

Профессия «Пекарь-кондитер»



Автор работы: Галкина Виктория,
8 лет, 2Г класс, МБОУ Гимназия №24
Руководитель: Кузнецова Н.С.

Актуальность темы

- У человека все закладывается с детства и профессиональная направленность в том числе, чем раньше дети начнут знакомиться с разными профессиями, тем быстрее они сделают свой выбор.



Гипотеза

- Изучении данной профессии и работы пекаря-кондитера поможет раскрыть значимость этой профессии.



Цель и задачи проекта

- **Цель работы:**
- знакомство с профессией пекаря-кондитера и процессом выпечки изделий.
- **Задачи:**
- Изучить информацию о профессии пекарь – кондитер;
- научиться работать по технологической карте;
- Приготовить сладкие булочки «Улитки» по рецепту;
- Сделать выводы



объект и предмет исследования

- **Объект исследования:**
профессия пекарь –
кондитер
- **Предмет исследования:**
технологическая карта с
рецептом приготовления
сладких булочек
«Улитки»



Практическая значимость работы

- заключается в возможности ее использования на уроках окружающего мира, технологии, внеклассной работе.



Кто такой пекарь?

- Пекарь – работник хлебопекарного производства (хлебокомбината, частной пекарни или предприятия общественного питания), специализирующийся на изготовлении хлеба и различных хлебобулочных изделий: батонов, калачей, ватрушек, булок и т.д.



Какие материалы и инструменты он использует в работе?

- весы
- ведра(емкости)
- Большие и маленькие совки
- Лопатки
- Шпатели и скребки
- таймер
- Миски
- Термометры
- Формы для выпекания
- Противни и гастроемкости
- Сита
- кисти, скалки, терки, дуршлаг



Какими качествами и умениями должен обладать пекарь?

- физическая выносливость,
- тонкое обоняние и вкусовая чувствительность,
- чёткая координация движений рук,
- объемный глазомер,
- память на образы,
- наблюдательность,
- опрятность.
- здоровье.



Что умеет делать пекарь?

- осуществляет процесс приготовления хлебобулочных изделий: подготавливает сырье,
- замешивает тесто,
- контролирует процесс брожения опары и теста,
- формует и выпекает изделия, определяет готовность хлеба в печи.



Изделия пекаря-кондитера

- Каравай, крендель, круассан, коврижка, бисквит, кекс, калач, бублик, кулич, батон, рогалик, булочка, ватрушка, пряник, торт, рулет, пирожное, пышка, пончик, печенье, пирожок, пирог, расстегай.



Профессия	Что делает?	Инструменты (вещи-помощники)	Материалы (продукты)	Результат труда
Пекарь	Печёт хлеб разных сортов, батоны, булки, калачи, ватрушки и т.п.	Венчики, делители для тортов, кисти и щетки, коврики силиконовые, скалка, лопатки, мерный инвентарь, мешки кондитерские, насадки кондитерские, рукавицы и прихваты для пекарей, скребки/гребки для теста и шоколада, формы металлические и силиконовые	Различные сорта муки, сахар, соль, масла, дополнительные приправы и специи, а также необходимые для замешивания разного теста ингредиенты (наподобие разрыхлителей)	Теплый, ароматный, румяный хлеб

Задумка-научиться готовить булочки «Улитки»

Продукты:

яйцо куриное-1 шт., сахар-60г, йогурт-150г, масло сливочное (мягкое)-20г, мука-240г, разрыхлитель теста-15 г, ванилин-1 пачка, масло растительное (без запаха)-2 ст. ложки, соль-щепотка, сахарная пудра-1 пачка.

Инструменты:

Кастрюля, нож, блендер, кисть силиконовая, кухонные весы, лопатка для теста, тарелка, пищевая пленка.



Трудовые действия.

Изготовление теста.

Яйцо взбить с солью и сахаром в пышную массу.



Добавить мягкое сливочное масло, йогурт, взбить. Добавить пищевой ароматизатор-ванилин.



Муку смешать с разрыхлителем теста, просеивая, вводить частями. Влить растительное масло.

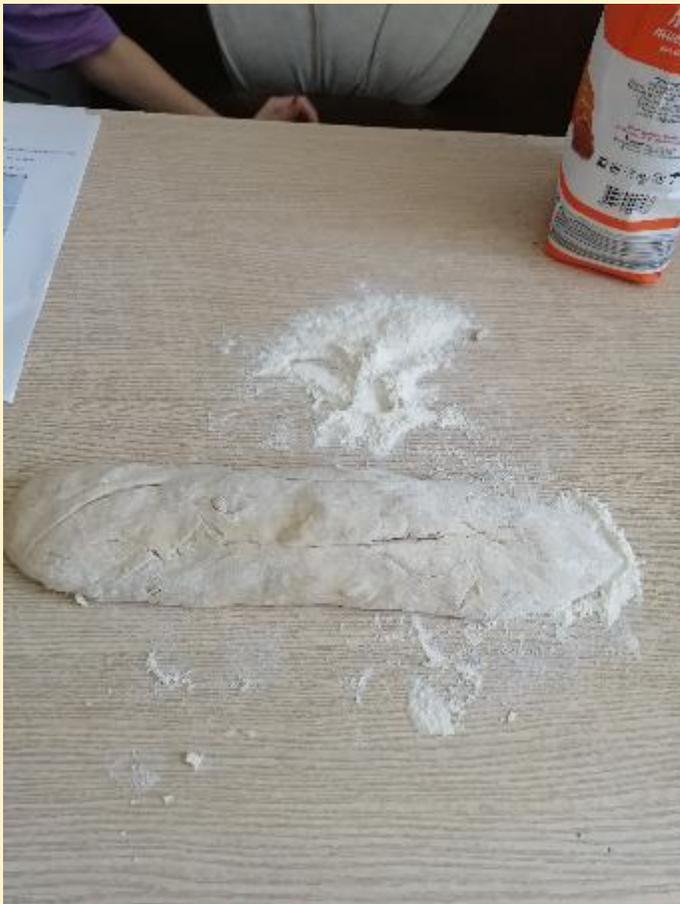


Лопаткой собрать тесто в шар. Накрывать пленкой или крышкой, оставить на 15-30 минут на столе.



Изготовление булочек «Улитки»

Разделить тесто на равные кусочки. Сформировать шарики, накрыть пленкой и оставить на 5 минут.



Каждый шарик растянуть в жгут. Жгут свернуть в форме улитки. В центре булочки тесто слегка вдавить. Конец завести под булочку.



Заготовки смазать растопленным сливочным маслом и присыпать сахаром. Выложить на противень на расстоянии друг от друга.



Выпекать в разогретой до 180С духовке до золотистого цвета 25-30 минут. Готовые булочки посыпать сахарной пудрой.



Готовый продукт – булочки «Улитки»



Вывод: используя знания и умения данной профессии, я научилась готовить булочки «Улитки».