

Профессия «Пекарь – кондитер»

Проектно – исследовательская работа

Изготовление рулета «Сказка»

**Выполнил: Досаев Ян, 7 лет,
МБДОУ «Детский сад № 55 «Золотая рыбка»**

**Руководитель: Досаева Юлия Алексеевна (воспитатель),
МБДОУ «Детский сад № 55 «Золотая рыбка»**

Междуреченск 2022

Оглавление

1.	Введение	3
2.	Основная часть	5
3.	Заключение	15
4.	Список использованных источников и литературы	16

Введение

Актуальность: мастерство приготовления вкусных лакомств – кондитерских изделий – ценилось во все времена, а секреты изысканного вкуса тортов, конфет и других сладостей всегда хранятся в строгой тайне. Пекарь – кондитер – специалист, обладающий знаниями, навыками приготовления кондитерских изделий и технологией данного процесса. Кондитер должен обладать изысканным вкусом, фантазией и иметь склонность к творчеству. Лучшие творения специалистов этого профиля по праву сравнивают с произведениями искусства.

Цель: ознакомление с профессией пекаря – кондитера.

Задачи:

- познакомить с профессией пекарь – кондитер;
- составить объективное представление о качествах, необходимых пекарю –кондитеру;
- познакомить с процессом выпечки изделий;
- дать представление о важности и нужности этого труда.

Введение

Объект: профессия пекарь – кондитер.

Предмет: изготовление рулета «Сказка».

Гипотеза: если изучить профессию пекарь – кондитер, познакомиться с трудовыми действиями этой профессии, то получится изготовить кондитерское изделие самостоятельно.

Практическая значимость: изучая данную профессию дети познакомились с трудовыми действиями пекаря – кондитера, инструментами необходимыми для работы, проявляли интерес к данной профессии. В будущем, возможно кто – то из детей выберет эту профессию.

Основная часть

- Беседы, рассказы воспитателя: «Что я знаю о профессии пекарь – кондитер?», «Познакомить с особенностями профессии кондитер», «Удивительная профессия пекарь – кондитер».
- Просмотр видеофильма: «Профессия пекарь», «Профессия кондитер»
- Экскурсия на кухню детского сада.
- Рассматривание иллюстраций, предметов и инструментов, которые используются в этой профессии.
- Сюжетно – ролевая игра: «Пекарня», «Кафе», «Магазин».
- Дидактические игры: «Какие предметы нужны кондитеру?», «Профессии», «Что лишнее?», «Кому, что нужно для работы?», «Лото».
- Чтение худ. литературы: р.н.с «Колобок», «Колосок», «Красная шапочка», «Гуси – лебеди», сказка Г. Цыферов «Лягушонок – пекарь», Я. Дягутите «Руки человека», литовская сказка «Как волк вздумал хлеб печь».
- Художественно – эстетическая лепка из солёного теста и украшение готового изделия.

Основная часть

Таблица 1. профессия пекарь – кондитер

Профессия	Что делает?	Инструменты (вещи- помощники)	Материалы (продукты)	Результат труда
Пекарь	Выпечка хлеба и хлебобулочны х изделий Замешивание теста, определение его готовности к выпечке. Определение готовности изделия	Плита, сито, скалка, форма для выпекания, весы, ложка, чашка, венчик, доска разделочная.	Яйцо, дрожжи, молоко, сахар, соль, масло сливочное и растительное, мука, корица, ванилин, сахарная пудра, изюм, орехи, курага, творог.	Хлеб, булочки, батон, рулет, торт.

Основная часть

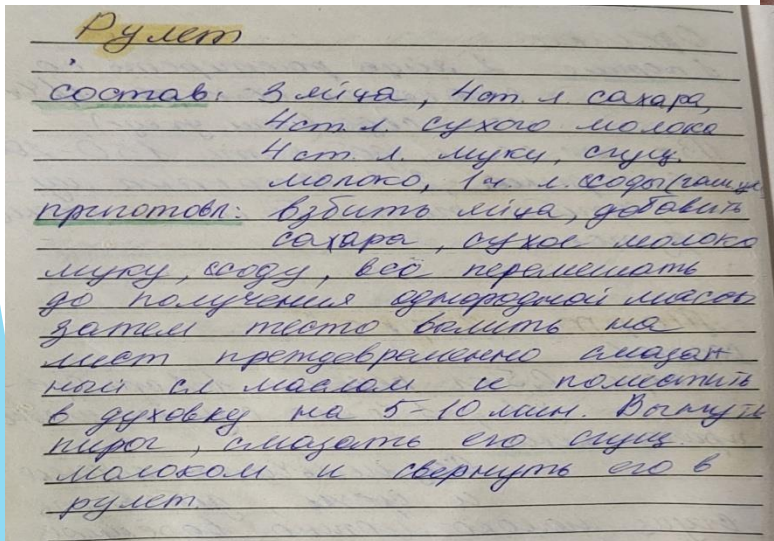
Таблица 2. Процесс изготовления рулета «Сказка»

