

Проектно-исследовательская работа

по теме:

«Пекарь-кондитер»

Выполнили: Сеньковская Мария, 6 лет, воспитанница

МБДОУ «Детский сад № 26 «Журавушка»

Мама воспитанницы: Сеньковская Ксения Александровна

Педагог: Шемелина Ирина Владимировна



Отглавление

1. Введение
2. Основная часть
3. Заключение
4. Список использованных источников



Актуальность

В выходной день, мы любим собираться всей семьей за одним столом, пить чай и радовать близких разной выпечкой. В этот раз мы купили вкусные пирожные и кексы. Мне стало интересно, а кто же их выпекает? И почему бы нам не сделать их самим. Вместе с мамой мы просмотрели много разных рецептов и нашли подходящий, это «Шоколадные кексы».

Цель:

Научиться выпекать «Шоколадные кексы».

Задачи:

1. Познакомиться с историей возникновения профессии пекарь-кондитер.
2. Выбрать подходящий рецепт.
3. Угостить семью.

Объект: Профессия пекарь-кондитер

Предмет: Изготовление «Шоколадных кексов»

Гипотеза: Мы считаем, что кексы лучше печь самим, а не покупать в магазине.

Практическая значимость: Кексы должны быть красивыми, вкусными, оригинальными, недорогими.

История профессии пекарь.

Профессия "пекарь" - очень древняя. Слово "пекарь" появилось в 1300-1200 годах до н.э. Очень часто пекарей называли "басманниками", от слова "басман" - хлеб для царя. Профессия пекаря раньше считалась очень почетной. Сначала люди употребляли зерна диких злаков в сыром виде, затем человек научился растирать зерна и смешивать их с водой - этот момент считается первым открытием хлеба. Второе открытие хлеба связано с изобретением ручных мельниц. Из густой зерновой каши люди лепили лепешки и пекли их на раскаленных камнях. Окончательное, третье открытие хлеба связано с использованием огня. Используя старые традиции и применяя новые технологии на нашем столе сегодня сотни видов хлебобулочных изделий.

Родственные профессии: бисквитчик, кондитер, кулинар, вафельщик, тестовод, формовщик теста.

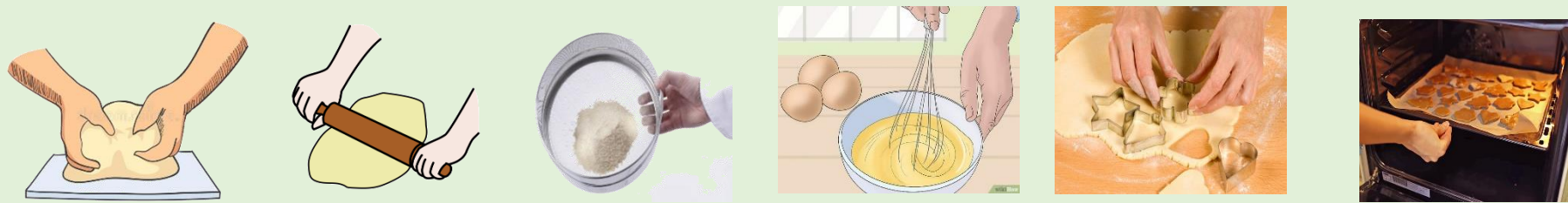
Технологическая карта по профессии «Пекарь-кондитер»

Профессия

Пекарь-

специалист по выпеканию хлеба и хлебобулочных изделий.

Что делает?



Инструменты
(вещи-помощники)



Материалы
(продукты)



Результат труда



Рецепт «Шоколадные кексы» которые мы приготовили с мамой.

