

Государственное учреждение образования «Средняя школа №42
г.Гомеля»

Образовательное путешествие в профессию
«Кондитер»



Гомель 2020

1. Актуальность проекта.

Профессия кондитера всегда была и есть одной из самых востребованных на рынке труда. В настоящее время профессия кондитера является одной из самых популярных и актуальных профессий в мире. Ее можно отнести к разряду «человек-знаковая система», если поставить во главу умение детально выполнять все требования рецептов, соблюдать пропорции ингредиентов и следовать правилам технологий производства кондитерской продукции. Если же сделать упор на творческой составляющей такого труда (создании новых сладостей, их креативном оформлении), то профессию можно расценить как относящуюся к категории «человек-художественный образ». Не каждый кондитер может приготовить быстро и к тому же вкусно и красиво. Искусных кондитеров часто именуют мастерами приготовления блюд, которые величают шедеврами или произведениями искусства.

Главной целью высококвалифицированного кондитера является не просто утоление голода посетителей, а донесение до них определенного настроения и ощущений, качественно подбирая сочетание ароматов и вкуса и изысканно оформляя блюдо. Самой важной особенностью данной профессии является наличие очень развитого восприятия вкуса и тонкого обоняния.

Как и любая специальность, профессия кондитера имеет как преимущества, так и недостатки. Несомненными плюсами являются непрекращающийся спрос на этот вид деятельности, шанс на продвижение по карьерной лестнице и усвоение необходимых и полезных умений. К минусам относятся большая физическая, а также психологическая нагрузка, ведь профессия требует особого внимания, ответственности и полной отдачи.

Кондитеры осуществляют свою деятельность в сфере услуг. Приготовлением пищи занимаются повсюду: столовые предприятия и организаций, учебные заведения, кафе, рестораны и бары, торгово-развлекательные учреждения и т.д. Один из успешных вариантов представляет собой работа личным поваром-кондитером у состоятельных людей.

Актуальность профессии кондитера заключается в постоянном спросе, т. к. питание для каждого человека является неотъемлемо важным процессом в жизнедеятельности организма. Практически в каждом заведении, будь то школа или правительственное учреждение, есть столовые и кондитерии. С каждым днем открывается все больше и больше различных заведений, которые предлагают огромный ассортимент кондитерских изделий. В любом солидном заведении работает сразу несколько кондитеров.

«Социальная значимость профессии в обществе»

Традиционно завершением любого праздника, важного обеда является десерт. Сладкое всегда доставляет удовольствие не только детям, но и взрослым. Всяких вкусовностей очень много, но создать настоящий шедевр, который станет «изюминкой» праздника под силу настоящему профессионалу. Каждому, кто хочет овладеть мастерством создания вкусных и красивых пирожных и тортов, нужно знать все о профессии кондитера. Профессия кондитер востребована во все времена. Интересно отметить, что 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 врачами 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.

А это значит, что сегодня высок шанс найти работу, как начинающему кондитеру, так и высококвалифицированному, которому с удовольствием предложат место в престижном и дорогом ресторане.

Поэтому можно сказать что, эта профессия является сейчас одной из самых престижных, среди профессий в сфере услуг. И в настоящее время спрос на эту профессию остается высоким.

2. Цели и задачи образовательного проекта.

Цели:

- расширение и углубление знания о мире профессий в сфере услуг, в частности о профессии кондитера;
- подготовка учащихся к осознанному выбору профессии и пути продолжения образования;
- развитие коммуникативных умений и навыков: работать в коллективе, учитывать мнение партнера;
- развитие навыков самостоятельной исследовательской деятельности.

Задачи:

-расширить знания учащихся об исполнительских профессиях сферы услуг; познакомить с видами смежных специальностей профессии кондитера

-распределить учащихся по группам в соответствии с образовательными потребностями.

-определить индивидуальные маршруты в соответствии с выбранной группой, выполнением определенных ролевых действий.

-реализовать каждой группе индивидуальные маршруты, конечными

продуктами которых будут являться: история и содержание профессии; специфика, презентация «Кондитер – творец и виртуоз!?» и буклет о профессии кондитера «Самая сладкая профессия »: обязанности, важные качества, плюсы и минусы, где учат».