Готовый продукт	 Рулет «Сказка»
Трудовые действия	
Инструменты	
Продукты	
Задумка	

Основная часть. Этапы работы.

Ингредиенты:

- Яйцо куриное – 3 шт.
- Сахар – 4 ст. ложки
- Сухое молоко – 4 ст. л.
- Мука – 4 ст. ложки
- Разрыхлитель теста
- Варённое сгущ. Молоко
- Кокосовая стружка



Основная часть. Этапы работы.
Изготовление теста. Яйца взбить с сахаром в пышную массу.



Основная часть. Этапы работы.

Добавить сухое молоко и продолжать взбивать. Затем добавить просеянную муку и разрыхлитель теста, взбить до однородной массы.



Основная часть. Этапы работы.

Форму для выпекания смазать небольшим количеством растительного масла, затем в неё выложить лопаткой тесто.



Основная часть. Этапы работы.

Разогрейте духовку до 180 С и выпекайте рулет 15 минут.



Основная часть. Этапы работы.

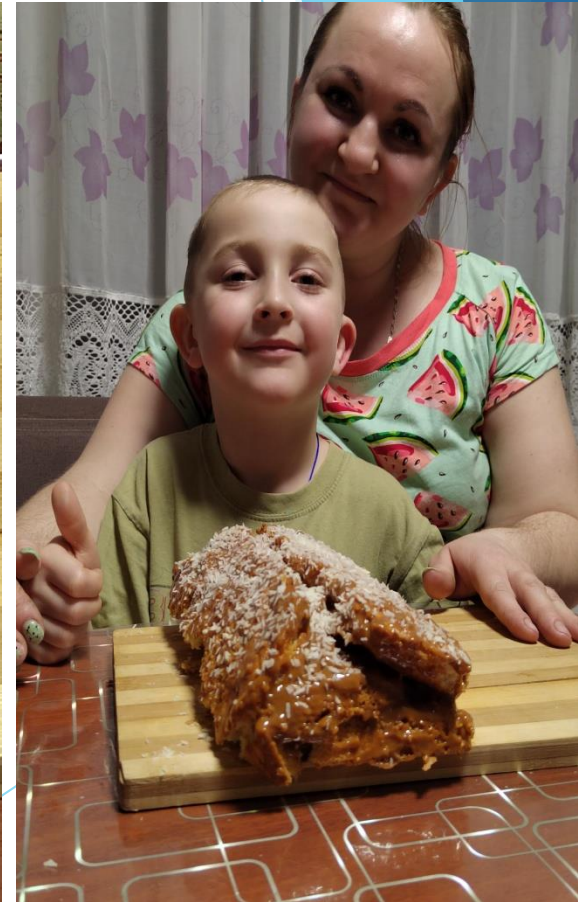
Затем выкладываем наш рулет на дощечку и смазываем сгущённым молоком, посыпаем кокосовой стружкой и аккуратно сворачиваем.



Основная часть. Этапы работы.

Руллет можно посыпать кокосовой стружкой. Его можно подавать к завтраку или угощать родственников и знакомых.

Приятного аппетита!



Заключение

Мы выбрали профессию «Пекарь – кондитер», потому что она очень востребована, а также эта профессия интересная, здесь можно проявить творчество, проводить эксперименты по приготовлению различных кондитерских изделий, оформлению и художественному дизайну. Используя знания и умения данной профессии, я научился готовить рулет «Сказка».

Список использованных источников и литературы

- 1. Детская онлайн энциклопедия «Потому. ру»
<https://potomy.ru/begin/1218.html>**
- 2. Сайт Поварёнок <https://www.povarenok.ru/recipes/show/164903/>**
- 3. Сайт «Выпечка для детей»
https://povar.ru/menu/vypечka_dlya_detey/**
- 4. Свободная энциклопедия «Википедия»
<https://ru.wikipedia.org/wiki/Пекарь>**
- 5. Рецепт из личного архива**