

Технологическая карта по профессии «Пекарь-кондитер»

1. Изучи литературные источники и найди ответы на вопросы:

- Кто такой пекарь?
- Какие материалы и инструменты он использует в работе?
- Какими качествами и умениями должен обладать пекарь?
- Что умеет делать пекарь?
- Какой продукт работы (результат труда) у пекаря?

Ответы, на вопросы выделенные синим шрифтом, занесите в предложенную таблицу (ответы можно зарисовать, наклеить картинки, записать).

2. Заполни таблицу:

Профессия	Что делает?	Инструменты (вещи-помощники)	Материалы (продукты)	Результат труда
Пекарь				

Ответы, таблицу и вывод разместите на слайдах презентации.

Процесс изготовления булочки «Улитки»

Попроси взрослого (маму, папу, бабушку или др.) помочь тебе приготовить булочки из теста (этапы выполнения далее).

Ты можешь готовить по предложенному рецепту ИЛИ найти в интернете, ИЛИ по своему.

Процесс приготовления булочек занесите в таблицу.

Готовый продукт						
Трудовые действия						
Инструменты						
Продукты						
Задумка						

Готовый продукт	
Трудовые действия	
Инструменты	
Продукты	
Задумка	

Ингредиенты для теста:

- Яйцо куриное — 1 шт.
- Сахар — 60 г
- Йогурт (натуральный, у меня 3,5%жир.) — 150 г
- Масло сливочное (мягкое) — 20 г
- Мука пшеничная / Мука — 240 г
- Разрыхлитель теста (15г) — 1 пачка
- Ванилин – 1 пачка
- Масло растительное (без запаха) — 2 ст. ложки
- Соль (щепотка)

Изготовления теста

1. Яйцо взбить с солью и сахаром в пышную массу.
2. Добавить мягкое сливочное масло, йогурт, взбить.
3. Добавить пищевой ароматизатор - ванилин.
4. Муку смешать с разрыхлителем теста, просеивая, вводить частями.
5. Влить растительное масло.
6. Лопаткой собрать тесто в шар. Накрыть пленкой или крышкой, оставить на 15-30 мин. на столе.



Изготовление булочки «Улитки»

1. Разделить тесто на равные кусочки.
2. Сформировать шарики, накрыть пленкой и оставить на 5 мин.
3. Каждый шарик растянуть в жгут.
4. Жгут свернуть в форме улитки. В центре булочки тесто слегка вдавить. Конец завести под булочку.
7. Заготовки смазать растопленным сливочным маслом и присыпать сахаром.
8. Выложить на противень на расстоянии друг от друга.
9. Выпекать в разогретой до 180С духовки до золотистого цвета 25-30 мин.



Булочки можно посыпать при желании сахарной пудрой. Их можно подавать к завтраку или угощать ими родственников и знакомых.

Вывод: *Используя знания и умения данной профессии, я научился готовить булочки «Улитки».*

Рецепт, таблицу, фотографии этапов работы и вывод занесите в презентацию. Для своей работы можешь использовать предложенные интернет-сайты.

Интернет-сайты:

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/vypechka_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>.