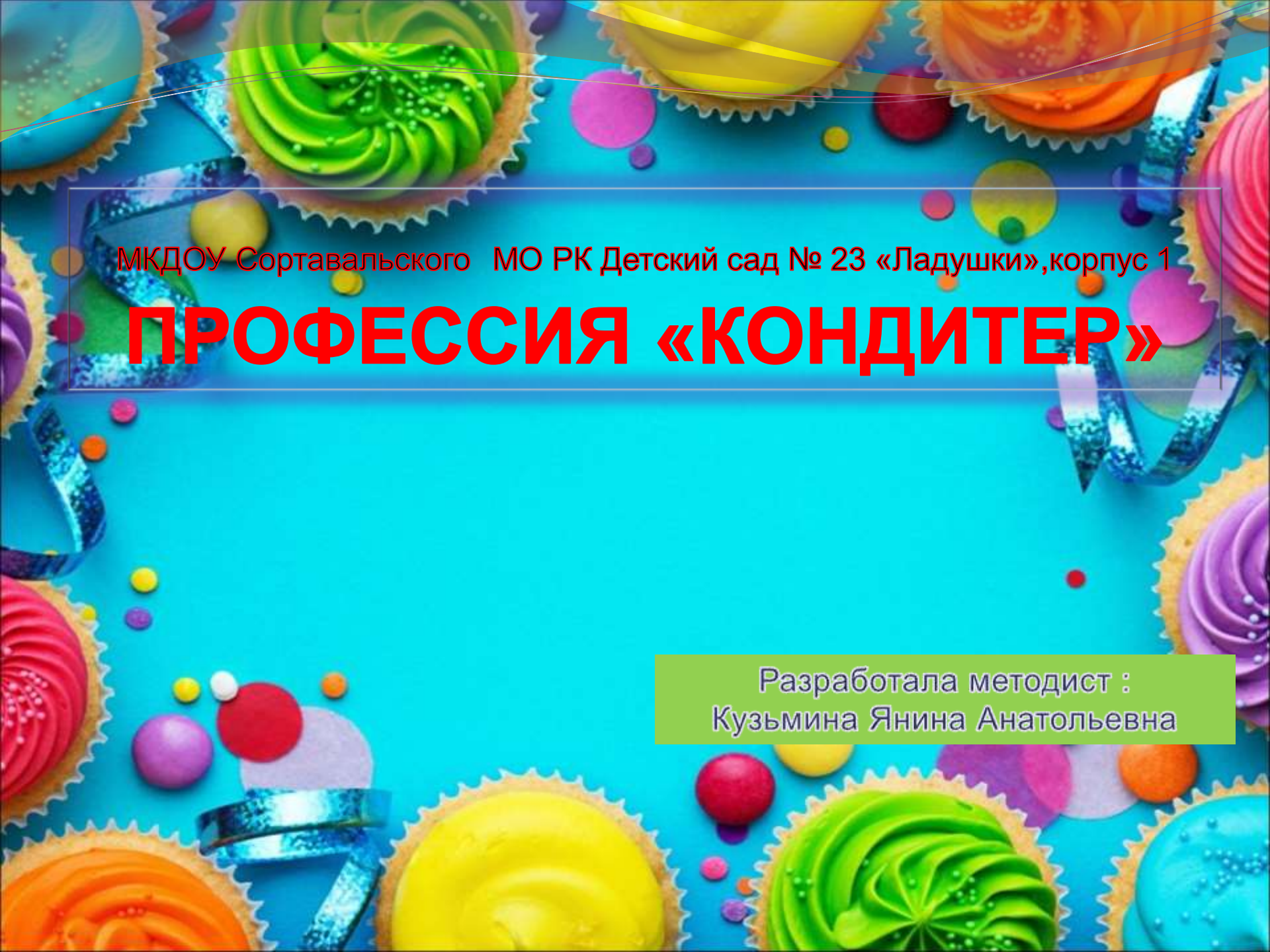




МКДОУ Сортавальского МО РК Детский сад № 23 «Ладушки», корпус 1

ПРОФЕССИЯ «КОНДИТЕР»

Разработала методист :
Кузьмина Янина Анатольевна



А знаете ли вы, как называется профессия людей,
которые придумывают, создают сладости своими
руками?



