

Проект группы «Буратино»

Тема: «Самая вкусная профессия – пекарь»

Участники: Заболотский Семён блет

Дацюк Виктория блет

Руководители: Ваулина А.Н.

Черноволенко И.А.



Миасс 2021

Цель: 1. Формировать у детей отчётливое о роли труда пекаря.

2. Обогащать и углублять представление о сложности трудового процесса.

3. Развивать умение замешивать тесто, готовить выпечку с разными начинками.

Оборудование: Рецепт приготовления теста, яйцо, молоко, мука, сахар, дрожжи, ванилин, мак, скалки, весы кухонные, формы для выпекания, кисть для масла, сито, мерные ложечки.

**Как то раз , Сёма и Вика подошли к нам после полдника, с вопросом: « Кто делает такие вкусные булочки, и кто их готовит?»
Это и послужило выбором темы проекта.**



Первое, что мы сделали это познакомили детей с профессией «Пекарь». Рассказали где работает пекарь, какие у него рабочие инструменты.

Затем мы рассказали детям , что нужно пекарю для изготовления теста, как смешивают ингредиенты и как замесить своё тесто.

На занятии так же мы познакомили детей с различными видами хлебобулочных изделий.



**На следующем занятии мы учились
замешивать тесто.**



**Затем раскатывали тесто и учились
формировать выпечку косичкой, кармашком,
розочкой**



Приятного аппетита!

