# *Приложение№2*

# *УГАДАЙ ПРОФЕССИЮ.*

1)ТИТЕСТЕР – дегустатор чая. По вкусу, запаху, виду этот специалист может определить сорт чая, место, где его вырастили, сезон сбора, способ хранения и переработки. Титестер обладает особым талантом – исключительно тонким обонянием. А еще титестеры должны от многого отказаться: не есть жареного, копченого, не употреблять алкоголь, не курить, не пользоваться парфюмерией. Титестеры страшно боятся насморка. Крупнейшие компании страхуют носы своих титестеров на миллионы долларов, ведь от этих носов зависят судьбы огромных партий чая, которые стоят миллионы. А чай, который мы с вами пьем,- смешанный. В нем может быть до 18 сортов. Титестеры подбирают смеси так, чтобы подчеркнуть основной аромат, улучшить вкус.

2)ПОСТИЖЕР – специалист по изготовлению париков, усов, бород и бакенбардов. Эта профессия тесно связана с творчеством – в театре постижер не просто делает парик, а создает образ. Часто в театре постижеры – это еще и гримеры, художники, создающие внешний облик героев. Для этой профессии требуется завидное терпение и усидчивость, потому что приходится специальным крючком вплетать в основу волосок к волоску. Профессия постижера является довольно редкой, но сейчас она все больше и больше востребована в связи с развитием рекламы и шоу - бизнеса.

3)МАСТЕРА СПЕЦЭФФЕКТОВ – специалисты, придумывающие эффекты, которые заменяют настоящие продукты. Газированные напитки, йогурты, шоколад, прозрачное пиво с шариками воздуха – все, что вы видите на рекламе, - это не настоящие продукты, а их заменители. В роли пива на экране часто выступает бензин, или масло, или другая жидкость. Чтобы пельмени на экране красиво падали в кипяток, они должны быть пластиковыми, а вода – холодной. Видимость кипения создают сразу два устройства: компрессор, наподобие тех, что используются в аквариумах, и специальный моторчик, заставляющий воду бурлить. Потом все изображение корректируется на компьютере. Такие эффекты стоят очень дорого. И специалисты оплачиваются соответственно.

Аубакирова Г.С. 238-891-216.