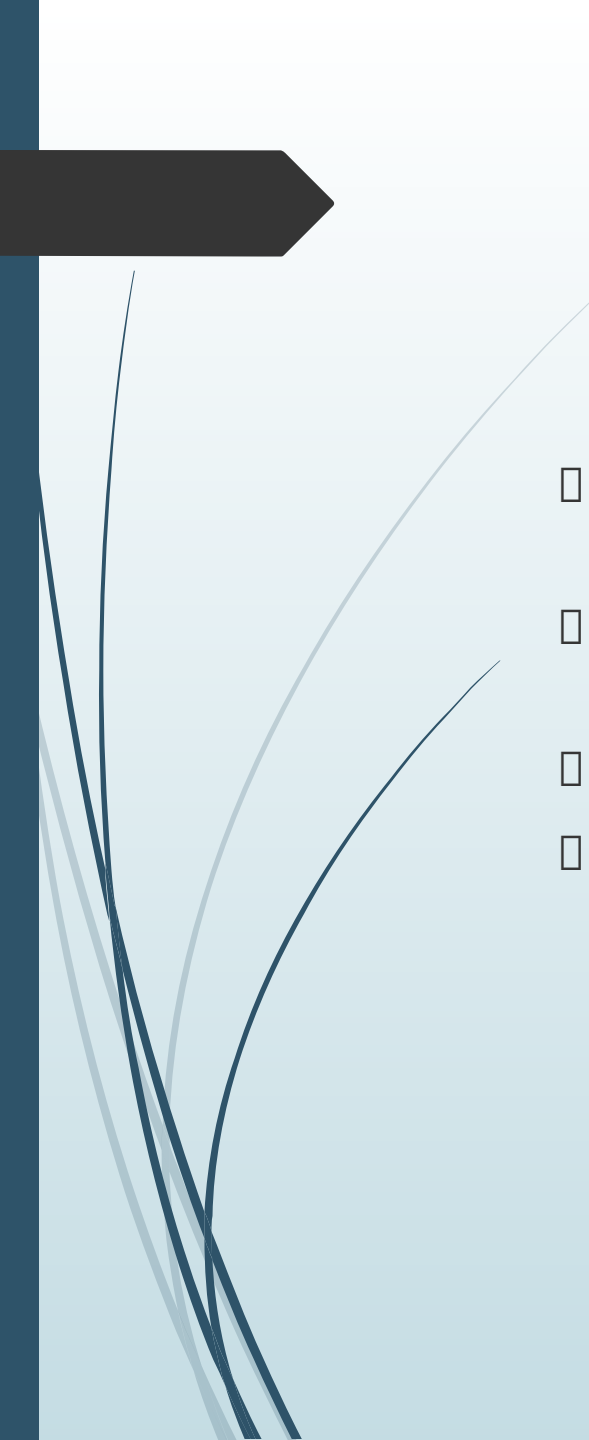
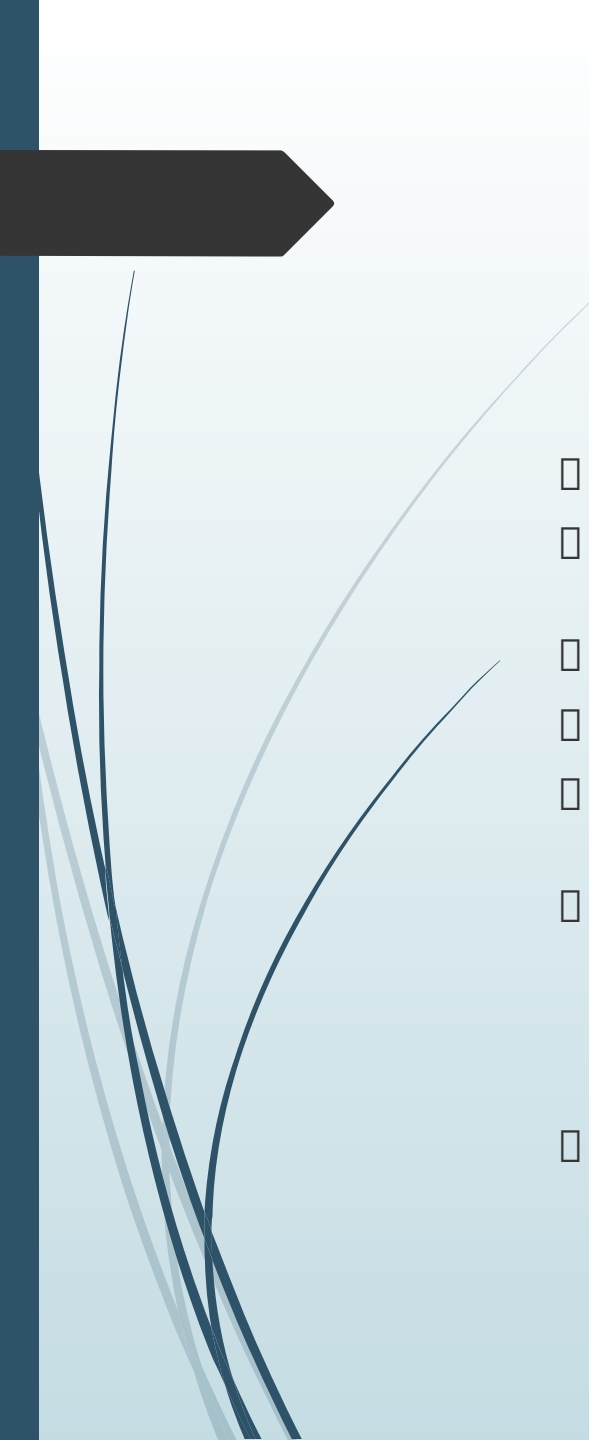


