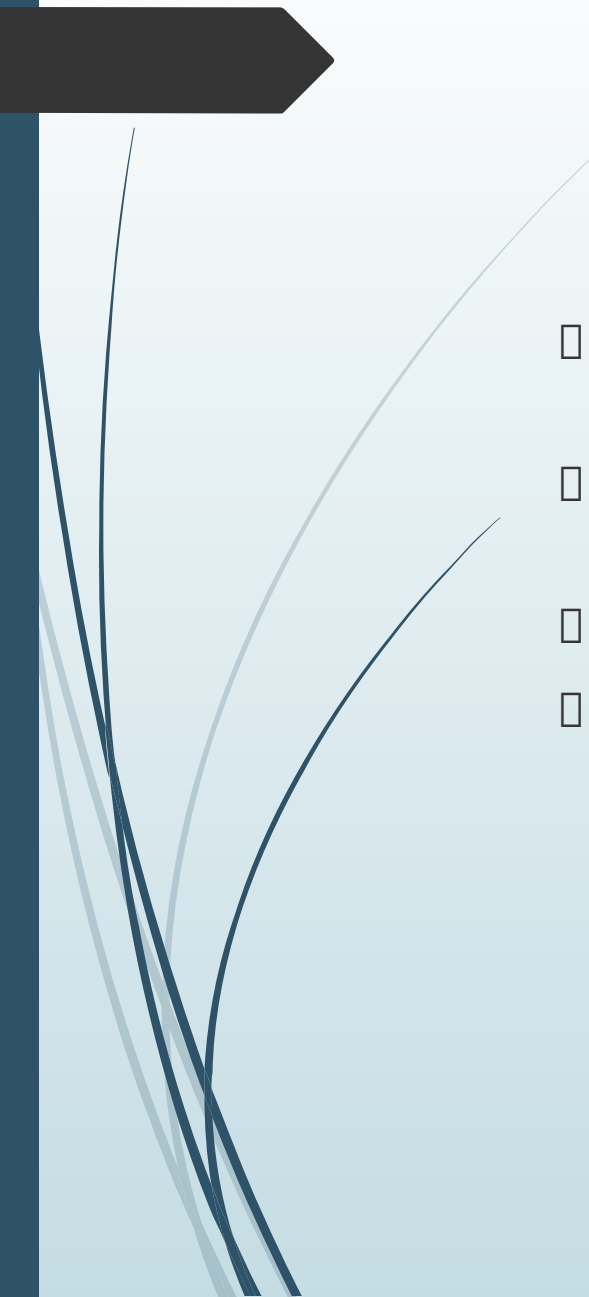
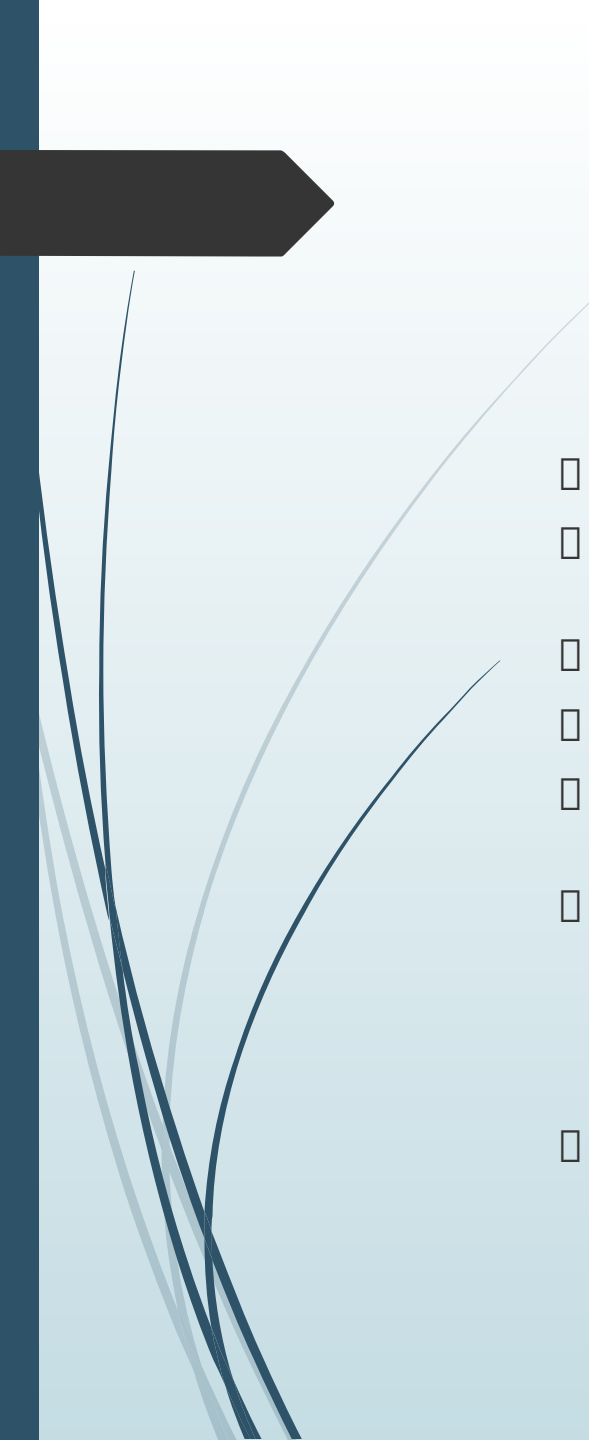


