

# **«Мы пекари-кондитеры»**

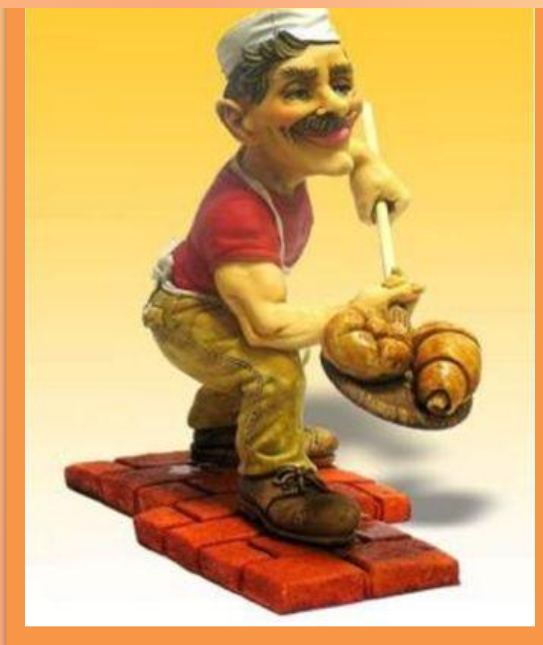
## **(Знакомство с профессией пекарь-кондитер)**



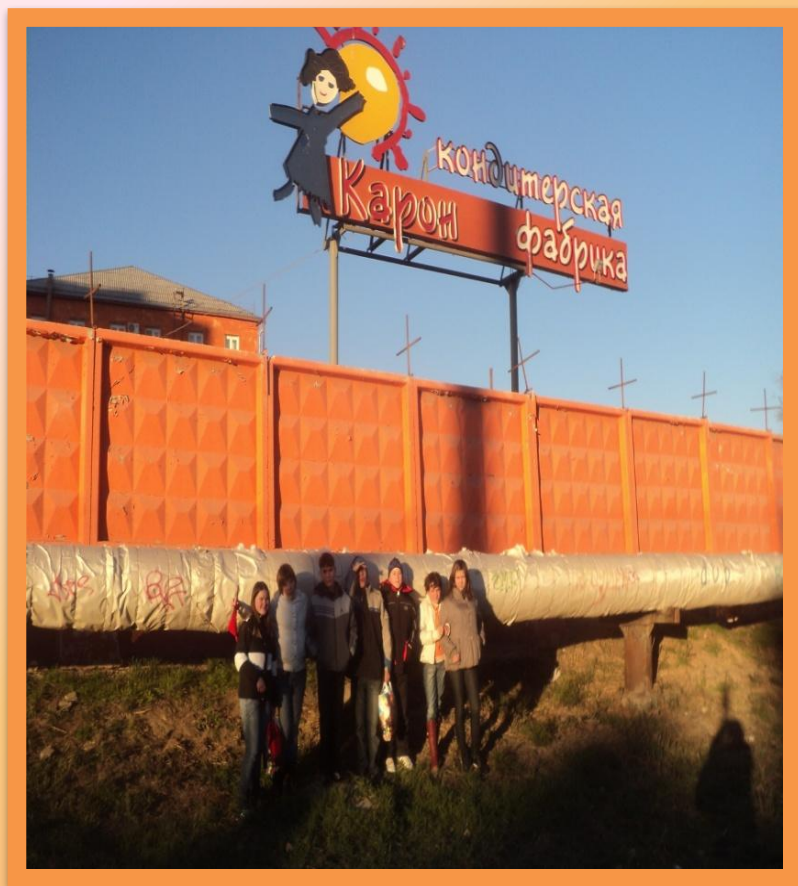
- **Туктарова Кафия Анверовна**
- **Воспитатель**
- **ГБОУАО «СКШИ №2 для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей с ОВЗ VIII вида» г.Астрахань**

