

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ПО ПРОФЕССИИ «ПЕКАРЬ-КОНДИТЕР»

Исполнитель работы: Красилова Елизавета Сергеевна, 7 лет,
МБОУ СОШ №25

Руководители: Беляева Елена Ивановна (педагог),
Красилова Галина Васильевна (родитель)



Оглавление

Введение

Основная часть исследовательской работы

1. Профессия «пекарь-кондитер», его главные инструменты и материалы

2. Процесс изготовления булочек «Синнабон с кремом Патисьер» по рецепту из интернета

3. Оценка полученного результата и его практическое значение

Заключение

Список литературы

Введение

Тема нашей работы актуальна. Профессия пекаря-кондитера очень важна для всех людей, потому что связана с производством хлеба и выпечки. Все знают: хлеб – всему голова! И по-настоящему начинаешь ценить этот продукт только тогда, когда его нет, как было на войне, или когда сам его печешь. А еще моя бабушка Таня была высококлассным мастером-кондитером, и побеждала на разных конкурсах. Я горжусь ею и хочу быть на нее похожей.

Мне стало интересно, а могут ли дети справиться с работой пекаря-кондитера, и что для этого необходимо?

Цель работы – изучить особенности профессии пекаря-кондитера и применить полученные знания при приготовлении булочек.

Задачи:

- изучить особенности профессии пекаря-кондитера;
- испечь с помощью родителей булочки «Синабон с кремом патисьер»;
- оценить результат.

Объект исследования – особенности профессии пекаря-кондитера.

Предмет исследования – процесс изготовления булочек.

Гипотеза – с помощью взрослого ребенок 7 лет может справиться с приготовлением булочек.

Практическая значимость работы – это получение новых знаний и умений, полезных для помощи маме на кухне.



ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ



1.Профессия «пекарь-кондитер», его главные инструменты и материалы

Пекарь и кондитер это немного разные профессии, хотя и связаны между собой одним и тем же делом. Пекарь – это мастер, занимающийся выпечкой хлебобулочных изделий (это расстегаи, ватрушки, булки-улитки , плюшки и другие). Кондитер – это мастер по изготовлению кондитерских изделий (печенье, пирожные, конфеты). Обе профессии связаны с хлебом и выпечкой. Часто они совмещаются в одном человеке.

Главные инструменты пекаря-кондитера: скалка, сито, миксер, форма для выпечки, противень, лопатка и еще много других.

Еще ему необходим фартук, чтобы защитить одежду от пятен, и колпак на голове, чтобы волосы не попали в выпечку.

В своей работе пекарь-кондитер использует разнообразные продукты-ингредиенты, самый главный из них мука.

Пекарь-кондитер должен быть творческим, внимательным человеком, знать, как использовать приборы и как смешивать продукты.

| Профессия | Что делает? | Инструменты (вещи- помощники) | Материалы (продукты) | Результат труда |
|-----------------|--|---|---|---|
| Пекарь-кондитер | Замешивает тесто, формирует и выпекает изделия, красиво подает | Скалка, сито, миксер, форма для выпечки, противень, лопатка, бумага для выпекания, кастрюли, миски, ложка, венчик, нож, разделочная доска, плита и духовой шкаф | Мука, масло сливочное и растительное, молочные продукты, яйца, сода, соль, сахар, дрожжи и другие | Хлебобулочные изделия: расстегаи, ватрушки, булочки, плюшки |

2. Процесс изготовления булочек «Синнабон с кремом Патисьер» по рецепту из интернета

| | | | |
|------------------------|---|---|--|
| Готовый продукт |  | Вкусные французские булочки «Синнабон с кремом Патисьер» | |
| Трудовые действия | Смешивание продуктов, замешивание миксером, руками, раскатывание скалкой, формование сворачиванием и разрезанием, запекание в духовом шкафу | | |
| Инструменты |  | Миксер, сито, скалка, ложка, кастрюля, форма для выпечки, нож, доска разделочная |  |
| Продукты |  | Мука, молоко, яйца, сахар, соль, масло сливочное, дрожжи, ванильный сахар, лимонный сок, крахмал, сахарная пудра, кондитерская добавка-шоколадные капельки, кокосовая стружка, корица |  |
| Задумка | Булочки «Синнабон с кремом Патисьер» | | |

Ингредиенты

Для теста:

Мука - 500 г

Масло сливочное (мягкое) - 60 г + для смазывания формы

Соль - 1/2 ч. л.

Сахар - 60 г

Дрожжи - 2 ч. л.

Яйцо – 1 шт.

Молоко - 250 мл.

Для крема "Патисьер":

Молоко – 250 мл.

Яйцо – 2 желтка

Крахмал – 20 г.

Сахар – 40г.

Шоколадная крошка – 1 пакетик

Глазурь:

Сахарная пудра – 3 ст.л.

Лимонный сок – 0,5ч.л.

Посыпка:

Кокосовая стружка – 2 ст. л.

Изготовление теста

1. Просеять муку
2. Мягкое сливочное масло вымесить до крошки с мукой, солью, сахаром, дрожжами
3. Добавить яйцо и теплое молоко
4. Вымесить руками в течение 20 минут
5. Собрать тесто в шар. Накрыть пленкой, оставить на 1 час в теплом месте



Изготовление заварного крема «Патисьер»

1. Отделить 2 желтка
2. Растереть их с крахмалом, с 2-3 ст.л. молока и сахаром
3. Вскипятить молоко в кастрюле
4. Тонкой струйкой влить яичную массу в молоко, постоянно помешивая
5. Варить 2-3 минуты
6. Снять с плиты, накрыть пищевой пленкой



Изготовление булочек, формование

1. Раскатать поднявшееся тесто в пласт 30см*40см
2. Намазать крем «Патисьер» ровным слоем
3. Посыпать шоколадными капельками
4. Свернуть в рулет
5. Нарезать на кусочки по 3 см шириной
6. Выложить в форму «розочками»
7. Помазать взбитым яйцом
8. Поставить расстояться 10-15 минут
9. Выпекать 40 минут при температуре 180 градусов





Изготовление глазури. Подача

1. Смешать 3 ст.л. сахарной пудры с 0,5ч.л. лимонного сока
2. Вынуть готовые булочки из духового шкафа
3. Нанести равномерно глазурь
4. Посыпать кокосовой стружкой
5. Подавать к чаю или кофе





Приятного
чаепития!

Заключение

Вывод: ребенок 7-ми лет может испечь вкусные булочки по французскому рецепту «Синнабоны с кремом Патисьер», но только с помощью взрослого, потому что необходимо соблюдение безопасности при использовании печи и электроприборов, применении острого ножа. Гипотеза подтвердилась.

Кроме того, навыки по профессии пекаря-кондитера могут быть полезными для помощи маме на кухне и очень приятными для гостей и близких. Булочки получились красивыми, сытными, очень вкусными и ароматными. Угощать приятно! Впереди у нас много вкусной выпечки по рецептам разных народов!

Список литературы

- Кто делает булочки? Дошкольникам о профессии <http://rodnaya-tropinka.ru/doshkolnikam-o-professiyah-konditer/>
- Кто такой пекарь? Кто такой кондитер? <https://partnerkis.ru/kto-takoy-pekar/>
- Карпова И.В. «Пекарь» - М: «Никея», 2011 (электронная версия) <http://www.docme.ru/doc/1518401/pekar>
- Рецепт: Булочки как пух с кремом «Патисьер» <https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php>