



# Городской конкурс по технологическим картам профориентационной направленности

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное  
"Детский сад комбинированного вида № 46 "Золотой петушок"

**Романова**  
**Александра Дмитриевна,**  
**6 лет**

Ревякина Екатерина Николаевна, воспитатель  
Романова Екатерина Андреевна, мама



# Технологическая карта профессии «Пекарь - кондитер»



## Оглавление:

### Введение

- Актуальность. Гипотеза
- Цель. Задачи. Объект и предмет исследования

### Основная часть

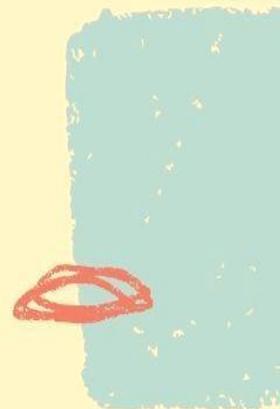
1) Изучение источников информации о профессии повар

- Немного об истории
- Профессия «пекарь-кондитер»
- Материалы и инструменты используемые в работе
- Качества, необходимые для пекаря-кондитера
- Результат работы пекаря-кондитера

2) Процесс изготовления булочек « Улитка»

### Выводы

### Источники информации



# Актуальность:

В детском саду я очень люблю играть с девочками в «Семью». Мне нравится выполнять роль мамы и готовить разную вкусную еду. Однажды проходя мимо пекарни - кондитерской вместе с мамой, я подумала, кто же готовит такие ароматные и мои любимые булочки? На этот вопрос я получила ответ от мамы, она мне рассказала. Оказывается, есть такая профессия под названием пекарь-кондитер. Но что же это за профессия? И надо ли ей учиться?

## Гипотеза:

Думаю, быть пекарем-кондитером не трудно. Главное знать определенный рецепт приготовления и иметь нужные продукты. Так делает моя мама, когда готовит. Она берет специальную кулинарную книгу и начинает по ней готовить. И в результате всегда радуется нас с папой и братом всевозможными вкусностями.

Думаю, что и я могу приготовить сладкую выпечку.

Как же мне интересно, получится ли у меня задуманное?





## Цель:

изготовление булочек

## Задачи:

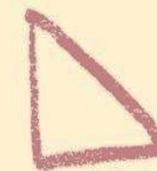
- узнать о профессии «Пекарь»
- изготовить булочки своими руками

## Объект исследования:

профессия «Пекарь»

## Предмет исследования:

приобретение практических навыков профессии «Пекарь»



# Немного истории

Слово «пекарь» появилось в 1200-1300 г. до н.э. Об этом свидетельствуют отдельные указания в письменных источниках. А как ремесло хлебопечение становится признанным и почитаемым спустя 8-10 столетий. Очень часто пекарей называли басманниками от слова «басман» - хлеб для царя.

Профессия пекаря раньше считалась очень почетной, признанной. Особенностью российского хлебопечения является производство ржаного хлеба.



# Немного истории

X Почти в каждой стране в древние времена люди ели что-то похожее на конфеты. Археологи при раскопках находят картинки и записи, дающие сведения о том, как выглядели конфеты и как их готовили. Вместо сахара использовали мед, а главными компонентами были финики и орехи. В каждом государстве был свой кондитер, который хранил тайны рецепта изготовления сладостей.

# Изучила литературу и узнала:

Пекарское искусство учит приготовлению и выпечке хлебобулочных изделий.

Кондитерское искусство – сборка и украшение тортов и пирожных, рисование фигурок из шоколада. Ломтики хлеба являются главным атрибутом обеденного стола, а праздничный стол обычно украшает торт. Пекари работают на хлебозаводах и пекарнях. Основная работа пекаря – это изготовление теста по рецепту, подбор разных сортов муки и других компонентов. Готовому тесту придают форму. Пекарь-кондитер проверяет качество и занимается упаковкой продукции.



# Изучила литературу и узнала:

Пекарь, помимо хлеба и булок, печет и изготавливает крендели, плетенки, корзиночки, тарталетки. Кондитер занимается изготовлением тортов, пирожных, бисквитов, кексов, печенья.



Пекарь – кондитер должен соблюдать требования гигиены и безопасности труда. Время работы посменное, продолжительность смены – 12 часов. Работа пекаря – кондитера кропотливая, требует внимания, необходимо обладать огромным терпением, фантазией, творчеством.

В любое изделие должна быть вложена частичка души!



# Какие материалы и инструменты использует пекарь в своей работе?



Банки стеклянные и пластиковые  
Весы  
Сито  
Скребок  
Силиконовая лопатка  
Ложка, вилка и блендер  
Миски для теста  
Резаки  
Шинковки  
Плиты  
Духовые шкафы





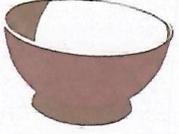
# Чтобы стать пекарем нужно:

1. Учиться и получить **СПЕЦИАЛЬНОЕ** образование
2. Иметь определённые **КАЧЕСТВА ХАРАКТЕРА**:
  - Аккуратность
  - ответственность
  - чистоплотность
  - организованность
  - умение общаться с людьми
  - творческое воображение
3. **ОСОБЕННОСТИ ЗДОРОВЬЯ**:
  - ✓ Физическая выносливость
  - ✓ Хорошая память, зрение, координация рук



