

ПРЕЗЕНТАЦИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ СРЕДНЕГО И СТАРШЕГО ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА  
**ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА: ВЫПЕЧКА**



ПОДГОТОВИЛА: ЖААК МАРИНА ГЕННАДЬЕВНА

**Цель:** Систематизировать знания детей об особенностях производства хлеба и разнообразии хлебобулочных и кулинарных изделий, со связанными с этим профессиями.

**Задачи:**

Закрепить знания детей о хлебе как одном из величайших богатств на Земле.

Актуализировать, обогащать словарный запас по теме «Хлеб».

Развивать воображение, познавательную и творческую активность детей.

Воспитать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей, которые выращивают и пекут хлеб.

# РЖАНОЙ ХЛЕБ



# ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ





# ЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ



# ДОКТОРСКИЙ ХЛЕБ



# ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ



# ХЛЕБЦЫ





# БАТОН



# БАГЕТ



# КАРАВАЙ



# ПИРОГ





# КУЛЕБЯКА





# ПИЦЦА



# ПИРОЖКИ



# БЕЛЯШ





# ЧЕБУРЕКИ



# ЛАВАШ





# ЛЕПЁШКИ



# БЛИНЫ



# ОЛАДЬИ





# БУЛОЧКИ



# ВАТРУШКА





# КРЕНДЕЛЬ



# СУХАРИКИ



# БАРАНКИ



# БАРАНКИ



# ХЛЕБНЫЕ ПАЛОЧКИ



<http://agro-3.kazprom.net/>



# KEKC



# ПИРОЖНОЕ





# ПЕЧЕНЬЕ



ТОРТ





# РУЛЕТ



# КОРЖИК



**А КТО ЖЕ ВСЁ ЭТО МОЖЕТ  
СДЕЛАТЬ?**





# ПЕКАРЬ

Пекарь печёт хлеб разных сортов, батоны, булки, калачи, ватрушки  
и т.п.





# КОНДИТЕР

Кондитер – мастер по изготовлению сладостей.



# ПИЦЦМЕЙКЕР ИЛИ ПИЦЦАЙОЛО

Пиццмейкер или пиццайоло – так называют мастера по приготовлению пиццы

