

Пекарь-кондитер



Выполнил:

Лесников Артём Павлович

1 «В» класс, МБОУ Гимназия № 6

8 лет

Руководители:

Белоусова Алёна Владимировна

Педагог

Манина Александра Сергеевна

Родитель

Актуальность:

Актуальность данной проектной работы заключается в том, что в современном мире велика роль профессиональных проб. Данный проект позволяет получить первый профессиональный опыт в младшем школьном возрасте. Это имеет огромную социальную и личную значимость. Чем раньше получу опыт в профессии, тем быстрее пойму моё ли это дело.

Цель: Ознакомление обучающегося 1 класса с профессией пекарь-кондитер.

Задачи:

- Просмотреть презентационные ролики по теме: «Деятельность пекаря-кондитера».
- Ознакомиться с материалами и инструментами, используемыми в работе пекаря-кондитера.
- Ознакомиться с продуктами работы(труда) пекаря-кондитера.
- Выбрать и изготовить продукт труда пекаря-кондитера.

Гипотеза:

Я предполагаю, что смогу научиться изготавливать простейшие кондитерские изделия

Объект исследования

- Профессия пекарь-кондитер

Предмет исследования

- Выпечка кондитерского изделия «Вафли хрустящие»

Практическая значимость:

Ознакомление с профессией пекарь-кондитер и освоение навыков изготовления простейших кондитерских изделий («Вафли хрустящие») будут способствовать не только в профессиональном самоопределении, но и выступят как необходимый и востребованный жизненный навык.

Таблица о деятельности пекаря

Ответы на вопросы:

1. Что умеет делать пекарь?
2. Какие инструменты использует в работе пекарь
3. Какие продукты использует в работе пекарь
4. Какой продукт работу у пекаря






| Профессия | Что делает? | Инструменты (вещи-помощники) | Материалы (продукты) | Результат труда |
|-----------|------------------|---|---|---|
| Пекарь | Замешивает тесто |  |  |  |
| | Выпекает |  |  |  |
| | Выкатывает |  |  |  |
| | Формирует |  |  |  |
| | Украшает |  |  |  |
| | |  |  |  |
| | |  |  |  |

Схема процесса изготовления вафель:

Вафли

Рецепт:

1. 5 яиц
2. 5 ст.л муки
3. 200 г. Сливочного масла или маргарина
4. 1 стакан сахара

| | |
|-------------------|---|
| Готовый продукт |  |
| Трудовые действия |  |
| Инструменты |  |
| Продукты |  |
| Задумка |  |

Описание процесса готовки вафель:

1. Яйцо взбить венчиком или блендером до пышной массы;
2. Добавить стакан сахара, взбить венчиком, до пышной пенки;
3. Масло или маргарин растопить, добавить в полученную массу, тщательно перемешать;
4. Муку просеять через сито и добавить к полученной массе, перемешать до получения однородной массы, без комочков.
5. Выпекать в вафельнице до получения румяной корочки, свернуть удобным для Вас способом.

Видеопрезентация приготовления вафель





ВЫВОДЫ:

- Знания и умения которые я получил, когда исследовал профессию пекаря-кондитера, помогли мне приготовить вкусную выпечку.
- Так как мне понравилась профессия пекаря-кондитера, я планирую в дальнейшем приготовить булочки и кексы.



Список используемой литературы:

- Кондитерские, пекарни, чайные; Центрполиграф, 2010.
- Селезнев Александр Кондитерские мировые хиты; Эксмо, 2012.

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/vypечka_dlya_detey/
4. Свободная энциклопедия «Википедия» <https://ru.wikipedia.org/wiki/Пекарь>
5. Навигатор образования http://fulledu.ru/articles/professii/article/582_pekar.html
6. Карпова И.В. «Пекарь» - М: «Никея», 2011 (электронная версия)
<http://www.docme.ru/doc/1518401/pekar>