



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 18 «Незабудка»

Технологическая карта: Профессия «Пекарь - кондитер»

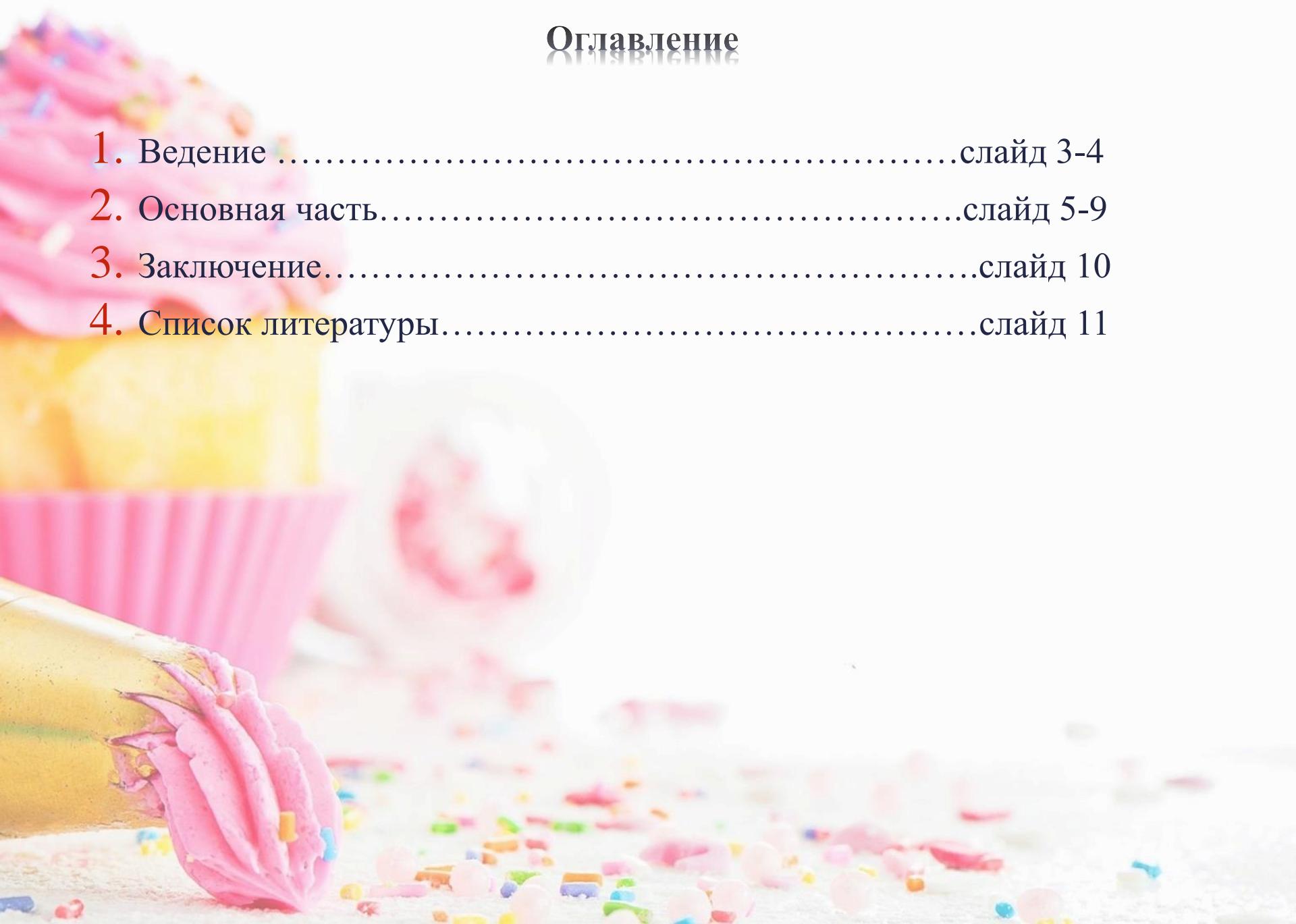
Автор: Кирюхина Алена, 6 лет,
воспитанница МБДОУ «Детский сад № 18
«Незабудка»

Руководитель: Кукушкина Марина Анатольевна,
воспитатель

Междуреченск, 2022 г.

Оглавление

1. Введениеслайд 3-4
2. Основная часть.....слайд 5-9
3. Заключение.....слайд 10
4. Список литературы.....слайд 11



1. Введение

Актуальность

Питание для каждого человека является неотъемлемо важным процессом в жизнедеятельности организма. Практически в каждом заведении, будь то детский сад, школа или фабрика, есть столовые. С каждым днем открывается все больше и больше различных заведений, которые предлагают огромный ассортимент блюд, в том числе и кондитерских изделий.