# Этапы моей работы

Заполнила таблицу

| Профессия        | Что делает?   | Инструменты<br>(вещи-помощники)  | Материалы<br>(продукты)  | Результат<br>труда  |
|------------------|---|--|--|---|
| Пекарь-кондитер. |  | <br><br><br><br> | <br><br><br><br><br> |  |



# Процесс изготовления булочек

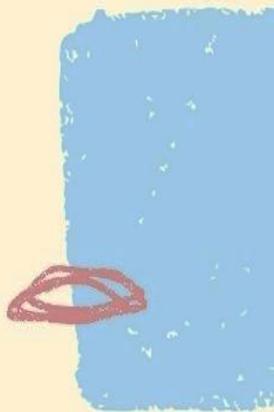
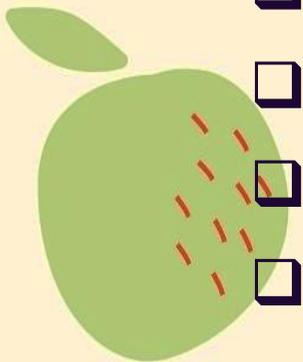
|                   |  |
|-------------------|--|
| Готовый продукт   |  |
| Трудовые действия |  |
| Инструменты       |  |
| Материалы         |  |
| Задумка           |  |

Заполнила таблицу



# Нужные ингредиенты для выпечки булочки «Улитка»

- Яйцо куриное — 1 шт.
- Сахар — 60 г
- Йогурт (натуральный, у меня 3,5%жир.) — 150 г
- Масло сливочное (мягкое) — 20 г
- Мука пшеничная — 240 г
- Разрыхлитель теста (15г) — 1 пачка
- Ванилин – 1 пачка
- Масло растительное (без запаха) — 2 ст. ложки
- Соль (щепотка)





# Изготовление теста

1. Яйцо взбить с солью и сахаром в пышную массу.
2. Добавить мягкое сливочное масло, йогурт, взбить.
3. Добавить пищевой ароматизатор - ванилин.
4. Муку смешать с разрыхлителем теста, просеивая, вводить частями.
5. Влить растительное масло.
6. Лопаткой собрать тесто в шар. Накрыть пленкой или крышкой, оставить на 15-30 мин. на столе.



# Изготовление булочек

1. Яйцо взбиваем с солью и сахаром



2. Добавляем мягкое сливочное масло

# Изготовление булочек

3. Добавляем йогурт и все взбиваем



4. Добавили пищевой ароматизатор - ванилин

# Изготовление булочек

5. Муку смешиваем с разрыхлителем теста



6. В массу вливаем растительное масло, лопаткой собираем тесто в шар и оставляем на 15-30 мин.

# Изготовление булочек

7. Разделить тесто на равные кусочки



8. Формируем шарики, оставляем на 5 мин.

# Изготовление булочек

9. Каждый шарик растянуть в жгут



10. Жгут свернуть в форме улитки

# Изготовление булочек

12. Присыпать сахаром



11. Заготовки смазать сливочным маслом



# Изготовление булочек

X

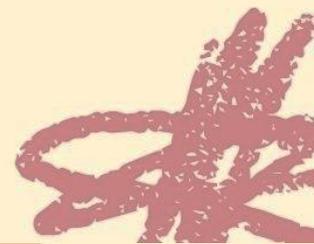
13. Выложить на противень и запечь при 180 градусах в течении 25-30 минут.



14. Готовый результат

# Выводы

При изучении различной литературы о профессии повар-кондитер, много нового и интересного у меня получилось узнать. Но одной было трудно изготавливать булочки и за подсказкой, помощью приходилось звать маму. В результате используя полученные знания и умения в данной профессии, я научилась готовить булочки «Улитки».



# Источники информации:

1. Детская онлайн энциклопедия «Потому.ру»

<http://potomy.ru/begin/1218.html>

2. Сайт Поваренок

<https://www.povarenok.ru/recipes/show/164903/>

3. Сайт «Выпечка для детей»

[https://povar.ru/menu/vypечка\\_dlya\\_detey/](https://povar.ru/menu/vypечка_dlya_detey/)

4. Справочник профессий «BIOGRAFGURU.RU»

<http://prof.biografguru.ru/about/konditeri/?q=3000&dp=435>

5. Свободная энциклопедия «Википедия»

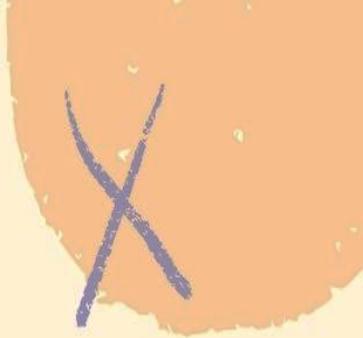
<https://ru.wikipedia.org/wiki/Пекарь>

6. Навигатор образования

[http://fulledu.ru/articles/professii/article/582\\_pekar.html](http://fulledu.ru/articles/professii/article/582_pekar.html)

7. Карпова И.В. «Пекарь» - М: «Никея», 2011  
(электронная версия)

<http://www.docme.ru/doc/1518401/pekar>



Благодарю  
за  
внимание

