Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение

Ростовской области «Таганрогский педагогический лицей-интернат»

ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПРОЕКТНАЯ РАБОТА

Тема: «Я – БУДУЩИЙ КОНДИТЕР»

Автор работы:

Светличная Владислава 11Скл.

Научный руководитель:

Пурис Елена Павловна,

воспитатель

г. Таганрог

2022 год

 **Содержание**

Введение………………………...………………………………………………………………..3

1. Кто такой кондитер……………………………….………………………………………………………….3

2. Немного истории…………………………………..……………………………………………………..3-4

3. Требования профессии…………………………………..…………………………………………………….4

4. Те, чья профессия – кондитер……………………………………………….……………………………………….4-5

5. Интересные факты о кондитерских изделиях………………………………………………………………..…………………….....5-6

Заключение:………………………………...…………………………………………………….6

Список литературы……………………………….……………………………………………………….6

**Введение**

**Актуальность:**

Наверно, на всем белом свете трудно найти ребенка, который бы не любил пирожные. В каждом магазине есть продукция разных кондитерских предприятий. Торты, пирожные, сладкие булочки и ещё столько всего вкусненького. И все эти «вкусняшки» творят руки повара – кондитера. Кондитер — это профессиональный повар, создающий кондитерские изделия (торты, конфеты, шоколадные изделия, карамель и тому подобные), а также выпечку и десерты. Каждый должен следовать за своей мечтой, и выбор профессии будет успешен и интерес только тогда, когда вы знаете, что вам это по душе и вам интересно этим заниматься. У кондитера работа творческая!

 **Цель работы:**

Собрать информацию о профессии повара-кондитера в презентацию, тем самым привлечь внимание к этой профессии.

 **Задачи:**

* Изучить информацию о профессии повар – кондитер
* Сформулировать выводы по выполненной работе.

**Объект проектной деятельности:** профессия повар – кондитер

**Предмет:** презентация

**Методы исследования:**

1. Изучение литературы и интернет – ресурсов по выбранной теме.
2. Сбор и обработка данных.
3. Систематизация материала.
4. Анализ специальной справочной литературы.
5. Синтез полученной информации.
6. Моделирование.

**Материалы проектирования**

Слово «кондитер» произошло от итальянского глагола "кандиере", который дословно переводится, как «варить в сахаре». Первооткрывателями кондитерского ремесла принято считать арабов, которым сахар известен еще с 850 года. За первенство с арабами могут соперничать и древние индусы, издавна открывшие чудесные свойства сахарного тростника и изготавливавшие из него сахарные палочки. [1]

Сегодня сложно достоверно сказать, когда именно зародилось кондитерское ремесло, но мастеров по изготовлению сладостей высоко ценили во все времена. Нужно отметить, что рецепты знаменитых блюд хранились в строжайшем секрете, передаваясь от поколения к поколению, за счет чего знаменитые кондитеры создавали целые династии.

В обязанности современного кондитера входят умение готовить разные виды теста, различные начинки, виды кремов по заданным рецептурам. Помимо этого, он должен профессионально производить и украшать готовую продукцию, готовить высококачественные и разнообразные по виду, вкусу и аромату пищевые изделия. [2]

**Основная часть**

1. Оформление

Для оформления презентации пользовалась компьютерными программами Word 2010 год, Open Office 2010 год, Microsoft Power Point 2010 год.

Презентация оформлена в виде слайдов с заданным фоном и рисунками с фотографиями. Количество слайдов 13 шт.

1. Слайд: Тема проекта; исполнитель; руководитель

2. Слайд: Актуальность;

3. Слайд: Актуальность;

4. Слайд: Требования профессии кондитера;

5. Слайд: Те, чья профессия – кондитер;

6. Слайд: Профессия кондитера сегодня востребована и увлекательна. Уровень мастерства кондитеров определяется 6 разрядами;

7. Слайд: Переход от 6 слайда по гиперссылке на 7 слайд, возврат на 6 слайд;

8. Слайд: Переход от 6 слайда по гиперссылке на 8 слайд, возврат на 6 слайд;

9. Слайд: Переход от 6 слайда по гиперссылке на 9 слайд, возврат на 6 слайд;

10. Слайд: Переход от 6 слайда по гиперссылке на 10 слайд, возврат на 6 слайд;

11. Слайд: Переход от 6 слайда по гиперссылке на 11 слайд, возврат на 6 слайд;

12. Слайд: Переход от 6 слайда по гиперссылке на 12 слайд, возврат на 6 слайд;

13. Слайд: Спасибо за внимание!

**Заключение**

 В результате работы над проектом узнала много интересного про профессию кондитера. Эта профессия является нужной и востребованной в жизни людей. По всему миру не найти человека, нейтрально относящегося к сладким изделиям. Для них повара-кондитеры и придумывают все новые рецепты из необычных ингредиентов с оригинальными начинками. Самые вкусные и интересные из них прославляют своего автора на века. Продукт можно использовать на классных часах, на уроках технологии, на уроках по профориентации.

 Широкий выбор выпечки, тортов, пирожных в магазине никого не оставит равнодушным, но ничто так не заменит пирожное, изготовленного своими собственными руками. При сравнении стоимости домашнего пирожного и магазинного, увидела, что пирожное домашнего приготовления выходит гораздо дешевле.

**Список литературы**

1. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и

подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и

форм обслуживания : учебник / Н. И. Андронова ; Т. А. Качурина. Москва. :

Академия, 2018. – 256 с.

2. Андросов, В. П. Производственное обучение профессии «повар» : учебное пособие.

В 2ч. Ч. 1 / [Андросов Виктор Петрович и др]. – Москва : Академия, 2013. – 208 с.

3. Анфимова, Н. А. Кулинария : учебник / Н. А. Анфимова. – Москва : Академия,

2013. – 400 с.

4. Барушников, Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном

питании и торговле : учебное пособие / Ю. М. Барушников ; А. С. Максимов.

Москва : Академия, 2012. – 320 с.

5. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и

подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и

форм обслуживания : учебник / И. Ю. Бурчакова ; С.В. Ермилова. – Москва :

Академия, 2018. – 384 с.

6. Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента :

учебник / С. В. Ермилова. – Москва : Академия, 2018. – 208 с.