

Профессия «Пекарь-кондитер»



Автор работы: Яковлева Станислава, 8 лет
обучающаяся 2 «Г» класса, МБОУ Гимназия №24
Руководитель: Кузнецова Наталья Сергеевна

Актуальность темы

Каждый человек мечтает обрести в жизни свое любимое дело, доставляющее радость, удовольствие и приносящее пользу людям. Поэтому очень важно знакомиться с разными профессиями с раннего возраста, узнавать о тех характерных качествах, которые требует та или иная профессия, чтобы в старших классах каждый ученик смог определиться с выбором профессии.



Гипотеза

- Изучении данной профессии и работы пекаря-кондитера поможет раскрыть значимость этой профессии.



Цель и задачи проекта

Цель работы:

знакомство с профессией пекаря-кондитера и процессом выпечки изделий.

Задачи:

- изучить информацию о профессии пекарь – кондитер;
- научиться работать по технологической карте;
- приготовить сладкое печенье «Песочные кольца» по рецепту;
- сделать выводы.

объект и предмет исследования

- **Объект исследования:**

профессия пекарь – кондитер

- **Предмет исследования:**

технологическая карта с рецептом приготовления сладкого печенья «Песочные кольца»

Практическая значимость работы

- заключается в возможности ее использования на уроках окружающего мира, технологии, внеклассной работе.

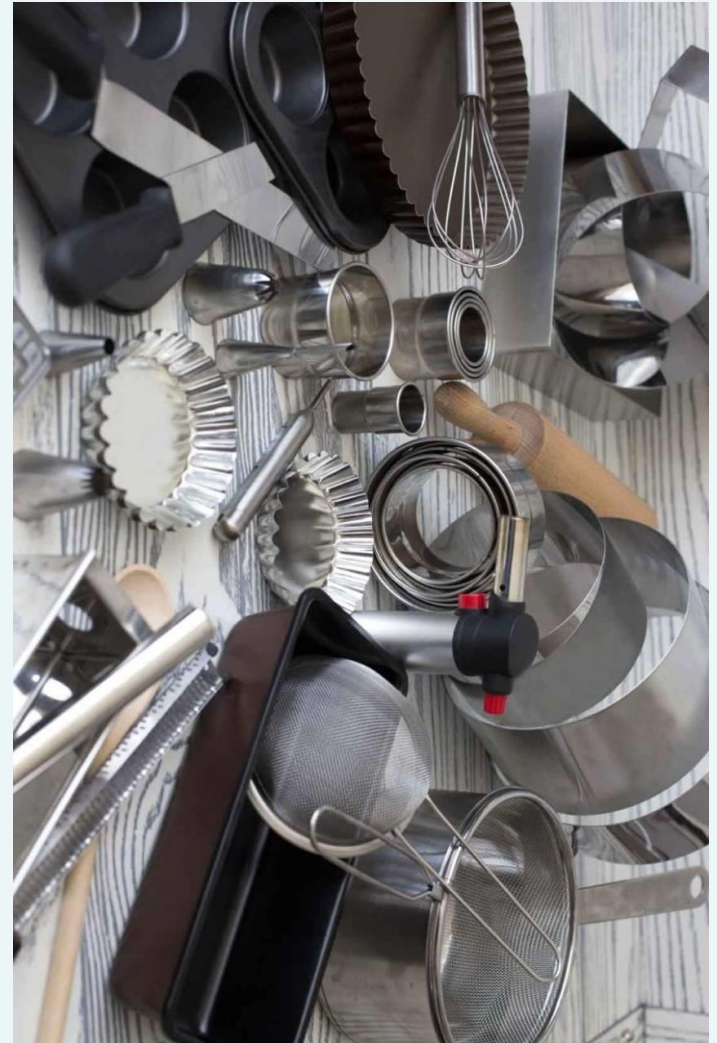


Кто такой пекарь?

- **Пекарь** - работник хлебопекарного производства, специалист по выпеканию хлеба и хлебобулочных изделий. Пекарь одет в белую форму, фартук, колпак. Белый цвет - это символ чистоты.
- Пекари трудятся на крупных хлебозаводах и в небольших пекарнях. В любом из таких предприятий специалисты выполняют одинаковые виды работ. Сначала они замешивают тесто. Для этого в специальное оборудование загружается мука и различные добавки. Тесто вымешивается, бродит. После этого оно выкладывается в формы и отправляется в печь. Пекари достают готовые буханки, батоны, булки, выкладывают их на лотки. Продукция загружается в машины и развозится по магазинам.

Какие материалы и инструменты он использует в работе?

- весы
- ведра(емкости)
- Большие и маленькие совки
- Лопатки
- Шпатели и скребки
- таймер
- Миски
- Термометры
- Формы для выпекания
- Противни и гасстроемкости
- Сита
- кисти, скалки, терки, дуршлаг



Какими качествами и умениями должен обладать пекарь?

