

# повар-кондитер

Дауткина Евгения,  
6 лет,  
МБДОУ " Детский сад №23  
"Голубок" , Агапова Елена  
Александровна - педагог,  
Дауткин Максим  
Андреевич - родитель



# оглавление

## введение

- актуальность, цель, задачи
- гипотеза
- практическая значимость

## задумка

- идея
- изучение профессии
- изучение технологии приготовления

## Реализация

- ингредиенты для теста
- ингредиенты для крема

## поход за продуктами

- закупка
- готовка

## итог

## заключение

- выводы
- список литературы

# ВВЕДЕНИЕ



# актуальность

Актуальность профессии повара-кондитера заключается в постоянном спросе, так как питание для каждого человека является неотъемлемо важным процессом в жизнедеятельности организма.

## цель

Цель: закрепить представление о том, что такое профессия, расширять знания о профессии повара-кондитера, воспитывать уважение к труду данной профессии.

# задачи

- формировать познавательную активность в ходе работы
- создать условия для развития творческих способностей
- развивать любознательность, интерес к данной профессии

# гипотеза

Гипотеза исследования формировалась исходя из того, что изучение данной профессии и работы пекаря-кондитера поможет раскрыть значимость этой профессии.

**Объект** исследования -  
профессия "повар кондитер"  
**Предмет** - торт "Медовик"

# практическая значимость

Расширение знаний о профессии повар-кондитер.

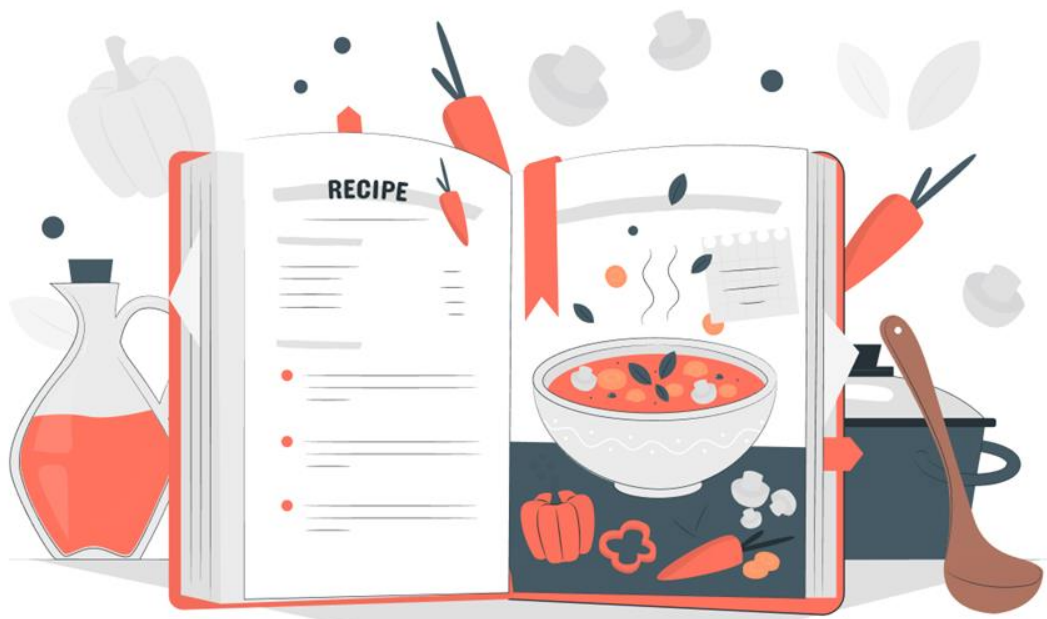
Пополнение словарного запаса на тему "Повар".

Воспитание уважительного отношения к человеку труда.

Повышение активности и заинтересованности родителей в жизни детского сада.

Совместная работа родителей и детей.

# Задумка



**Идея**





# изучение профессии

старт






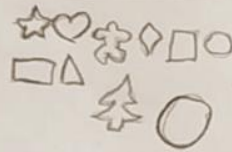


загрузка  
знаний



готово!

# изучение профессии

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

# изучение профессии

Благодаря используемым источникам литературы, я подробнее познакомилась с профессией "повар-кондитер" и его технологиями.



# изучение технологии приготовления



старт










загрузка  
знаний



готово!

# изучение технологии приготовления

Готовый продукт	
Трудовые действия для изготовления <u>крема</u>	
Трудовые действия для изготовления <u>теста</u>	
Инструменты	
Продукты для <u>крема</u>	
Продукты для <u>теста</u>	
Задумка	

# РЕАЛИЗАЦИЯ



## Ингредиенты для теста торта «Медовый»



Яйцо куриное – 5 шт.

