

Городской конкурс по технологическим картам «МастерОК»



«Пекарь-кондитер»

Ртищев Григорий, 1 класс В,
МБОУ Гимназия № 24;
Ртищева Я.А., мама обучающегося;
Кайгородцева Т.Н.,
учитель начальных классов.

Междуреченск, 2022 г.

I. Введение

Актуальность

Профессия пекаря очень важна, т.к. хлеб есть на столе в каждой семье. От его качества зависит здоровье человека. Люди этой профессии всегда были нужны. Дома главный пекарь – это мама. Мне очень нравится как она готовит булочки и пироги. Поэтому я решил исследовать эту профессию.

Цель

- изучение профессии.

Задачи:

- изучить литературу о профессии;
- проанализировать знания и умения необходимые для профессии;
- создать изделия из полученного теста;
- представить презентацию по теме «Пекарь-кондитер».



Объект исследования:
профессия «Пекарь-кондитер».

Предмет исследования:
знания и умения необходимые для профессии.

Гипотеза:
допустим, что изучив профессию самостоятельно, можно приготовить выпечку.

Практическая значимость:
приготовление изделий из теста.

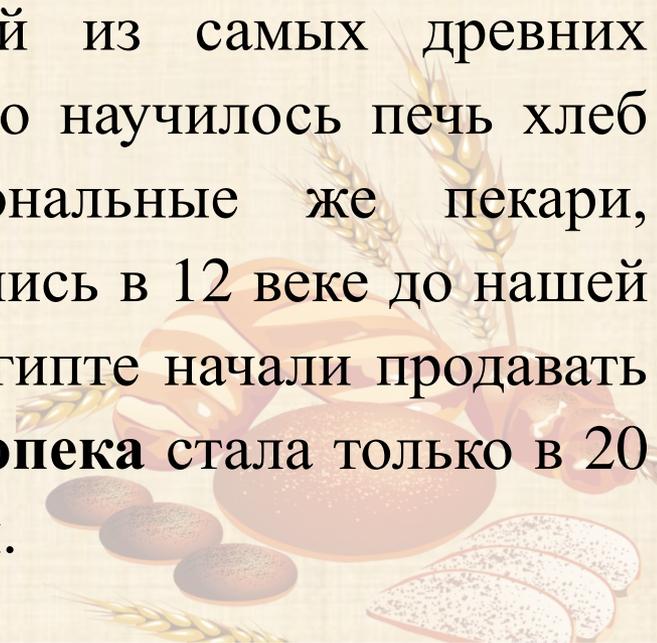


II. Основная часть

1. Кто такой пекарь?

Пекарь – работник хлебопекарного предприятия, который изготавливает хлеб и различные хлебобулочные изделия: батоны, калачи, ватрушки, булки и т.д.

Название профессии произошло от праславянского слова ректь (обдавать жаром, готовить пищу). Кстати, от этого же слова произошло и слово "печь", в которой, собственно, наши предки и выпекали хлеб. Пекарь является одной из самых древних профессий на земле, так как человечество научилось печь хлеб еще 5 тысяч лет назад. Профессиональные же пекари, изготавливающие хлеб на продажу, появились в 12 веке до нашей эры – именно в этот период в Древнем Египте начали продавать булочки. А вот массовой профессия хлебопека стала только в 20 веке, когда появились автоматические печи.



Какими качествами и умениями должен обладать пекарь?

Прежде всего, человек, выпекающий хлеб, должен быть здоров. Нельзя, чтобы в еду попали инфекция и бактерии.

В профессии пекаря необходимы:

- чистоплотность;
- внимательность;
- ответственность;
- ловкость;
- терпеливость;
- память;
- добросовестность;
- аккуратность;
- логическое мышление;
- развитое обоняние и осязание;
- хорошее зрение.



Кроме того, пекарь должен разбираться в приготовлении хлеба. А для этого необходимо много знать и уметь.



Помимо выпечки хлеба, пекарь занимается расфасовкой хлебобулочных изделий. Составляют список необходимых для выпечки ингредиентов и материалов. Создает кулинарные изделия своей специализации. Следит за ходом работы. Проверяет продукцию на готовность.



2. Что должен делать пекарь?

Профессия	Что делает?	Инструменты <i>(вещи-помощники)</i>	Материалы <i>(продукты)</i>	Результат ат труда
Пекарь	Подготовка сырья, замешивание теста, контролирование процесса брожения опары и теста, формирование, выпекание, определение готовности изделий.	Сита, весы, миксер, чаши для подъёма, скребки, лопатки, корзинки, полиэтиленовая плёнка, духовка, тесторезка или нож, скалки, кисточки, противни.	Мука, отруби, дрожжи, соль, вода, молоко, солод и патока, закваска, специи, приправы, наполнители, масло.	Хлеб, пирожки и пироги, булочки и другие хлебобулочные изделия.