3. Этапы работы над проектом

I. Разработка проекта.

1. Создание творческих групп, совместное составление плана работы.
2. Подбор и изучение информационных источников по данной теме.

II. Выполнение проекта.

1. Разработка заданий для групп учащихся: «Историки», «Журналисты», «Редакторы», «Пиар-менеджеры», «Дизайнер-оформитель».
2. Анализ выполнения заданий групп.

III. Презентация проекта.

1. Представление результатов творческих заданий групп.
2. Просмотр, обсуждение презентации о профессии «Кондитер» и подготовленных буклетов.

4.Критерии и показатели эффективности развития личности учащихся

Критерии эффективности	Показатели
Индивидуальная учебная деятельность	Умение ставить познавательные задачи; проводить анализ; планировать самостоятельную деятельность; проявлять свои творческие способности, инициативность.
Исследовательская деятельность	Развитие исследовательских навыков
Интеллектуальное развитие	Развитие психических процессов. Формирование компонентов теоретического мышления: анализ, планирование, рефлексия
Личностное развитие	Развитие познавательной активности и мотивации к различным видам деятельности
Коммуникативность	Развитие навыка коммуникативного общения в группе

1. Маршрут №1 «История кулинарии»

Цель: найти и изучить информацию о профессии от её возникновения до наших дней;

узнать об особенностях профессии на разных этапах эволюции человечества;

найти интересные факты из истории, связанные с данной профессией

Участники: «Историки», «Журналисты», «Дизайнер-оформитель», «Редакторы»;

Маршрутный лист

1. Найти интересные факты об истории возникновения кулинарии и кондитерских изделий.

2. Найти информацию о профессии кондитера из различных источников: интернета, фото и видеоматериалов.

3. Результат представить в виде информации и фотоматериалов.

В результате выполнения заданий учащимися 1 маршрута были получены следующие сведения:



«История возникновения профессии»

«У Эскулапа, прославленного врача древности, были всесильные 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 муза так и звалась: «Кулинария».

В древности еще не существовало такого понятия, как профессия, но кондитерское ремесло возникло довольно давно. Жители Древней Индии использовали тростниковый сахар для приготовления сладких палочек, а древние египтяне делали конфеты из фиников, индейцы майя в свое время открыли рецепт изготовления шоколада. Итальянские кондитеры славятся своими изысканными сладостями еще с XV-XVI веков. А в Римской империи было широко распространено изготовление сладких фруктовых тортов с изюмом и орехами. Следы «древней кондитерской деятельности» можно найти и в Азии, например в Древней Персии. Однако следующее упоминание об изготовлении тортов относится только уже к 14 веку н.э. Именно в это время в Британии стало модным печь большие торты для разных торжеств. Позже в Европе кондитеры стали входить в число так называемых привилегированных слуг при дворах королевских особ и знати.

Мастерство приготовления вкусных лакомств -- кондитерских изделий -- ценилось во все времена, а секреты изысканного вкуса тортов, конфет и других сладостей всегда хранятся в строгой тайне. Лучшие творения специалистов этого профиля по праву сравнивают с произведениями искусства.

Что же касается наших дней, то профессия кондитер стала довольно популярной и занимает не последнее место в числе востребованных. Кондитерские изделия раскупают, особенно готовясь к любому торжеству, и им не страшен никакой кризис.

Кондитер -- специалист, обладающий знаниями, навыками приготовления кондитерских изделий и технологией данного процесса. Кондитер должен обладать изысканным вкусом, фантазией и иметь склонность к творчеству.

«Из истории кондитерских изделий»

Известно что, сладости впервые появились в Античной Греции Древнем Египте и на Ближнем Востоке, а затем в Италии, быстро распространяясь по всему миру благодаря непревзойденному вкусу.



В те далёкие времена кондитерские изделия не были настолько разнообразны, как сегодня, но доступны они были только очень богатым людям. Поскольку сладкие лакомства производились не везде, то мореплавателям и купцам приходилось отправляться за ними в опасные и долгие путешествия на Восток. Именно восточные кондитерские изделия до сих пор славятся своей оригинальностью, необычностью и большим разнообразием. Сегодня же все самые разные сладости из любого уголка мира можно купить даже в маленьком провинциальном городке.

