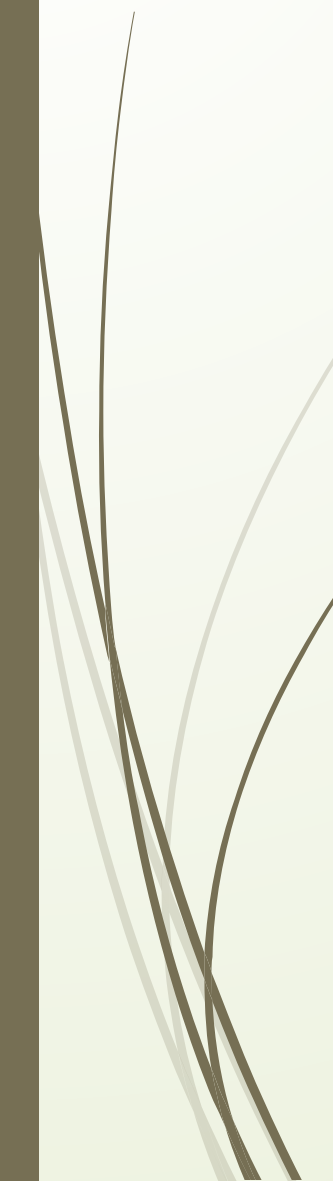


Автор: Носкова Элеонора,
учащаяся 8Б класса
Руководитель: Негодяева
Светлана Гендриковна,
учитель химии

Карагай, 2021г.



Оглавление

- Цель и задачи работы
 - Кто такой кондитер?
 - История профессии
 - Особенности профессии
 - Плюсы и минусы профессии
 - Обязанности
 - Перспективы и карьера
 - Обучение
- 




Цель:

- Познакомиться с профессией кондитера
- 

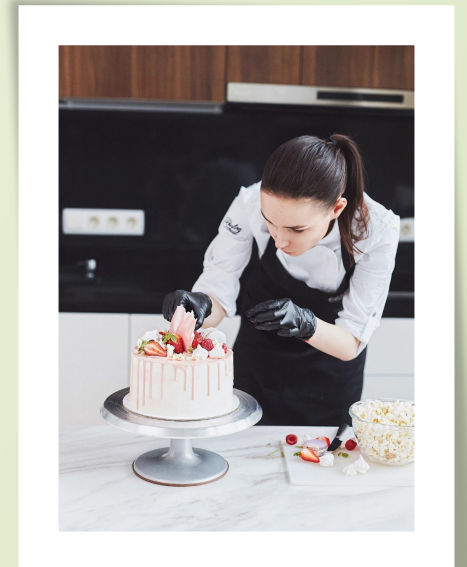


Задачи:

1. Найти информацию о профессии кондитера
 2. Выяснить особенности профессии
 3. Узнать, где можно получить эту профессию
 4. Создать презентацию о профессии кондитера
- 

Кто такой кондитер?

- ❑ **Кондитер** — это профессиональный повар, создающий кондитерские изделия, десерты, и другую запечённую еду. Кондитеры работают в кафе, ресторанах крупных отелей и пекарнях.
- ❑ Реже кондитером называется человек, чей бизнес связан с продажей кондитерских изделий.



Особенности профессии

- **Главная особенность профессии** – то, что большая часть работы выполняется вручную, поэтому кондитер должен обладать развитой мелкой моторикой рук.
- **А еще требуется** художественный вкус, фантазия и творческий подход – только тогда он может создавать истинные шедевры кулинарии!



История профессии

- Профессия кондитера появилась в далеком прошлом. Еще в **IX веке** древние **арабы и индусы** создавали сладости из фиников и тростникового сахара.
- Свое развитие кондитерское ремесло получило в **XV-XVI веках в Европе**. В это период лучшими мастерами по изготовлению сладостей считались итальянцы. В **Италии** даже существовали целые династии кондитеров, где семейные рецепты передавались от родителей к детям. Кондитеры работали при многих королевских дворах и считались привилегированным классом слуг.
- В настоящее время данная отрасль кулинарии стремительно развивается и осваивает новые технологии, не забывая о национальных традициях.



«Плюсы» профессии

- **Востребованность:** в каждом кафе и ресторане подают вкусные и красивые десерты. Пирожные и торты заказывают на свадьбы, дни рождения и вечеринки, чтобы порадовать гостей и разнообразить праздничный стол.
- **Карьерный рост.** Можно стать начальником цеха или же заняться собственным бизнесом. Многие кондитеры открывают свое небольшое дело, которое потом вырастает до целого производства.
- **Доступное образование.** Специальность кондитера можно получить в колледжах и училищах даже после 9 класса. Часто обучение в государственных училищах бесплатное.



«Минусы» профессии

- Работа в помещении с высокой температурой (на кухне или в цехе очень жарко из-за постоянно работающих печей).
- Возможен лишний вес, т. к. приходится постоянно пробовать сладкое.
- Физические нагрузки и проблемы со здоровьем - кондитер большую часть рабочего времени проводит на ногах, и как следствие часто страдает варикозным расширением вен.

Обязанности


1. рассчитывать требуемое количество сырья для приготовления теста, начинок и декоративных элементов;
2. изготавливать разнообразные виды теста, кремов и начинок;
3. замешивать, взбивать, раскатывать тесто и придавать ему нужную форму;
4. наполнять кондитерские изделия начинкой и украшать их декоративными элементами;
5. работать с кондитерским оборудованием и инвентарем;
6. проверять вес готового кондитерского изделия;
7. упаковывать и маркировать готовые изделия.



Обучение



- Для приобретения профессии кондитера достаточно пройти обучение в учреждении среднего профессионального образования: колледже, техникуме или лицее.
- Многие учебные центры предлагают курсы повышения квалификации и переподготовки для обучения навыкам кондитерского ремесла.
- Чтобы стать технологом кондитерского производства, необходимо учиться в специализированном вузе.



Учебные заведения:

- Пермский торгово-технологический колледж. г. Пермь, ул. Крупской, 52.
База обучения: после 9 класса.
- Пермский техникум отраслевых технологий, г. Пермь ул. Обвинская д. 10а. База обучения: после 9 (3г. 10мес.) и 11 класса.
- Пермский техникум промышленных и информационных технологий. г. Пермь Комсомольский проспект, 91.
База обучения: после 9 класса (2г. 10мес.)

Перспективы и карьера

- Кондитеры устраиваются в организации общепита: рестораны, кафе, столовые, в штаты хлебокомбинатов, заготовочных фабрик.
- Кондитер высшего разряда может рассчитывать на место в самых престижных заведениях, и может стать руководителем кондитерского производства, начальником цеха или бригадиром.
- Те же, кто хочет попробовать себя в бизнесе, могут открыть частную кондитерскую.
- Работа кондитера достаточно высоко ценится, и специалисты данной профессии получают хорошую зарплату

