

«Знакомьтесь, интересная профессия – «Пекарь-кондитер!»»



Латушкина Лилиана, 6 лет

МБДОУ «Детский сад №58 «Алёнушка»

Родитель: Иващенко Светлана Витальевна

Педагоги: Грачева Марина Петровна,

Жукова Ольга Николаевна

Оглавление

- ❖ Введение
- ❖ Основная часть. Технологическая карта по профессии «Пекарь-кондитер»
- ❖ Процесс изготовления детского печенья «Птичка»
- ❖ Процесс изготовления детского печенья «Мишка»
- ❖ Заключение
- ❖ Список используемых источников

Введение

Актуальность.

Каждый человек мечтает обрести в жизни любимое дело, доставляющее радость, удовольствие и приносящее пользу людям. Поэтому очень важно познакомить ребенка с профессиями, рассказать о тех характерных качествах, которые требует та или иная профессия. Профессия повар-кондитер одна из древнейших в мире. В детском саду и в школе, на заводе и в угольной шахте на борту океанского лайнера и в просторах космоса - всюду люди пользуются результатами труда поваров. В работе повара-кондитера есть место выдумке, фантазии и изобретательности. От того, как накормит человека, зависит его настроение и здоровье. Решая в ходе проектирования различные задачи познавательного характера, дети понимают значимость и ценность труда взрослых, обогащают, активизируют свой словарный запас.

Цель: Ознакомление с профессией пекаря-кондитера и с технологически правильным процессом приготовления детского печенья.

Задачи:

- ❖ Изучить особенности профессии пекаря-кондитера;
- ❖ прививать интерес к кулинарному искусству;
- ❖ развивать навыки самостоятельности;
- ❖ обучать формировать изделия из теста.

Объект:

Профессия пекарь-кондитер.

Предмет исследования:

Особенности процесса приготовления детского печенья пекарем-кондитером.

Гипотеза. Данный проект позволит расширить знания детей о профессии пекаря-кондитера. В процессе работы над проектом дети научатся работать по технологическим картам, приобретут возможность делать что-то интересное самостоятельно, что позволит проявить себя, попробовать свои силы, приложить свои знания и показать достигнутый результат.

Практическая значимость работы. У детей более четко сформировались представления о профессии пекаря-кондитера; сформировалось чувство уважения к труду взрослых. Обогатился опыт старших дошкольников, по развитию творческих способностей и эстетического восприятия. Расширился кругозор детей, родителей, педагогов по теме проекта.

Основная часть.

Технологическая карта по профессии «Пекарь-кондитер»

Профессия	Что делает?	Инструменты (вещи-помощники)	Материалы (продукты)	Результат Труда
<p>Пекарь – это самая вкусная и нужная профессия.</p>	<p>Смешивает продукты с мукой, лепит булочки и печенье, печет в духовке, украшает их.</p>			

Ингредиенты для теста:

- ❖ яйцо куриное -3 шт.;
- ❖ сахар-160 грамм или 1 стакан;
- ❖ кефир 2.5% -1 стакан;
- ❖ маргарин «Чудесница» 180 грамм (пачка);
- ❖ мука пшеничная -520 грамм (4 стакана);
- ❖ ванильный сахар (ванилин) -1 пакетик;
- ❖ сода -5 грамм (0.5 чайной ложки);
- ❖ соль -5 грамм (0.5 чайной ложки).

Изготовление теста:

- ❖ Яйца взбить с сахаром, солью и содой до бела.
- ❖ Добавить размягченный маргарин и кефир размешать.
- ❖ Добавить пищевой ароматизатор - ванилин.
- ❖ Постепенно всыпать порциями просеянную муку.
- ❖ Замесить густое тесто.
- ❖ Накрыть тесто пленкой и оставить на 10 минут отдыхать.

Изготовление «Детского печенья» - Мишка:

- ❖ Отщипнуть кусочек теста и скатать шарик положить на пергаментную бумагу (туловище).
- ❖ Отщипнуть поменьше кусочек скатать шарик приложить к туловищу (голова).
- ❖ Скатать 4 небольших шарика на лапы и приложить к туловищу.
- ❖ Скатать 2 маленьких шарика и приложить к голове - ушки.
- ❖ Скатать маленький овал и наложить на голову – мордочка.
- ❖ Вставить изюм – глазки, и на овал – носик.

Изготовление «Детского печенья» - Петушок:

- ❖ Скатать длинный жгутик и завернуть его в разные стороны с двух сторон, чтобы получились спиральки сверху и снизу. Сверху поменьше.
- ❖ Скатать небольшой шарик разрезать ножницами до середины раздвинуть – клювик приложить к верхней части изделия.
- ❖ Скатать шарик побольше, сделать лепешку, надрезать до середины – гребешок. Приложить к голове.
- ❖ Скатать шарик побольше, сделать надрезы до середины лепешки, кончики прищипнуть, распушить и приложить к нижней части петушка - хвостик.
- ❖ Выпекать при температуре 180° до золотистой корочки.

Процесс изготовления детского печенья «Птичка»

Готовый продукт	
Трудовые действия	
Инструменты	
Продукты	
Задумка	

Процесс изготовления детского печенья «Мишка»

**Готовый
продукт**



**Трудовые
действия**



Инструменты



Продукты



Задумка





Фото 1. Постепенно всыпать порциями просеянную муку.



Фото 2. Отщипнуть поменьше кусочек скатать шарик приложить к туловищу (голова).



Фото 3. Скатать 4 небольших шарика на лапы и приложить к туловищу.



Фото 4. Скатать длинный жгутик и завернуть его в разные стороны с двух сторон, чтобы получились спиральки сверху и снизу. Сверху поменьше.



Фото 5. Скатать шарик побольше, сделать надрезы до середины лепешки, кончики прищипнуть, распушить и приложить к нижней части петушка - ХВОСТИК.



Фото 6. Приятного аппетита!

Заключение

Заканчивая работу, главное - это, конечно же, огромное удовольствие, которое мы получили, проходя все этапы приготовления печенья. Мы еще раз убедились, что сочетание творчества и труда в этой деятельности является оптимальным, гармонично сочетается, развивает полезные навыки и склонности.

Проведя на кухне несколько часов, мы еще раз убедились с необходимостью соблюдения правил безопасности, организованности. При этом развивается фантазия, столь приятен, созидателен и радостен процесс! А еще, появилось желание приготовить хлебобулочные изделия.

Вывод: В ходе работы над творческим проектом «Технологическая карта по профессии «Пекарь-кондитер» была достигнута основная цель – приготовить блюдо, которое будет соответствовать теме. Наконец-то у меня готов проект! У меня получилось вкусное печенье, которое подойдет для приближающегося праздника именинника.

Список используемых источников

1. Детская онлайн энциклопедия «Потому.ру» Сайт Поваренок
<http://potomy.ru/begin/1218.html>
2. Мишка <https://sovkusom.ru/wp-content/uploads/blog/v/vypечка-dlya-detey/2.jpg>
3. Навигатор образования
http://fulledu.ru/articles/professii/article/582_pekar.html
4. Петушок
http://img0.liveinternet.ru/images/attach/c/8/100/530/100530396_4303628_or26.jpg
5. <https://www.povarenok.ru/recipes/show/164903/>
6. Сайт «Выпечка для детей»
https://povar.ru/menu/vypечка_dlya_detey/
7. Справочник профессий «BIOGRAFGURU.RU»
<http://prof.biografguru.ru/about/konditeri/?q=3000&dp=435>