

# «Профессия пекарь-кондитер»

*У каждого дела  
Запах особый:  
В булочной пахнет  
Тестом и сдобой.  
Мимо столярной  
Идёшь мастерской, -  
Стружкой пахнет  
И свежей доской.  
Пахнет кондитер  
Орехом мускатным.  
Доктор в халате -  
Лекарством приятным.  
Рыбой и морем  
Пахнет рыбак.  
Только безделье  
Не пахнет никак.*





Выполнил ученик 1 В класса  
МБОУ Гимназия № 24  
Маслов Артем



**Я недавно узнал, что  
моя любимая  
бабушка 25 лет  
трудилась в  
кондитерской!  
Она была  
кондитером 5  
разряда!**

**А моя мама любит  
баловать нас вкусной  
выпечкой!**

**И мне захотелось  
узнать больше про  
профессии  
ПЕКАРЬ и  
КОНДИТЕР**



**Моя любимая бабушка!**



### **Цели исследования:**

- изучение профессии Пекарь-кондитер;
- приготовление изделий из теста.

### **Задачи исследования:**

- изучить литературу о профессии;
- проанализировать знания и умения необходимые для профессии;
- получить разные виды теста в домашних условиях и изучить их свойства;
- создать изделия из полученного теста;
- представить презентацию по теме «Пекарь-кондитер».



**Объект исследования:**  
профессия «Пекарь-кондитер».

**Предмет исследования:**  
знания и умения необходимые для профессии.

**Гипотеза:**  
допустим, что изучив профессию  
самостоятельно, можно приготовить выпечку.

**Практическая значимость:** приготовление  
изделий из теста.

- ✓ **Кто такой пекарь-кондитер?** Специалист по изготовлению хлебобулочных изделий и сладостей.
- ✓ - **Какие материалы и инструменты использует в работе?** Инвентарь для приготовления выпечки и кондитерских изделий. Продукты.
- ✓ - **Что входит в обязанности?** подбор ингредиентов, замес теста, изготовление изделий, контроль за работой печей.
- ✓ - **Какими качествами должен обладать?** Быть творческим, аккуратным, терпеливым, выносливым, иметь хороший вкус, обладать фантазией.
- ✓ - **Какие ещё профессии связаны с приготовлением пищи?** Повар, Пиццайоло.



<b>Профессия</b>	<b>Что делает?</b>	<b>Инструменты</b> ( <i>вещи-помощники</i> )	<b>Материалы</b> ( <i>продукты</i> )	<b>Результат труда</b>
Пекарь	Выпекает хлеб и хлебобулочные изделия	Весы, миксер, сита, форма для выпечки, венчик, скребок, нож, миски, скалка, силиконовый коврик или пергамент, лопатка, шпатель, силиконовая кисточка, ножницы, щипцы, термометр, духовой шкаф. Спец. одежда: фартук, колпак, перчатки.	Мука, яйца, дрожжи, масло сливочное или растительное, сахар, соль, специи, орехи, зерновые культуры, джем, павидло.	Хлеб, батон, булочки, пироги, пирожки.
Кондитер	Изготавливает сладости	Весы, миксер, сита, форма для выпечки, раздвижное кольцо, венчик, скребок, нож, кондитерский мешок с насадками, миски, скалка, силиконовый коврик или пергамент, лопатка, шпатель, поворотный стол, силиконовая кисточка, ножницы, щипцы, термометр, духовой шкаф. Спец. одежда: фартук, колпак, перчатки.	Мука, яйца, дрожжи, масло сливочное, растительное, сахар, соль, специи, джем, павидло, сливки, йогурты, желатин, орехи, пищевые красители.	Пирожные, торты, кексы, печенье.

- ✓ Пекарь и кондитер работают с тестом.
- ✓ У них похожий инвентарь и материалы.
- ✓ Они должны обладать схожими качествами.
- ✓ Пекарь и кондитер могут работать в пекарне, кондитерской, кафе, столовой, ресторане.







