

# ПРОФЕССИЯ- КОНДИТЕР.

Образовательная область: познание.

Ознакомление с миром профессий.

Составила: Кузьяйкина О.Л.



- Ребята, все вы очень любите сладости.
- А знаете ли вы, как называется профессия людей, которые придумывают, создают сладости своими руками?



- Профессия эта называется повар-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.



Специальный колпак, халат или куртка, а так же фартук- все это неизменные 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.