- ПРОФЕССИЯ ЭТА
НАЗЫВАЕТСЯ -КОНДИТЕР.
- А СЛАДОСТИ ,СОЗДАННЫЕ
ИХ РУКАМИ- КОНДИТЕРСКИЕ
ИЗДЕЛИЯ.



- Кондитерские изделия бывают самыми разными от маленьких конфет
- До огромных тортов.
- Печенье, мармелад, вафли, конфеты, шоколад, сладкие пирожки, пирожные- все это кондитерские изделия.





Форма кондитера

Специальный колпак, халат, а так же фартук- все это непереманные части специальной одежды- формы кондитера.

Форма ему необходима, потому что к приготовлению любого блюда необходимо приступать в полной чистоте.

Колпак- для того, что бы упавший с головы волос не попал в кондитерское изделие.



ИЗ КАКИХ ПРОДУКТОВ
КОНДИТЕР ГОТОВИТ
ПИРОЖНЫЕ И ТОРТЫ?



Что необходимо для
приготовления
сладкого блюда,
десерта?



ВЕНЧИК ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ И КОНДИТЕРСКИЙ ШПРИЦ



Форма для выпекания или противень



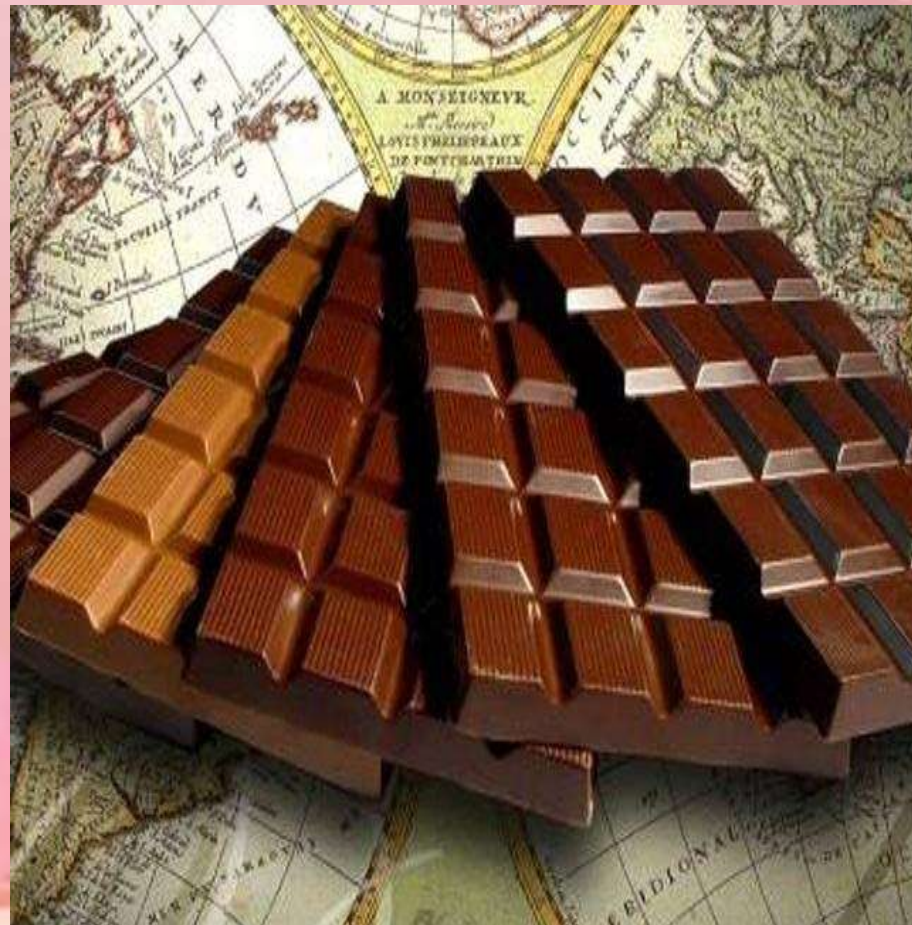
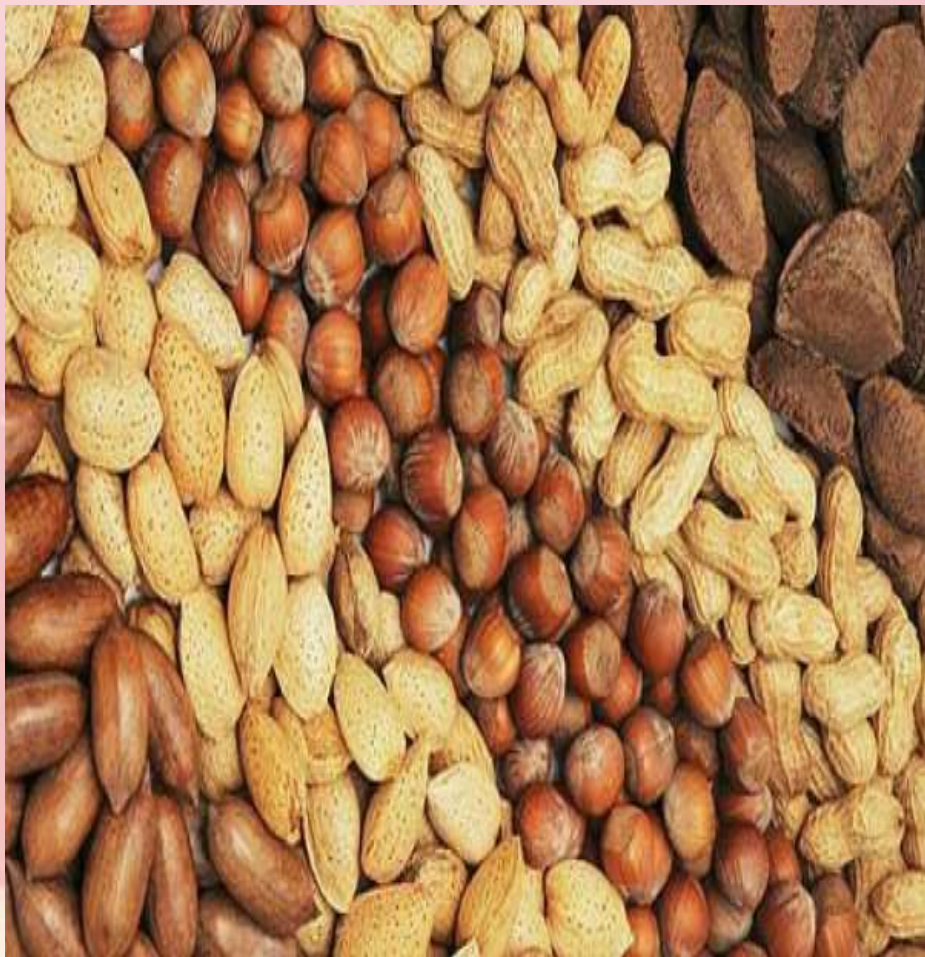
И, конечно плита или духовой шкаф



Чем кондитер
может украсить
свое изделие?



ОРЕХАМИ И ШОКОЛАДОМ



ВАФЛЯМИ И ФРУКТАМИ



Конечно сладким и красивым кремом



Вот такая красота получается у
настоящих профессионалов



ТОЛЬКО ОБЯЗАТЕЛЬНО ПОМНИТЕ: МНОГО СЛАДКОГО ЕСТЬ НЕЛЬЗЯ- ВСЕ ХОРОШО В МЕРУ!



- От большого количества сладкого у людей портятся зубы, портится фигура- люди толстеют, появляется такое заболевание как аллергия
- Поэтому питаться нужно полноценно и употреблять в пищу не только сладости, но и другие продукты, например: овощи, мясо, рыбу, молоко.

Спасибо за внимание!