- физическая выносливость,
- тонкое обоняние и вкусовая чувствительность,
- чёткая координация движений рук,
- объемный глазомер,
- память на образы,
- наблюдательность,
- опрятность.
- здоровье.



Что умеет делать пекарь?

- осуществляет процесс приготовления хлебобулочных изделий: подготавливает сырье,
- замешивает тесто,
- контролирует процесс брожения опары и теста,
- формует и выпекает изделия, определяет готовность хлеба в печи.



Изделия пекаря-кондитера

Каравай, крендель, круассан, коврижка, бисквит, кекс, калач, бублик, кулич, батон, рогалик, булочка, ватрушка, пряник, торт, рулет, пирожное, пышка, пончик, печенье, пирожок, пирог, расстегай.



Профессия	Что делает?	Инструменты (вещи- помощники)	Материалы (продукты)	Результат труда
Пекарь- кондитер	Замешивает тесто, раскатывает тесто, загружает сырье, запускает оборудование, следит за процессом, контролирует выдержку теста, раскладка по формам перед посадкой в печь, определяет готовность хлеба в печи.	Ножи, лезвия для теста, скалка, кондитерские мешки и шприцы, доска для нарезки, кисточки, скрепки, формы, коврик для выпечки и др	Мука, молоко, сахар, яйца, дрожжи, масло, сметана, джем, разрыхлитель, ванилин и др.	Булочки, печенье, хлеб, батон, калачи, ватрушки, рулеты, торты, пирожное, пицца, багет и др.

Готовый продукт

Печенье «Песочные кольца»



Трудовые действия

1. Яйцо взбить с солью и сахаром в пышную массу.
2. Добавить мягкое сливочное масло, взбить.
3. Добавить пищевой ароматизатор - ванилин.
4. Добавить муку смешать с разрыхлителем теста, просеивая, вводить частями, взбить.
5. Ложкой собрать тесто в шар. Завернуть в пленку, оставить на 2-3ч. В холодильнике.
6. Подготовить противень, смазать лист маслом.
7. Раскатать тонко тесто толщиной 5–8 мм. Вырезать круги диаметром около 9 см. Вырезать середину диаметром около 2 см.
8. Выложить кольца на противень.
9. Кружочки смазать яйцом и посыпать равномерно по всей поверхности дробленным арахисом.
10. Поставить в разогретую до 180 градусов духовку. Выпекать в течение 10–15 минут.

Инструменты

Весы, глубокая миска, блюда, ложка, сито, скалка, доска, формочки, пергаментная бумага, венчик, кисть, противень.

Продукты



Задумка

Печенье «Песочные кольца»



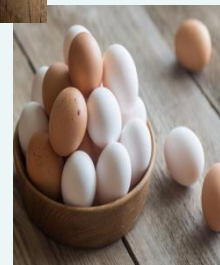
Инструменты:

- Венчик
- Ложки
- Миска
- Сито
- Скалка
- Нож



Ингредиенты для теста:

- 200 г сливочного масла
- 150 г сахара
- 2 ч.л. ванильного сахара
- 3 яйца (2 в тесто, одно для смазывания)
- 100–150 г арахиса
- ¼ ч.л. соли
- 1 ч.л. разрыхлителя
- 450–500 г муки



Этапы приготовления:

- Масло растереть с сахаром и ванильным сахаром.
- Добавить яйца, соль.
- Перемешать.



Этапы приготовления:

- Добавить разрыхлитель и муку.
- Замесить тесто.
- Завернуть его в пленку.
- Убрать в холодильник на 2–3 часа.



Этапы приготовления:

Раскатать толщиной 5–8 мм.

Вырезать круги диаметром около 9 см.

Вырезать середину диаметром около 2 см.



Этапы приготовления:

Кольца смазать
яйцом.

Смазанной стороной
обмакнуть в орехи.

Противень смазать
маслом или
застелить бумагой
для выпечки.
Выложить кольца.



Этапы приготовления:

Поставить в разогретую до 180 градусов духовку. Выпекать в течение 10–15 минут.

Приятного аппетита!



Задумка:



**Полученный
результат:**



Вывод:

В результате работы над данным проектом, у меня и моих одноклассников повысился уровень знаний о труде пекаря-кондитера, появился интерес к процессу приготовления кондитерских изделий. Используя знания и умения данной профессии, мы научились работать с технологическими картами, а я готовить сладкое печенье «Песочные кольца».



Интернет-сайты:

- 1. Все о профессии кондитер <https://vplate.ru/povar/konditer/>
- 2. Детская онлайн энциклопедия «Потому.ру»
<http://potomy.ru/begin/1218.html>
- 3. Кто такой пекарь <https://tehnolog-food.ru/professii/professia-pekar>
- 4. Профессия повар-кондитер
<https://nauka.club/karera/povar-konditer.html>
- 5. Повар-кондитер http://proforientir42.ru/dt_profession/povar-konditer/
- 6. Свободная энциклопедия «Википедия»
[https://ru.wikipedia.org/wiki/ Пекарь](https://ru.wikipedia.org/wiki/Пекарь)