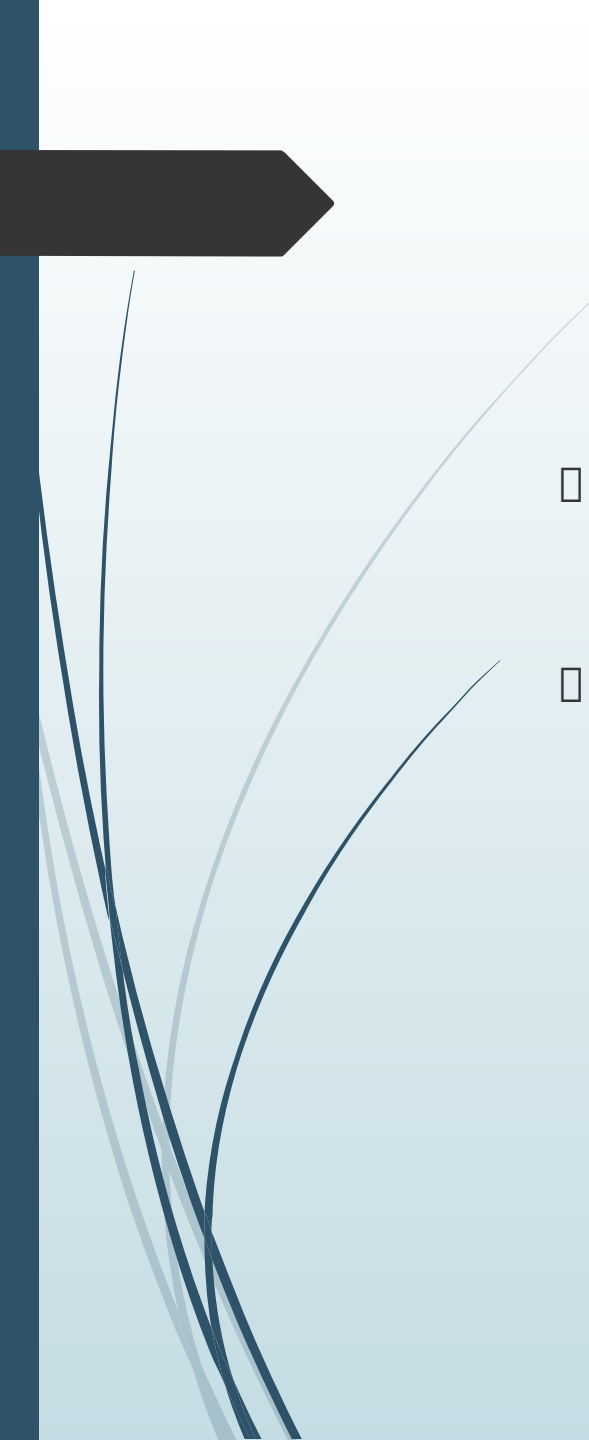
## *Мы для милой мамочки испечём прянички*



Выполнила: Макарова М.А.  
Воспитатель МКДОУ  
Отраденский д.с

- 
- Цели: Формирование у воспитанников знаний о правилах приготовления печенья.
  - Задачи: Познакомить с процессом приготовления печенья, замеса теста, вырезание формы.
  - Материалы: мука, яйцо, сахар, специи, скалка, формочки.
  - Предварительная работа: целевое посещение кухни, сюжетно ролевая игра «Путешествие в булочную», беседы о хлебе, продуктах питания.

- 
- **Ход занятия:**
  - **Дети сидят на стульчике перед монитором на экране виды хлебобулочных изделий.**
  - - Ребята давайте посмотрим что изображено.
  - - Булки, сухари, сушки, пряники, батон..
  - - Как назвать это одним словом? Правильно хлебобулочные (мучные ) изделия. А как их готовят?
  - - сегодня мы с вами будем выпекать печенье проходите к рабочим местам. (все подготовлено заранее). Возьмем силиконовый коврик посыпаем не много муки... зачем мы это делаем? Правильно что бы тесто не прилипало. Возьмем не много теста и раскатаем его, затем возьмем формочку положим на тесто и не много нажмем.
  - - как вы думаете ребята наше печенье готово? А что надо делать дальше? Совершенно верно поставить выпекать в духовой шкаф.

- 
- Наши повара пришли нам на помощь. Пока выпекалось печенье мы повторили то чем сегодня занимались...Пекли печенья...из чего.... какими инструментами для выпечки пользовались...
  - В ходе работы пришла идея украсить печенье глазурью. Ребята с большим интузиазмом принялись за украшения.

# Наши юные кондитеры



## Украшение глазурью



Готовые, украшенные пряники. Затем мы их завернули в прозрачную пленку и вручили мамочкам на празднике.



