**Технологическая профориентационная карта**

**«Профессия пекарь-кондитер»**

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

*(отрывок стихотворения* Джанни Родари **«*Чем пахнут ремёсла?»)***

- Ребята, с этой картой мы начинаем путешествие в удивительный и волшебный мир профессий.

Давным-давно люди жили только в теплых странах. От непогоды и врагов они укрывались в пещерах. Одевались эти древние люди в пальмовые листья или шкуры животных, добывали пищу в лесу или в воде. В те давние-давние времена люди еще не умели мастерить из природных материалов полезные вещи, инструменты и машины. Не было тогда ни мастеров, ни мастерских. Не было в те стародавние времена никаких профессий. Но уже тогда были те, кто отвечал за приготовление пищи на костре. Это и были первые повара.

От поколения к поколению передавали люди поварской опыт и бережно хранили все традиции, связанные с едой. Ведь пища - основа жизни и благополучия, а от того, что человек ест, зависит его здоровье, настроение и качество работы. Поэтому профессия «повара» по праву считается одной из самых важных и значимых на планете.

Мир профессии «повар» велик. В нём много специальностей. Мы же предлагаем исследовать «пекарь-кондитера».

**Цели исследования:**

- изучение профессии;

- 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.

*Название работы, кто выполнил и введение разместите на слайдах (2-3) презентации.*

Ход работы

**Теоретическая часть**

1. Изучи литературные источники и найди ответы на вопросы:

- Кто такой пекарь-кондитер?

- Какие материалы и инструменты использует в работе?

- Что входит в обязанности?

- Какими качествами должен обладать?

- Какие ещё профессии связаны с приготовлением пищи?

*Ответы, на вопросы выделенные синим шрифтом, занесите в предложенную таблицу.*

1. Заполни таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Профессия** | **Что делает?** | **Инструменты**  (*вещи-помощники*) | **Материалы**  *(продукты)* | **Результат труда** |
| Пекарь |  |  |  |  |
| Кондитер |  |  |  |  |

**Вывод: …** *(В чем сходство этих профессий, из-за чего их нередко объединяют в одну? Где работают представители данных профессий?).*

*Ответы, таблицу и вывод разместите на слайдах презентации.*

**Исследовательская часть**

1. Проведите опрос среди членов вашей семьи:

- Любите ли выпечку?

- Назовите два самых любимых, но разных вида выпечки.

- Какое тесто необходимо для их создания?

**Вывод: …**  *По результатам опроса - любят (не любят) выпечку в семье, очень нравятся (большинство голосов) ..?.., для приготовления которых необходимо ..?.. тесто.*

*Результаты опроса и вывод занесите в презентацию.*

1. В этой части исследовательской работы мы предлагаем вам применить ваши знания о профессии на практике. Для этого выполните следующие действия:
2. С помощью бабушки или мамы приготовьте по рецепту два вида теста для самой любимой выпечки *(по результатам опроса первой части)*.
3. Сравните тесто по предложенным свойствам, данные занесите в таблицу. *(можете добавить свои свойства в таблицу)*
4. Затем испеките.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид теста | Свойства | | | | | Название выпечки | Результат выпечки *(получилось / не получилось)* |
| Цвет | Запах | Вкус | Плотность *(твердость – мягкость)* | Пластичность *(тянется, мнется, ломается)* |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Вывод: …** *По результатам исследования ..?.. тесто … (не отличается или если отличается, то чем) от ..?.. теста. Из ..?.. теста мы выпекали ..?..(название). Они…(получились или если не получились, то почему).*

*Рецепты, таблицу, фотографии этапов работы и вывод занесите в презентацию.*

**Практическая часть**



Посмотрите на фотографии. Хлеб и торт на них больше напоминают произведения искусства, чем привычную нам выпечку. Их создатели – истинные мастера в своей профессии.

Однако, техника создания различных фигур из теста была известна ещё нашим далёким предкам. Они использовали эти фигурки для различных обрядов, в том числе и в ритуалах поклонения богам.

Мы же предлагаем вам создать из солёного теста современные изделия для украшения дома.

Оборудование:

мука (обычная пшеничная или ржаная) 1ст., соль мелкого помола 1ст., вода 0,5 ст., миска, лопаточка или ложка, полиэтиленовый пакет, нож для пластелина (стек), формочки для печенья, скалка и доска для раскатывания теста.

Этапы:

1. В воду добавь соль и перемешай до полного растворения.
2. Полученный раствор тщательно перемешай с мукой до полной однородности. Тесто должно быть гладким и не приставать к рукам.
3. Солёное тесто положить в пакет на несколько часов (2-3ч.) в холодильник (+5…+7⁰С).

*Если тесто получилось излишни мягким, то добавьте муку, если чересчур твердым – воду. Приведенный рецепт – это основа, которую вы можете изменять, экспериментируя с составом. Например, чтобы получилось цветное тесто можно добавить в замес пищевую краску, а для придания прочности, создания мелких и тонких деталей – крахмал.*

1. Раскатайте тесто в лепёшку.
2. Вырежьте из него с помощью ножа или формочек необходимые фигуры. Можно вылепить фигуры и самим.
3. Высушите свою работу.

*Проще всего небольшое или изготовленное из тонких деталей изделие сушить на воздухе около 3-4 дней. Поделка просушивается постепенно, становясь твёрдой и прочной. Не используйте для сушки электроприборы или батарею центрального отопления!!!*

*Большую же поделку проще «выпекать» в духовке. Для этого воспользуйтесь помощью взрослых! Готовое изделие кладем на лист и помещаем в предварительно нагретую до 50-80⁰С (зависит от размеров изделия) духовку примерно на час (зависит от размеров изделия). Поделка остаётся в духовке до её полного остывания.*

1. Высушенное изделие оформите, используя подручные материалы.

Поделки вы можете подарить или использовать как украшение дома.

**Вывод: …** *Используя знания и умения профессии, кроме выпечки, (возможно/невозможно) создать поделки для украшения дома или для подарка. Так мы создали ..?.. .*

*Фотографии этапов работы и вывод занесите в презентацию.*

**Литература:**

1. Силаева К. , Михайлова И. « Соленое тесто: большая книга поделок» - «Эксмо», 2008, 169 стр.
2. Карпова И.В. «Пекарь» - М: «Никея», 2011.

**Интернет-сайты:**

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. 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>.
7. Страна Мастеров <http://stranamasterov.ru/taxonomy/term/157>
8. Женский онлайн-журнал «UP Lady.ru» <http://uplady.ru/otdyh/uvlecheniya/lepka-iz-solenogo-testa-recepty-podelki-kartiny.html>
9. 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>

**Презентацию и фотографию поделки выслать по адресу** [**terra@pokori.net**](mailto:terra@pokori.net)

**В презентации на титульном листе обязательно написать ФИ ученика, № школы и класс. Имя файла с фотографией поделки – ФИ ученика, № школы и класс.**

**P.s. фотографии будут распечатываться для выставки. Высылая материалы по адресу** [**terra@pokori.net**](mailto:terra@pokori.net)**Вы даёте согласие организаторам «Терра экспериментариус» на размещение работы в сети Интернет и её публикацию с сохранением авторского права.**