Первыми, кто наслаждался вкусом конфет, были древние греки и египтяне. Самыми первыми считаются конфеты Древней Греции, изготавливаемые из меда и самых разнообразных фруктов. В Египте же основным компонентом этих сладостей были финики.



Согласно истории, египтяне изобрели конфеты совершенно случайно, смешав орехи, мед и финики. Вплоть до XX столетия конфеты, как правило, изготавливали дома, добавляя в них сладкую патоку, кленовый сироп и мед, а чтобы сделать леденцы, в рецептуре использовалась имбирная глазурь

и корень ириса.

Также одной из самых древних сладостей считается *мармелад*. Впервые его начали изготавливать на Восточном Средиземноморье и Ближнем Востоке во времена крестовых походов. Древнегреческие рецепты этого лакомства свидетельствуют о том, что при приготовлении мармелада использовался выпаренный, а затем сгущенный сок фруктов.

Только в XVI столетии фруктовые сладости появились в Европе, благодаря дешевому американскому сахару.

Но самым популярным кондитерским изделием сегодня является шоколад. Шоколад появился в Мексике, а первым европейцем, который попробовал шоколадный вкус, стал Христофор Колумб в XVI веке. Когда Колумб высадился в Америке, то индейцы



первым делом преподнесли ему чашу с темным шоколадом. Но он не смог оценить напиток по достоинству, только конкистадор Кортес из Испании обратил должное внимание на чудный вкус какао-напитка. Благодаря этому шоколад распространился по Европе и завоевал её. Но не только непревзойденным вкусом обладают сладкие лакомства.

Сладости, приготовленные из натуральных фруктов и какао-порошка, имеют много витаминов и микроэлементов, необходимых для здоровья. Например, первые шоколадные конфеты изобрел бельгийский аптекарь, стараясь получить лекарство от кашля. Поэтому, натуральные кондитерские изделия и вкусны, и полезны.

Маршрут № 2 - «Творцы шедевров».

Цель: знакомство с особенностями, достоинствами и недостатками профессии кондитера;

собрать информацию о необходимых качествах, предъявляемых к людям этой профессии, противопоказаниях, уровне заработной платы, востребованности на рынке труда, местах, где можно получить профессию кондитера.

Участники: «Журналисты», «Редакторы», «Дизайнер-оформитель», «Пиар-менеджеры»;

Маршрутный лист

1. Посетить колледж кулинарии.
2. Изучить характеристику и квалификацию профессии кондитера
3. Найти информацию о том, что должен знать и уметь кондитер, характерные нагрузки на рабочем месте

4. Составить профессиограмму профессии «Кондитер» (описание, необходимых качества, предъявляемые к людям этой профессии, плюсы и минусы, противопоказания).
5. Результат представить в виде информации и фотоматериалов.

В результате выполнения заданий маршрута № 2 учащимися были получены следующие сведения:



Кондитер — это профессиональный повар, создающий кондитерские изделия, десерты, и другую запечённую еду; **это** кудесник и виртуоз, который из обычных ингредиентов, таких как сахар, мука, молоко, может сотворить шедевр кондитерского мастерства

Профессиограмма

Кондитер - профессия, которая подразумевает знание определенных тонкостей в приготовлении сладостей и их рецептуру.

Любой кондитер должен уметь:

- Готовить по рецепту различные виды теста, разнообразные крема и начинки.
- Замесить, взбить, раскатать, придать необходимую форму тесту, что затем и станет кулинарным изделием (торт, печенье или пирожное).
- Наполнить пирожное или торт кремом, шоколадным, сливочным и другими видами.
- В обязательном порядке, после приготовления любого кондитерского изделия, необходимо проверить вес готового изделия, что поможет определить, все ли соблюдалось, согласно рецептуре.
- Вместе с этим, кондитер должен прекрасно разбираться во всех продуктах, знать их состав, вкусовые качества, знать все секреты в работе с оборудованием. Большая часть работ выполняется вручную с помощью специальных инструментов, превращая профессию кондитера в искусство.
- Помимо этого, он должен знать сроки и условия хранения ингредиентов и готовых продуктов
- Немаловажным моментом выступает «глазомер». Кондитер должен уметь разрезать и сделать из торта или из целого пласта пирожные, заранее определить их форму, размер. А наличие творческого воображения поможет как можно лучше сделать украшение на торте или придумать и воплотить в жизнь сказочных героев. А можно и весь

торт сделать сказочным государством. Ведь такие творения сравнивают с произведениями искусства.