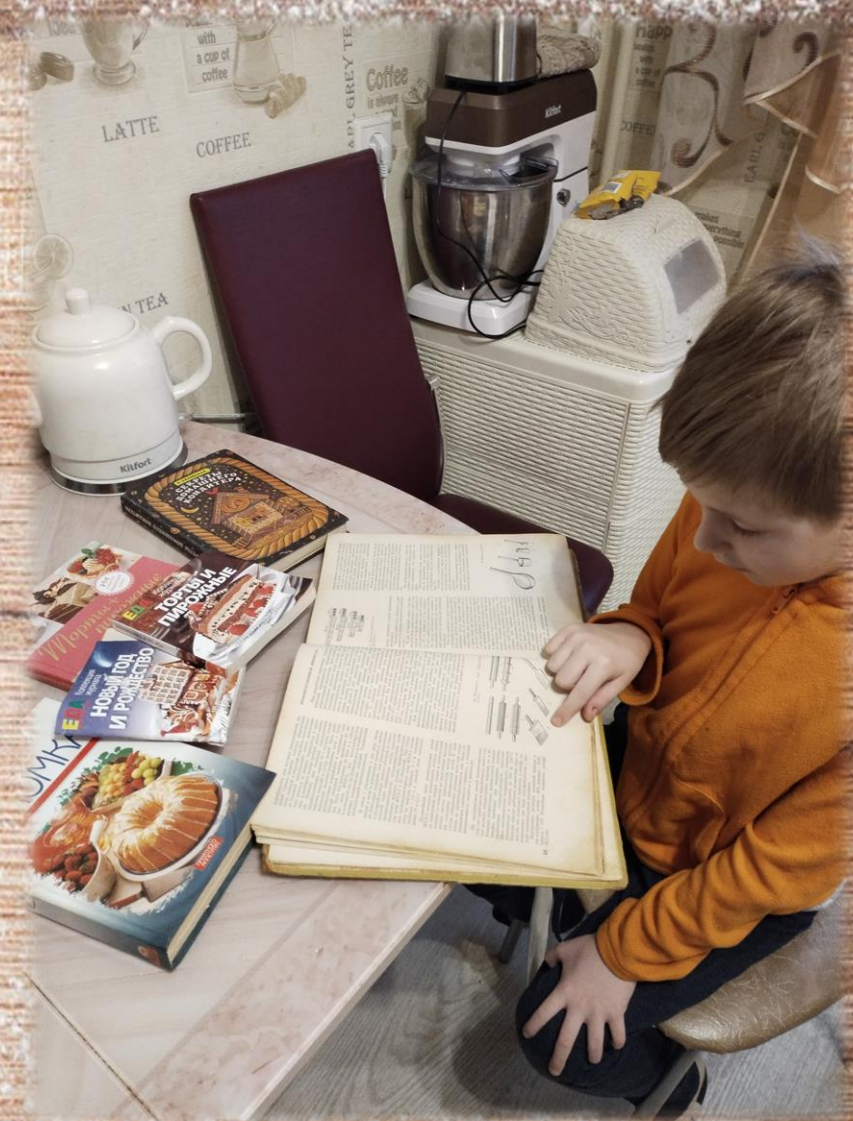
**Для того, чтобы выяснить, какую выпечку любят члены моей семьи, я провел опрос. В опросе участвовало 5 человек.**

**На выбор были предложены следующие виды теста: бисквитное, песочное, пряничное, сдобное, слоеное, дрожжевое и без дрожжевое тесто. И следующие изделия: пирожные, печенье, пряники, булочки, слоеные трубочки.**

**... По результатам опроса – все очень любят выпечку в нашей семье, очень нравятся пряники и пирожные (большинство голосов 4 из 5) для приготовления которых необходимо бисквитное и**



Так как сейчас канун Нового  
года, было решено испечь  
**рождественские  
пряники и  
кексы.**



## Рецепт Рождественских пряников

### Ингредиенты:

Масло сливочное 100гр.

Сахар 100 гр.

Яйцо 1 шт

Мёд 2 ст.л.

Мука 250-300 гр.

Сода  $\frac{1}{2}$  ч.л.

Имбирь 2ч.л.

Специи 1 ч.л.