Нам понадобится:

1. Молоко – жирность от 2,5% - 150мл
2. Сахар – 100 грамм
3. Подсолнечное масло без запаха – 60 мл.
4. Куриное яйцо – 1 шт.
5. Какао порошок – 45 гр.
6. Мука пшеничная высшего сорта – 175 гр.
7. Разрыхлитель теста – 10 гр.
8. Соль щепотка
9. Ванильный сахар или ванилин – 5 гр.
10. Ягоды по желанию (у нас вишня мороженая без косточек)

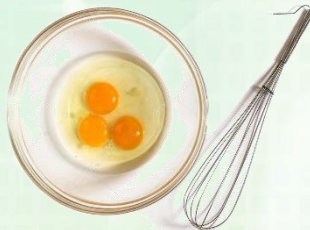


Процесс изготовления «Шоколадных кексов»

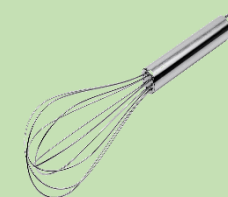
Готовый продукт



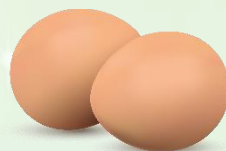
Трудовые действия



Инструменты



Продукты



Задумка



Готовим «Шоколадные кексы»

1. Подготовим
необходимые
ингредиенты



2. Муку и сахар посеять, всыпать в большую миску. Туда же добавить все остальные сыпучие ингредиенты (какао, соль, Разрыхлитель, Ванильный сахар).

Готовим «Шоколадные кексы»



3. Все тщательно
перемешать



4. Яйцо взбить в пышную пену,
к ним добавить масло и молоко
комнатной температуры.



5. Всыпать сухую
смесь в жидкую.
Аккуратно
перемешать.

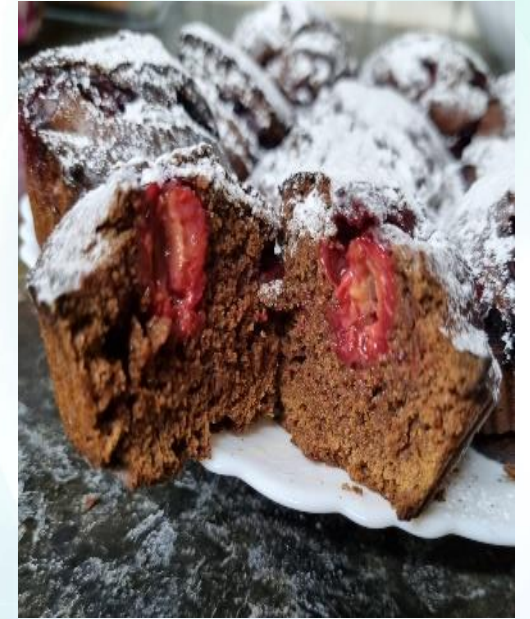
Готовим «Шоколадные кексы»



6. Вымешать лопаткой. Масса должна получиться чуть комковатой, слегка не однородной, но без комочков муки.



7. Добавляем ягоды.
Выпекать в любых формах (в какой удобно, в нашем случае силиконовые) заполняем формы тестом на 80% так как в процессе выпекания кексы значительно увеличиваются в объеме.



9. Выпекаем кексы при температуре 200 градусов 20 – 25 минут, ставим кексы в заранее разогретую духовку.

10. Посыпаем сахарной пудрой и подаем к столу.

Вывод:

Обязательно сделайте дома такие же кексы, они очень вкусные!

В результате работы над проектом, мы с мамой:

- научилась выпекать очень вкусные и оригинальные кексы;
- познакомились с историей возникновения профессии пекарь-кондитер;
- сделали вывод, что домашние кексы очень вкусные;
- кексы не содержат вредных добавок;
- угостили семью приготовленными кексами.

Работать над проектом было интересно и познавательно.

Список использованных источников:

Интернет-сайты:

1. Дошкольникам о профессиях <http://rodnaya-tropinka.ru/doshkolnikam-o-professiyah-konditer/>

2. Справочник профессий «BIOGRAFGURU.RU»
<http://prof.biografguru.ru/about/konditeri/?q=3000&dp=435>

3. Сайт Поваренок

<https://www.povarenok.ru/recipes/search/?name=%EA%E5%EA%F1%FB#searchformtop>

4. Шоколадные кексы <https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=1023,1342>