Характеристика профессии кондитер



Кондитер должен любить свою работу, тогда все сладости будут приготовлены с душой и любовью. Но не каждый человек может стать кондитером, особенно если говорить о профессионалах. Эти люди имеют обоняние и тонкий вкус, наделены вкусовой памятью и творческим воображением.

Профессия кондитера требует и физической выносливости, потому как приходится немало времени проводить в помещении с высокой температурой, работать стоя. Известно и то, что сладости могут помочь избавиться от такого состояния, как депрессия, поэтому кондитеры, в какой-то степени, приравняются к психотерапевтам или «целителям» человеческих душ.

Профессионалы и VIP-мастера могут работать в престижных и популярных заведениях. Участвуют в различных конкурсах, их труд ценится высоко, поэтому оплата труда достаточно высокая.

Плюсы и минусы профессии кондитера.

В чем же заключаются плюсы и минусы этой интереснейшей профессии? Можно с уверенностью сказать, что положительных сторон куда больше, нежели отрицательных.

Качества, обеспечивающие успешность выполнения профессиональной деятельности:

- развитые обонятельные и вкусовые ощущения;
- развитое творческое воображение;
- образная память и логическое мышление;
- хорошие координация и точность движений;
- чувство гармонии и симметрии;
- хорошо развитый глазомер;
- аккуратность, чистоплотность;
- эстетический вкус;
- трудолюбие, выдержка, терпение
- творческое отношение к делу;



Плюсы профессии:

- Профессия кондитера всегда была востребована на рынке труда (различные кооперативы, праздники, дни рождения);
- Интересная профессия, требующая от человека творческих навыков и последующего их развития.
- достойная оплата труда;
- возможность открытия собственного бизнеса;
- доступность обучения;
- возможность карьерного роста;
- возможность самовыражения.

Качества, препятствующие эффективности профессиональной деятельности:

- неопрятная внешность;
- отсутствие художественных способностей и творческого мышления;
- отсутствие эстетического вкуса;
- неаккуратность, нечистоплотность.



Минусы профессии:

- Работать кондитерам приходится при тяжелых условиях, которые формируются из-за высоких температур;
- Необходимо быть физически развитым, чтобы не уставать от постоянной ручной работы;
- После изготовления изделия, вам необходимо будет его дегустировать, что может привести к появлению лишнего веса;

Существуют некоторые ограничения по состоянию здоровья для будущих представителей данной профессии.

- Во-первых, вы не должны быть подвержены аллергическим реакциям, так как вам придется работать с огромным количеством продуктов питания.
- Из-за высоких температур и высокой влажности к работе не допускают людей с проблемами:
 - сердечнососудистой системы (гипертония, сердечная недостаточность и др.);



- дыхательной системы (бронхиальная астма, хроническая пневмония и др.);
 - опорно-двигательной системами, ограничивающие подвижность рук;
 - почек и мочевых путей (нефрит, почечная недостаточность и др.);
 - нервной системы (менингит, миелит и др.);
 - органов зрения (значительное понижение остроты зрения и цветоразличения);
 - кожи с локализацией на кистях рук (дермиты, экзема и др.).
- Во время обучения, вы будете получать знания не только по приготовлению различных изделий, но и по обращению с техникой. Это очень важно, так как в кондитерском деле вам будут помогать автоматизированные машины (замешивание теста), и если вы будете небрежно относиться к данным урокам, то можете нанести себе вред на производстве.

Маршрут №3 - «Я б в кондитеры пошел...»

Цель: «примерить» на себя профессию кондитера;
собрать информацию об учебных заведениях, в которых можно получить профессию кондитера в г. Гомеле

Участники: «Дизайнеры-оформители», «Редакторы», «Журналисты», родители по профессии кондитер, сотрудники столовой.

Маршрутный лист

1. Посетить колледж кулинарии.
2. Посетить кондитерские фабрики, с целью ознакомления с процессом изготовления кондитерских изделий и навыками работы на конвейере.
3. Ознакомиться со смежными профессиями
4. Мастер-класс по выпечке тортов Татьяны Матвейчиковой.
5. Представить информацию в виде доклада, фотоколлажа.