### Оборудование:

Миксер, сито, форма для вырубки, миски, скалка,

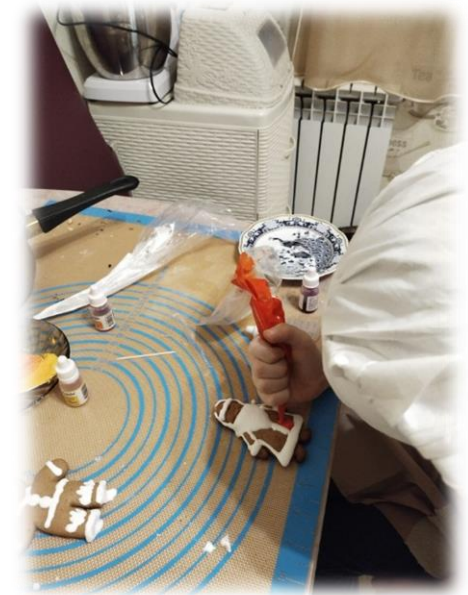
силиконовый коврик, лопатка, шпатель,

Спец.одежда: фартук, колпак, перчатки.



## Этапы приготовления:

- ❖ Размягченное масло взбить с сахаром.
- ❖ Влить растопленный мёд.
- ❖ Добавить соду, имбирь, специи.
- ❖ Вмешать муку.
- ❖ Формировать тесто в шар.
- ❖ Отправить на холод на 2 часа.
- ❖ Раскатать тесто толщиной 6-8 мм
- ❖ Вырубить формой.
- ❖ Выпекать при темпер. 180-200С 5-7 мин.



# Кексы

## Ингредиенты:

Масло сливочное 90 гр.

Сахар 150 гр.

Яйцо 2 шт

Мука 150 гр.

Сода  $\frac{1}{2}$  ч.л.

Соль 1 щепотка

Ванилин 1 щепотка

Молоко 90 мл

Взбитые сливки для крема

Цветная кондитерская посыпка для украшения

## Оборудование:

Миксер, сито, форма для вырубки, миски, скалка,

силиконовый коврик, лопатка, шпатель,

кондитерский мешок с насадками, формочки для кексов.

Спец. одежда: фартук, колпак, перчатки.



## Этапы приготовления:

- ❖ Взбить масло с сахаром
- ❖ Взбить яйца, добавить к маслу
- ❖ Добавить муку и соду.
- ❖ Влить молоко, тщательно перемешать.
- ❖ Разлить по формочкам.
- ❖ Поставить в разогретую до 180 С духовку
- ❖ Выпекать 25 мин



Вид теста	Свойства					Название выпечки	Результат выпечки (получилось / не получилось)
	Цвет	Запах	Вкус	Плотность (твёрдость – мягкость)	Пластичность (тянется, мнется, ломается)		
Пряничное тесто	Медово-шоколадный	Запах меда, какао и специй	сладкий	плотное	Мнется	Рождественские пряники	Получилось
Бисквитное тесто	кремовый	ванильный	сладкий	мягкое	Тянется	Кексы	Получилось

**Вывод:** По результатам исследования пряничное тесто отличается от бисквитного теста плотностью, цветом и запахом. Из пряничного теста мы выпекали рождественские прянички, а из бисквитного теста кексы. Изделия получились вкусными и ароматными.

## Елочная игрушка из соленого теста



**Вывод:** таким образом мы можем сделать вывод, что используя знания и умения профессии, кроме выпечки, возможно создать поделки для украшения дома или для подарка. Так мы создали елочную игрушку «Пряничный человечек!»



**Мне очень понравилась профессия Пекаря-кондитера!**



**Новогоднее угощение готово! Все остались довольны!**

## Литература:

1. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. М.: Академия, 2003.

3. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. М.: Мастерство, 2002.

Селезнев, А. Все о тесте. Секреты домашней выпечки / А. Селезнев. - М.: Эксмо, 2011. - 208 с.

1. Детская онлайн энциклопедия «Потому.ру»

<http://potomy.ru/begin/1218.html>

2. Сайт детского творчества <http://partnerkis.ru/kto-takoy-pekar/>

3. Справочник профессий «BIOGRAF GURU.RU»

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

4. Навигатор образования

[http://fulledu.ru/articles/professii/article/582\\_pekar.html](http://fulledu.ru/articles/professii/article/582_pekar.html)

5. Карпова И.В. «Пекарь» - М: «Никея», 2011 (электронная версия)

<http://www.docme.ru/doc/1518401/pekar.>

6. Страна Мастеров <http://stranamasterov.ru/taxonomy/term/157>

7. Детский портал «BARAGOZIK.RU» <http://baragozik.ru/4-6-let/kak-delat-podelki-iz-solenogo-testa-s-detmi-recept-testa-master-klassy-s-foto.html>