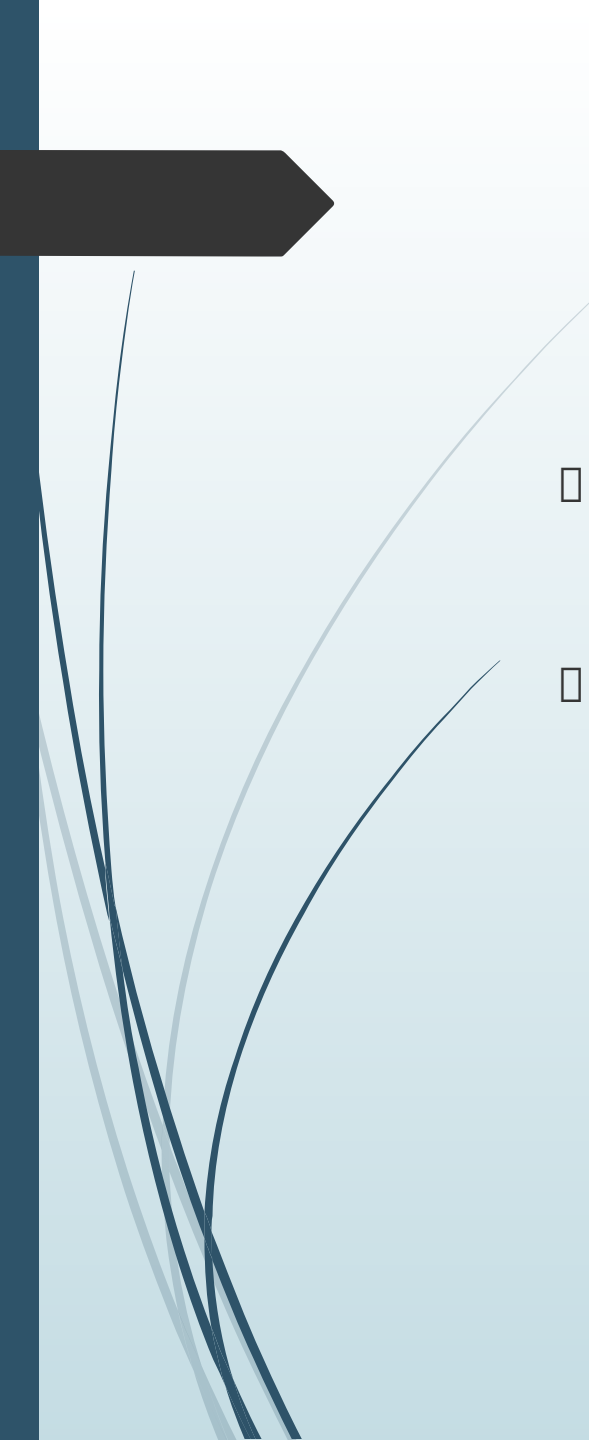
Мы для милой мамочки испечём прянички



Выполнила: Мамкина А.А.
Воспитатель МКДОУ
Отраденский д.с

- 
- A dark grey arrow points to the right from the left edge of the slide. Below it, several thin, curved lines in shades of blue and grey sweep across the left side of the page.
- 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.