## Цель исследования:

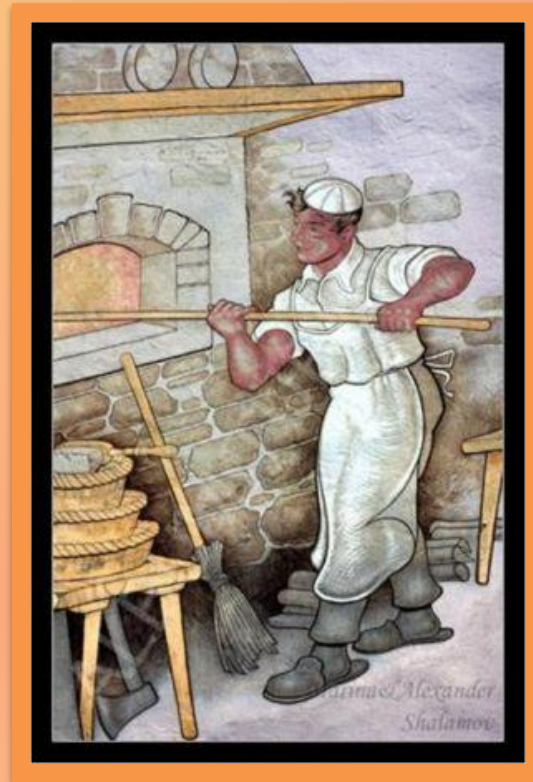
познакомить с профессией пекарь-кондитер, с процессом выпечки изделий, дать понятие о словах «качество», «брак», «реклама», составить объективное представление о качествах, необходимых пекарю-кондитеру, о важности и нужности этого труда



**Объект исследования:**  
**кондитерская фабрика «Карон»**  
**и его работники**



Гипотеза исследования формировалась исходя из того, что изучение данной профессии и работы пекаря-кондитера поможет раскрыть значимость этой профессии



# Задачи исследования:

- 1. Совершить экскурсию на кондитерскую фабрику «Карон» с целью знакомства с профессией и процессом выпечки изделий.**
- 2. Изучить историю создания фабрики и её деятельность.**
- 3. Познакомиться во время экскурсии с процессом выпечки кондитерских изделий и дать её описание.**
- 4. Показать работу пекаря-кондитера посредством творческих заданий.**

**Слово "пекарь" появилось в 1300-1200 годах до н.э. Об этом свидетельствуют отдельные указания в письменных источниках. Как ремесло хлебопечение становится признанным и почитаемым спустя 8-10 столетий. Очень часто пекарей называли "басманниками", от слова "басман" - хлеб для царя. Профессия пекаря раньше считалась очень почетной. Особенностью российского хлебопечения является производство ржаного хлеба.**









# Ассортмент фабрики





Творим, выдумываем, пробуем!



# Что нужно пекарю?



# Этапы производства изделия.

1. Замесить тесто
2. Придать форму
3. Добавить начинку
4. Выпечь
5. Проконтролировать
6. Упаковать.

# **Запомни!**

**Качество – это степень соответствия вещи тому, какой она должна быть.**

**Брак – это то, что сделано плохо, неправильно.**

# Определить степень качества продукта , дать ему оценку:

1. Края, поверхность
2. Какова начинка.
3. Подгоревшее или нет.



**Упаковка – это материал, в котором хранят, перевозят, покупают товары.**



## **Требования к упаковке:**

1. Название продукта.
2. Название фирмы.
3. Адрес, телефон производителя.
4. Дата изготовления
5. Срок годности
6. Состав
7. Прочность, красочность
8. Штрих - код



# Задание. Исследовать печенье в разных упаковках, определить соответствие требованиям



• **Реклама – это информация для покупателей о товарах и услугах.**

Виды рекламы:

- Печатная
- Телереклама
- Радиореклама



Создатель вкуса - кондитер,  
Великолепный кулинар,  
В своем искусстве явный лидер,  
Помощник в этом - его дар.

Кондитеру сродни художник,  
Любой он сотворит шедевр,  
Профессии своей заложник,  
Сготовит на любой манер.



# **«Мои показатели успеха»**

- 1. Выяснил, что было непонятно.**
- 2. Узнал много нового**
- 3. Помогал товарищам**
- 4. Высказал свое мнение**
- 5. Мне было интересно**
- 6. Мне это полезно для жизни**

**Спасибо за внимание!**



# Источники презентации

[procabom.myftp.info](http://procabom.myftp.info)

[piter-piter.ru](http://piter-piter.ru)

<http://www.viza-ua.com/vacancy>

<http://ogromno.com/index.php?showtopic=19731>

[amrop360.ru](http://amrop360.ru)

[intellect-box.at.u...](http://intellect-box.at.u...)

<http://astia.ru/categories/271/273>

<http://www.megatemp.de/rus/kle...> <http://images.yandex.ru/yandsearch?text=%>

<http://veganbird.livejournal.c...>

[homebread-shop.ru](http://homebread-shop.ru)

<http://cyanfoods.com/Products3...>

<http://recepty.emwoman.ru/olad...>

[globaltrading.ru](http://globaltrading.ru)

<http://tdlorien.ru/catalog/good/pechene/620117/>

<http://www.giper.by/Catalog/61>

<http://musmus.ru/konditerskie-izdeliya/pechene-i-kreker/291-pechene-yubileynoe-kakao-s-glazuru/>

[gone-ta-pott.com](http://gone-ta-pott.com)