



подготовил: воспитатель Калугина Р.Н.

**МАДОУ «ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА – ДЕТСКИЙ САД №83
«Фея»**

ПРОФЕССИЯ ПЕКАРЬ, ПЕКАРЬ – КОНДИТЕР

История профессии пекарь

Профессия "пекарь" - очень древняя. Хлеб пришел к нам из глубины веков. Сначала люди употребляли зерна диких злаков в сыром виде, затем человек научился растирать зерна и смешивать их с водой - этот момент считается первым открытием хлеба. Второе открытие

хлеба связано с изобретением ручных мельниц. Из густой зерновой каши люди лепили лепешки и пекли их на раскаленных камнях.

Окончательное, третье открытие хлеба связано с использованием огня.



Слово "пекарь" появилось в 1300-1200 годах до н.э. Об этом свидетельствуют отдельные указания в письменных источниках. А 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.



ЦЕЛЬ:

познакомить с профессией пекарь, пекарь - кондитер, с процессом выпечки изделий, дать понятие о работе профессий, составить объективное представление о качествах, необходимых пекарю-кондитеру, о важности и нужности этого труда



ПЛАН

- * Совершить экскурсию на пищеблок детского сада №83 с целью знакомства с профессией пекаря и процессом выпечки изделий;
- * Практическая часть
- * Показать работу пекаря-кондитера посредством собственного труда



НАБЛЮДЕНИЕ ЗА РАБОТОЙ ПЕКАРЯ



НАБЛЮДЕНИЕ ЗА РАБОТОЙ ПЕКАРЯ



РАБОТА ПЕКАРЯ



ПОДГОТОВКА ТЕСТА К ИЗГОТОВЛЕНИЮ ПЕЧЕНЬЯ



ВЫРЕЗАНИЕ ФИГУРНЫХ ИЗДЕЛИЙ



СТАРАЮТСЯ ДЕТИ



РЕЗУЛЬТАТ