Кто же готовит прекрасные на вид и замечательные на вкус торты, пирожные, капкейки? Мне стало интересно узнать как называется профессия человека, готовящего любимые сладости и все что с ней связано.

Цель: Формирование представлений о профессии пекарь-кондитер, его трудовых действиях, результатах труда.

Задачи: -Изучить информацию о профессии пекарь– кондитер.

- Проанализировать знания и умения необходимые для профессии, заполнить таблицу и сделать выводы.

-Процесс приготовления занести в таблицу.

-Приготовить «Ватрушку» по рецепту.

-Сформулировать выводы по выполненной работе.

Объект исследования профессия пекарь – кондитер.

Предмет исследования знания и умения необходимые для профессии.

Гипотеза предположим, что изучив профессию пекаря-кондитера, его трудовые действия, можно самостоятельно приготовить выпечку.

Практическая значимость работы приготовление изделий из теста.

2. Основная часть

Анализ профессии

Профессия	Что делает?	Инструменты (вещи - помощники)	Материалы (продукты)	Результат труда
<p>Пекарь</p>  <p>Пекарь — работник хлебопекарного производства, специализирующийся на изготовлении хлеба и различных хлебобулочных изделий: батонов, калачей, ватрушек, булок и т.д.</p>	<p>Месит тесто, соблюдая рецептуру и рассчитывая количество необходимых продуктов. Контролирует процесс его подготовки к выпечке. Раскладывает тесто по формам, запускает печной конвейер и отправляет заготовки в печь. Следит за процессом выпекания. Делает выборку изделий из печи и укладывает его в тару, предназначенную для поставки потребителям. Делает контроль качества изготовленного продукта.</p>	 	 	

Вывод: Чтобы в полной мере овладеть тонкостями кондитерского ремесла, следует обладать следующими качествами: развитым обонянием и тонкими вкусовыми ощущениями; отличной памятью, которая пригодится для запоминания ингредиентов и рецептов; развитым воображением; ловкостью рук и умением быстро переключаться между разными видами работы (ведь многие процессы и операции выполняются одновременно); физической выносливостью.

Процесс изготовления булочки «Ватрушка»

Готовый продукт	
Трудовые действия	
Инструменты	
Продукты	

Вывод: Используя знания и умения данной профессии, я научилась готовить «Ватрушку»

Ингредиенты для теста:

- Вода -1,5-2 стакана,
- Яйцо куриное-1 шт,
- Сахар-80-100 гр,
- Сметана - 2 ст. ложки,
- Соль - щепотка,
- Дрожжи – 7 гр. сухие,
- Маргарин – 100 гр,
- Мука пшеничная – 450-500 гр.
- Растительное масло – 2-3 ст. ложки.

Начинка:

- Творог -500 гр,
- Сахар -2ст. ложки,
- Ванилин – 1 пакетик.

Для смазывания ватрушек:

- Яйцо – 1шт.

Изготовление теста:

1 этап. Вода, сахар, соль, яйцо, дрожжи, сметана, все смешать в миске.



2 этап. Добавить маргарин (топленый)

3 этап. Добавляем муку постепенно, пока не получится мягкое тесто.



4 этап. Налить растительное масло на тесто и перемешать, накрыть тесто пленкой и поставить в теплое место для поднятия.

Изготовление ватрушки:

1 этап. Разделить тесто на шарики, накрыть пленкой на 5 минут.



2 этап. Выдавить в шарике стаканом



3 этап. Положить начинку.



4 этап. Заготовки смазать яйцом



5 этап. Выпекать в разогретой духовке до 180° С 10 -15 минут.

3. Заключение

В результате работы над проектом я узнала много интересного про профессию пекаря-кондитера. Эта профессия является нужной и востребованной в жизни людей. С помощью родителей смогла сама приготовить ватрушку. А больше всего мне понравилось угощать своим творчеством близких.

По всему миру не найти человека, нейтрально относящегося к сладким изделиям. Для них пекари-кондитеры и придумывают все новые рецепты из необычных ингредиентов с оригинальными начинками. Самые вкусные и интересные из них прославляют своего автора на века.

4. Список литературы

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/
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
7. Карпова И.В. «Пекарь» - М: «Никея», 2011 (электронная версия)
<http://www.docme.ru/doc/1518401/pekar.>
8. Рецепт ватрушки
<https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=150397>