

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад комбинированного вида №27 «Росинка»



Городской конкурс по технологическим картам  
профориентационной направленности для обучающихся  
6 – 8 лет «МастерОК»

**Технологическая карта по профессии «Пекарь-кондитер»**  
**Фирсова Анна, 6 лет**

воспитатели: Меркулова Ирина Николаевна,  
Самойлова Ирина Юрьевна

**Актуальность темы:** ознакомление с профессиями обеспечивает дальнейшее вхождение ребёнка в окружающий его мир. Поэтому очень важно познакомить ребенка с профессиями, рассказать о тех характерных качествах, которые требует та или иная профессия. Профессия повар-кондитер - одна из древнейших в мире. Повар-кондитер профессия интересная и привлекательная для большинства малышей. Решая различные задачи познавательного характера, дети понимают значимость и ценность труда взрослых, обогащают и активизируют свой словарный запас.

## **Цель:**

Расширять знания детей о профессии повара-кондитера.

## **Задачи :**

- Формировать представления у детей какие предметы труда использует повар-кондитер в своей работе;
- Развить интерес к процессу приготовления кондитерских изделий;
- Воспитывать уважение к труду кондитера и результатам его работы;
- Создать условия для развития творческих способностей воспитанников;
- Способствовать формированию поисковых навыков и умений, с целью получения нужной информации;

## **Объект исследования:**

профессия повар - кондитер

## **Предмет исследования:**

пирог «Шарлотка»

## **Гипотеза:**

Придерживаясь инструкции технологической карты, получится вкусный, красивый пирог «Шарлотка»

Профессия	Что делает?	Инструменты (вещи- помощники)	Материалы (продукты)	Результат труда
Повар- кондитер	Создает кондитерские изделия, десерты и оформляет их.	Весы, миксер ручной или планетарный, кондитерский мешок, лопатки, формы для выпечки, силиконовые коврики и лопатки, духовка и т.д.	Молоко и кисло- молочные продукты, мука, разрыхлитель, дрожжи, яйца, ванилин и ванильный сахар, фрукты, масло и т.д.	Готовое кондитерское изделие

# Процесс изготовления пирога «Шарлотка»

Готовый продукт					
Трудовые действия					
Инструменты					
Продукты					
Задумка					

## Ингредиенты для теста:

1. Готовая смесь «Шарлотка»
2. Яблоки – 3 шт.
3. Какао-порошок – 1.5 столовой ложки
4. Вода – 200 мл.
5. Масло сливочное – 20 г.



## Ингредиенты для украшения:

1. Мандарины – 4 шт.
2. Суфле «Маршмэллоу»
3. Свежие (замороженные) ягоды на выбор (малина, вишня, клубника) – 0,5 стакана
4. Шоколадная глазурь (готовая смесь)



## Изготовление теста:

1. Готовую смесь «Шарлотка» пересыпать в емкость, добавить воду (200мл) и все тщательно перемешать.



2. Половину получившегося теста перелить в другую емкость и добавить какао-порошок (1,5 ст. ложки), тщательно перемешать.



3. Включить духовой шкаф, выставить температуру 180 градусов.

4. Очистить яблоки, и нарезать дольками.



5. Смазать форму для выпекания сливочным маслом.



6. На дно выложить часть яблок.



7. Сверху на яблоки поочередно добавлять белое и шоколадное тесто.



8. Затем наверх положить оставшиеся яблоки, немного утопив в тесто.



9. Поставить форму в разогретый духовой шкаф и выпекать 30 минут.



10. Достать форму из духового шкафа, переложить Шарлотку на блюдо и дать остыть.



11. Приготовить на паровой бане шоколадную глазурь, и нанести на остывшую Шарлотку.



12. Сверху украсить дольками мандарин, ягодами и суфле «Маршмэллоу».



Приятного чаепития!



**Вывод:** используя знания и умения данной профессии, придерживаясь технологической карты я научилась готовить пирог «Шарлотка»



Интернет – сайты:

1. VIKIDS <https://www.vikids.ru/articles/10-knig-o-professiyah-cto-pochitat-doshkolniku-v-ramkah-detskoy-proforientatsii>
2. Сайт Поваренок <https://www.povarenok.ru>
3. Сайт «Выпечка для детей» <https://alimero.ru/vipechka-dlya-detej>
4. Свободная энциклопедия «ВикипидиЯ» <https://ru.wikipedia.org/wiki/Пекарь>
5. Карпова И.В. «Пекарь» - <https://www.livelib.ru/book/1001413777-pekar-karпова-inna-vladimirovna> (электронная версия)