Вывод

Профессию пекаря можно считать одной из самых главных в мире. Хлеб является обязательным и необходимым продуктом. Приготовление самого распространенного продукта на планете непременно связано со многими знаниями и умениями, которыми обладают пекари.

Профессиональные навыки пригодятся пекарю и дома: родные и близкие полюбят свежее испеченное хлебобулочное изделие, которое намного вкуснее и полезнее магазинного.



III. Процесс изготовления панкейков

Ингредиенты для теста:

1. Молоко — 1 Стакан
2. Мука пшеничная — 1,5 Стакана
3. Масло рафинированное — 2 Ст. ложки
4. Сахар — 2 Ст. ложки
5. Соль — 1 Щепотка
6. Яйцо — 1 Штука
7. Сода — 0,5 Чайных ложки
8. Молочный шоколад — 1 плитка

Количество порций: 3-5



<p>Готовый продукт</p>						
<p>Трудовые действия</p>						
<p>Инструменты</p>						
<p>Продукты</p>						
<p>Задумка</p>						

Изготовление теста:



1. Взбиваем яйцо, сахар и соль до однородного состояния.
2. Добавляем молоко и растительное масло, хорошо перемешиваем.
3. Просеянную муку смешать с содой, вводить частями.
4. Перемешиваем до однородности, но стараемся работать быстрее. Тесто готово, если оно получается не очень густое и довольно хорошо течёт.



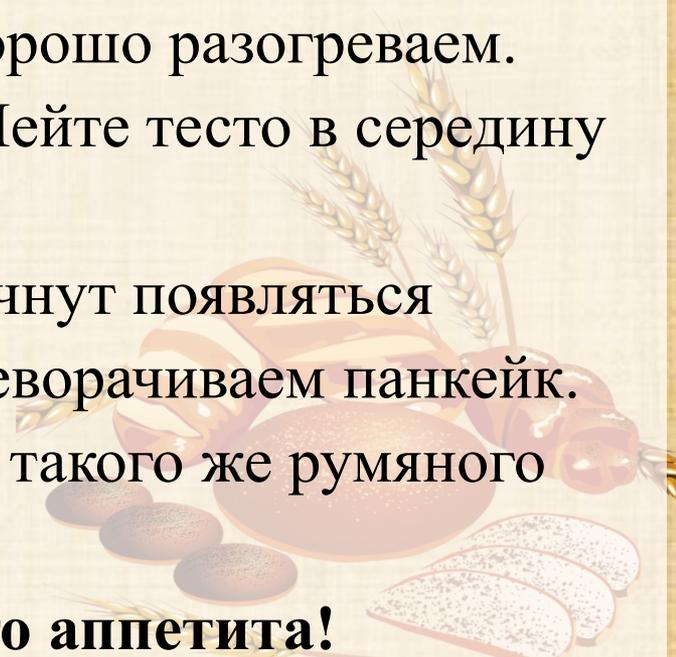
Изготовление панкейков



Печь будем на сухой сковороде без масла.

1. Сковороду ставим на средний огонь и хорошо разогреваем.
2. Наливаем тесто на горячую сковороду. Лейте тесто в середину блинчика, оно будет само растекаться.
3. Когда на поверхности налитого теста начнут появляться пузыри, добавляем дольку шоколада и переворачиваем панкейк.
4. Жарим панкейки с обратной стороны до такого же румяного цвета, как и с первой стороны.

Панкейки готовы. Приятного аппетита!



Вывод

С помощью мамы, используя знания и умения данной профессии, я сумел приготовить панкейки.



Интернет-сайты:

1. Детская онлайн энциклопедия «Потому.ру»

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

2. Сайт детского творчества <http://partnerkis.ru/kto-takoy-pekar/>

3. Справочник профессий «BIOGRAF GURU.RU»

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

4. Свободная энциклопедия «Википедия»

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

5. Навигатор образования

http://fulledu.ru/articles/professii/article/582_pekar.html

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

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

7. Детский портал «BARAGOZIK.RU» [http://baragozik.ru/4-6-let/kak-](http://baragozik.ru/4-6-let/kak-delat-podelki-iz-solenogo-testa-s-detmi-recept-testa-master-klassy-s-foto.html)

[delat-podelki-iz-solenogo-testa-s-detmi-recept-testa-master-klassy-s-foto.html](http://baragozik.ru/4-6-let/kak-delat-podelki-iz-solenogo-testa-s-detmi-recept-testa-master-klassy-s-foto.html)

