

Профессия повар - кондитер

МБДОУ «Детский сад №28 «Вишенка»

Воспитанник: Марченко Екатерина, 6 лет

Воспитатель: Карманова Екатерина
Анатольевна



Введение

Цель:

Формирование целостного представления дошкольников о профессии пекаря-кондитера.

Задачи:

1. Познакомить с профессией пекарь-кондитер
2. Сформировать представления у о трудовых действиях профессии пекаря-кондитера.
3. Научить выпекать кексы
4. Научить правилам техники безопасности трудового процесса.
5. Прививать интерес к профессии пекарь-кондитер.

Гипотеза:

В ходе изучения данной профессии Екатерина научится выпекать кексы

Знакомство с профессией



Профессия	Что делали?	Инструменты (вещи помощники)	Материала (продукты)	Результат труда

Процесс приготовления

Готовый продукт



Трудовые действия



Инструменты



Продукты



Задумка



Ингредиенты:

Масло сливочное - 240 г + масло для смазывания формы

Яйца крупные (комнатной температуры) - 2 шт.

Мука (желательно мука для кексов) - 1,5 стакана (240 г)

Сахар - 250 г

Ванильный экстракт - 1,5 ч. л.

Кефир – 1 ст, Сметана 150 гр, Масло 100 гр.

Разрыхлитель для теста - 1 ч. л.

Соль - 1/2 ч. л.

Процесс приготовления:

В миске соедините яйцо, мягкое сливочное масло и сахар.

Взбейте их с помощью миксера до получения однородной кремовой массы.

Кефир слегка подогрейте, всыпьте в него соду и перемешайте. Кефир сразу же вспенится.

Перелейте кефирную пену в миску с яично-масляным кремом.

Муку смешайте с солью и просейте в миску с основой теста.

Переложите тесто в форму. Выпекайте кекс на кефире в предварительно разогретой до 180 градусов духовке около 30-35 минут.





**Приятного
аппетита!**

Вывод:

В процессе знакомства с профессией повар-кондитер Екатерина узнала о важности данной профессии и научилась выпекать кексы!



Интернет ресурсы:

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. Свободная энциклопедия «Википедия»

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

5. Справочник профессий «BIOGRAFGURU.RU»

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