В результате выполнения заданий учащимися 3 маршрута были получены следующие сведения:

Пути получения профессии

Базовые знания по профессии кондитера можно получить в учреждениях начального и среднего профессионального образования. Имеется возможность продолжить образование в высших учебных заведениях, по специальности «технолог кондитерского производства». Кроме государственной системы образования, существуют частные

образовательные заведения, проводятся мастер-классы и обучающие семинары для кондитеров. Профессия кондитера может стать хорошей альтернативной второму образованию, при условии интереса к подобной деятельности. Информацию об учебных заведениях можно получить в Интернет-ресурсах.

В Гомеле можно получить профессию кондитера в ГПТК, который находится по адресу: г. Гомель, Федюнинского, 2

E-mail: ggptkk@post.gomel.by

сайт: ggptk.gomel.by

Обучение на кондитера начинается после одиннадцатого класса. Обучение продлится 1 года 6 месяцев, и вы получите диплом о среднем профессиональном образовании кондитера 4 разряда.

На базе обучения в колледже, вы можете пройти специальные курсы, которые позволят повысить ваш разряд.



Обучения по специальности кондитера происходит преимущественно в дневное время, так как большое время обучения занимает практическая часть.

Поступить в колледж можно без вступительных экзаменов. Вам всего лишь нужен аттестат о среднем или полном общем образовании.

Содержание деятельности

Кондитер занимается изготовлением разнообразной кондитерской продукции: пирожных, печенья, тортов, десертов, начинок и кремов. Он украшает готовые изделия и контролирует их вес. Кондитер занимается приготовлением различных видов изделий из шоколада, сахара, теста, кремов, начинок; заготавливает сырье по заданной рецептуре: замешивает, сбивает, раскатывает тесто; разделяет полученные полуфабрикаты, нарезает, формирует, выпекает их; отделяет готовые изделия кремом, помадкой, шоколадом; проверяет вес готовых изделий.

В своей работе кондитер использует ручные инструменты, механическое и электромеханическое оборудование.

Профессия повар-кондитер и профессия пекарь-кондитер. В чем сходства и различия.

Помните, что ни в коем случае нельзя путать профессии повара-кондитера и пекарь-кондитер. Основная специализация повара -

приготовлению блюд, а не мучных и сахарных изделий. Этой деятельностью занимается именно пекарь-кондитер.

Области применения профессии

Специалисты – кондитеры могут работать в таких организациях и сферах, как:

- кондитерские;
- хлебозаводы;
- фабрики и комбинаты;
- рестораны и кафе и т.п.

Родственные профессии

Бармен, изготовитель пищевых полуфабрикатов, кулинар блюд из рыбы и морепродуктов, пекарь, повар.

Перспективы карьерного роста

Возможные пути развития кондитера: *Специализация и освоение смежных областей*

Кондитеры могут специализироваться в конкретных сферах производства, продукции и создания кондитерских изделий. Зачастую профессиональный рост кондитера связан с освоением новых приемов и способов работы, с обучением и специализацией. Также человек с профессией кондитера может осваивать смежные специализации, такие как: пекарь, повар, кулинар, технолог и т.п.

Управленческий путь развития

Кондитер может начать руководить сменой, цехом, производством, расти по административной карьерной лестнице. В случае данного направления карьерного роста рекомендуется развивать управленческие умения, осваивать такие профессии, как: менеджер, инженер - технолог.



Не останется без заказов и индивидуальный предприниматель. Это направление широко используется в настоящее время. Матвейчикова Т.Л. провела мастер-классе с группой учащихся по украшению тортов разнообразными способами своими руками в домашних условиях. Преобразить обычный торт можно с помощью мастики, марципана,

айсинга, вафлей, шоколада, глазури, крема, сливок, безе, фруктов, желе, конфет, мармелада и посыпки.

