



ПРОФЕССИЯ ПОВАР-КОНДИТЕР

ВЫПОЛНИЛИ:

ШУЛАКОВА МАРИЯ, 6 ЛЕТ

ВОСПИТАТЕЛЬ - ТИТОВА ТАТЬЯНА АЛЕКСЕЕВНА

МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД №28 «ВИШЕНКА»

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 бисквит «Лакомка»
4. Научить правилам техники безопасности трудового процесса.
5. Прививать интерес к профессии пекарь-кондитер.

Гипотеза:

В ходе изучения данной профессии Мария научится выпекать бисквит «Лакомка»

**Изучение
профессии
пекарь - кондитер**





профессия	Что делает?	Инструменты (вещи- помощники)	Материалы (продукты)	Результат труда
	 	   	    	

**Процесс
приготовления
бисквита**

Готовый
Продукт



Трудовые действия



Инструменты



Продукты



Задумка



Ингредиенты для теста:

Яйцо куриное — 7 шт.

Сахар — 1 стакан

Мука пшеничная / Мука — 1 стакан

Масло сливочное (мягкое) — 5 г (для смазки формы)

Сахарная пудра — 10 г (для украшения)

Тертый шоколад — 10 г (для украшения)

Изготовления бисквита

Отделить у яиц белки от желтков.

Взбить миксером белки яиц в пышную массу, до образования пиков.

Добавить постепенно сахар, продолжая взбивать белковую массу.

Взбить миксером желтки яиц.

Продолжить взбивать белковую массу, постепенно вливая подготовленные желтки .

Не останавливая работу миксера, добавить муку маленькими порциями.

Смазать форму сливочным маслом.

Аккуратно перелить тесто в форму.

Выпекать бисквит в разогретой до 180С духовки до золотистого цвета 40-45 мин.

Готовый бисквит переложить на блюдо, украсить сахарной пудрой и тертым шоколадом. Бисквит можно при желании можно украсить ягодами и фруктами или кондитерским кремом. Им можно угощать родственников и знакомых.









Приятного
чаепития!

Вывод:

В процессе знакомства с профессией повар-кондитер Мария узнала о важности данной профессии и научилась выпекать бисквит «Лакомка».

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/vypечка_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>