Масло сливочное (мягкое) – 4 ст. ложки

Сахар – 2 стакана

Сода – 3 ч. Ложки гашеная уксусом

Мед – 2 ст. ложки

Соль – 0,5 ч. Ложки

Мука – 4 стакана

# Изготовление теста торта «Медовый»

1. Разбиваем в комбайн яйца.
2. Добавить сахар
3. Добавить соль
4. Влить мед и перемешать все комбайном
5. Добавить растопленное сливочное масло и все вместе перемешиваем комбайном
6. Добавляем соду гашенную уксусом
7. Добавить половину муки в комбайн и перемешать
8. Вторую половину муки добавляем к тесту и вымешиваем в ручную
9. Тесто накрыть чашкой и оставить на 15-20 мин.



# Ингредиенты для Заварного крема:

Молоко – 0,5 л.

Яйцо куриное – 2 шт.

Сахар – 2 стакана

Мука – 3 ст. ложки

Масло сливочное (мягкое) – 100 гр.



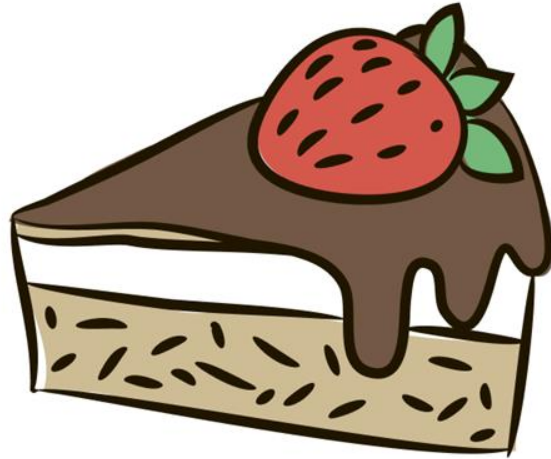
# Изготовление торта «Медовый»

1. Разделить тесто на 7 равных частей
2. Каждую часть раскатывать в тонкую лепешку
3. Перед выпечкой хорошо смазать противень мукой
4. Выпекать в разогретой до 180С духовке до готовности 3-4 мин.

# Изготовление Заварного крема:

1. Молоко налить в кастрюлю
2. Затем медленно добавляем сахар
3. Мешая добавляем сливочное масло
4. Медленно мешая эту массу просеиваем муку
5. В миске взбиваем яйца и тонкой струйкой вливаем в кастрюлю. Даем крему покипеть 3-5 мин. И убираем остывать

# ПОХОД ЗА ПРОДУКТАМИ И ГОТОВКА



# ЗАКУПКА



# ГОТОВКА

добавляем сахар и соль

добавляем растопленное сливочное масло  
и перемешиваем



разбиваем яйца



вливаем мед и перемешиваем



# ГОТОВКА

добавляем соду



добавляем муку



выкладываем тесто



мешаем

оставляем



# ГОТОВКА

заливаем молоко



добавляем масло  
и просеиваем муку



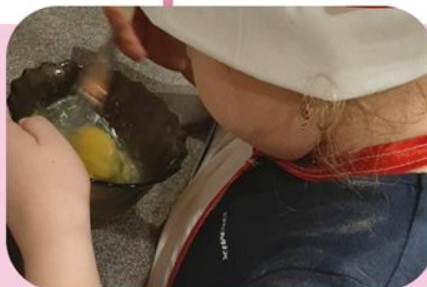
тотруйкой вливаем в кастрюлю  
Даем крему покипеть 3-5 мин



добавляем сахар



мешаем яйца





# ГОТОВКА

делим тесто



смазываем  
противень



выпекаем и украшаем



катаем



# ИТОГ

используя знания и умения данной профессии, я научилась готовить торт "Медовый"



## **ВЫВОД**

Для проведения проектно- исследовательской работы мы выбрали профессию " Повар- кондитер". Данная профессия оказалась очень востребована, а также она очень интересна и вкусна. Здесь можно проявлять творчество, проводить эксперименты по приготовлению различных блюд, оформлению и художественному украшению. Поэтому с выбором данной профессии мы не ошиблись, на протяжении всего научного исследования мы получили множество положительных эмоций!!!

# СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Детская онлайн энциклопедия "Потому.ру"  
<https://potomy.ru/begin/1218.html>
2. Карпов ИВ "Пекарь" - М: "Никея", 2011 (электронная версия) <http://www.docme.ru/doc/158401/pekar>
3. Навигатор образования [http://fulledu.ru/articles/professii/article/585\\_pekar.html](http://fulledu.ru/articles/professii/article/585_pekar.html)
4. Сайт "Выпечка для детей" [https://povar.ru/menu/vypechka\\_dlya\\_detey/](https://povar.ru/menu/vypechka_dlya_detey/)
5. Сайт Поваренок <https://www.povarenok.ru/show/164903>
6. Свободная энциклопедия "Википедия" <https://ru.wikipedia.org/wiki>
7. Справочник профессий "BLOGAFGURURU" <http://blogafguru.ru/>

**спасибо**

ЗА ВНИМАНИЕ