Экскурсии на кондитерские фабрики:

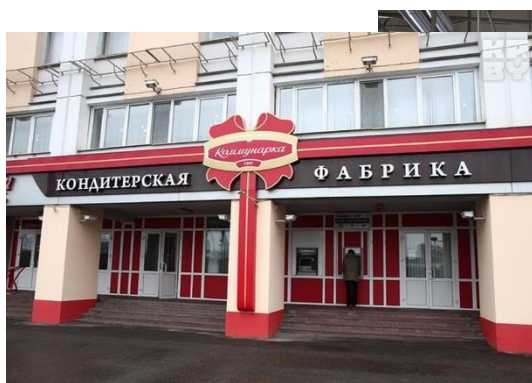
С целью более детального знакомства с производством кондитерских изделий были организованы экскурсии на кондитерские фабрики: «Спартак» г. Гомель, «Коммунарка» г. Минск, «Roshen» г. Киев.

На фабриках учащиеся увидели что, кондитерские производства значительно различаются по степени автоматизации труда: от полностью автоматизированного производства (автоматизированные поточные линии по выпуску вафель, печенья, конфет) в крупных кондитерских и цехах, до неавтоматизированного производства (ручной труд с использованием механического и электромеханического оборудования при выпуске тортов, пирожных) и т.п.

Кондитерская фабрика «Спартак» г.Гомель



Кондитерская фабрика «Коммунарка» г. Минск



Кондитерская фабрика «Roshen» г. Киев.



На фабриках учащиеся смогли не только познакомиться с производством, но и узнали историю создания фабрик и приняли участие в дегустации кондитерских изделий. На фабрике «Roshen» г. Киеве каждый смог проявить свои творческие способности в разработке дизайна упаковки шоколада.

Выводы:

В процессе работы над данным проектом мы пришли к выводу, что профессию кондитера относится к типу «Человек - Природа», так как связана с работой с природными объектами (продуктами питания). Эта профессия требует высокого уровня развития внимательности, физической выносливости, устойчивости и организованности.

Также профессия кондитера относится к типу «Человек - Художественный образ», так как содержит в себе элементы творческой работы, требует развитого воображения и эстетического вкуса.

Профессию кондитера можно отнести и к типу «Человек - Техника», ведь в ней требуется работать с техническими устройствами, нужны хорошие двигательные навыки, физическая выносливость, склонность к ручной и технической работе.

Профессия кондитера относится к классу «исполнительских», так как предполагает большое количество работы по заданному образцу, соблюдение имеющихся правил и нормативов, следование инструкциям. Профессия кондитера занимает достойное место в мире профессий.

Практическое значение образовательного путешествия.

Изучен фактический материала о профессии кондитера, участники ознакомились с историей, особенностями, возможностями, спецификой данной профессии, востребованность на рынке труда и др. Созданы презентация и буклет о профессии кондитера, проведен мастер класс по украшению тортов, проведены экскурсии на кондитерские фабрики.

Результаты образовательного путешествия:

Личностные результаты

Учащиеся изучили значительное количество разнообразных информационных ресурсов. В процессе самостоятельной работы познакомились с историей кулинарии и профессии кондитера.

Учащиеся научились формулировать и аргументировать собственную точку зрения, корректировать ее с учетом позиций других участников, выслушивать мнения других участников путешествия, участвовать в диалоге, что способствует формированию уважительного отношения к иному мнению. К пониманию и сопереживанию чувствам других людей. Развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками.

Метапредметные результаты

Научились использовать различные способы поиска, сбора, обработки, анализа, организации, передачи информации (работа с Интернетом).

Научились выделять общую цель и пути ее достижения

Освоили способы решения проблем творческого и поискового характера

Научились планировать, контролировать и оценивать учебные действия

Научились использовать речевые средства

Научились слышать и слушать друг друга, излагать свое мнение и аргументировать свою точку зрения.

Заключение

Организация образовательных путешествий имеет важное образовательное и воспитательное значение, поскольку:

- ✓ способствует самоопределению учащихся;
- ✓ развивает ответственность и самостоятельность;
- ✓ способствует развитию навыков ориентации в пространстве;
- ✓ способствует развитию навыков коммуникативного общения в группе;
- ✓ развивает навык получения, обработки и анализа информации, полученной из разных источников.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. <https://ru.wikipedia.org/wiki/Кондитер>
2. <https://sweet-express.ru/blog/konditer-prizvanie-ili-professiya/>
3. <https://oksait.ru/professiya/konditer/>
4. <http://ggptk.gomel.by>
5. <https://vplate.ru/povar/konditer/Особенности работы>