

# Проект

## «Испечём печенье всем на удивление!» в старшей группе

Цель:

- вызвать у детей интерес к лепке съедобных кондитерских и кулинарных изделий из сдобного теста для угощения;
- учить формировать изделия вручную скульптурным способом или вырезать формочками для выпечки;
- активизировать приемы декорирования лепных образов;

**Задачи:**

Познакомить детей с трудом повара – кондитера, с характерными особенностями внешнего вида, предметами и техникой необходимыми для работы.

Развивать: чувство формы, пропорции, глазомер, мелкую моторику рук, фантазию, творчество. Закрепить знания о продуктах питания, о посуде.

Расширить кругозор и словарный запас детей, активизировать речь детей. Воспитывать интерес к трудовой деятельности повара – кондитера.

Воспитывать трудолюбие и желание дарить радость своим родным и близким, угощая их собственноручно выпеченным печеньем.

Методы и приёмы: Объяснение, показ, беседа, наблюдение, поощрение, индивидуальная помощь.

Оборудование: Фартуки на каждого ребёнка, косыночки, скалки на каждого ребёнка, мука и тесто на каждого ребёнка, формочки на всех детей; для украшения: изюм, орехи, кондитерская посыпка; противень.

Предварительная работа:

1. Ежедневно проводим игру во время приёмов пищи «*Что и из чего готовят повара*».
2. Изучение темы «*Продукты питания*». Названия продуктов питания по **подгруппам:** мясные, молочные, хлебобулочные, крупы, кондитерские изделия.
3. Целевые посещения столовой
4. Сюжетно-ролевая игра: «Путешествие в булочную»
5. В свободное время лепка из пластилина «*Печенье для Степашки*».
6. Замешивание теста из муки, маргарина, сахара, ванилина.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Я приглашаю вас за столы.

(Дети садятся за столы)

**Пальчиковая гимнастика**

Тесто ручками помнем (сжимать и разжимать пальчики).

Сладкий торт испечем (прихлопывать ладонями).

Серединку смажем джемом (круговые движения пальцами по ладони).

А верхушку, сладким кремом (круговые движения пальцами по ладони).

И кокосовую крошкой (сыпем «крошку» пальчиками обеих рук).

Мы посыплем торт немножко.

А потом заварим чай (пальцы «щепотью», круговые движения кистями обеих рук).

В гости друга приглашай! (ладони вверх, сжимать и разжимать пальцы).

В.: Пора начинать готовить печенье!

Нам необходимо: 1 яйцо, соль-щепотка, сахар – 125г, ванилин, маргарин или масло сливочное – 125г, мука – 225г.

Все ингредиенты перемешиваем и замешиваем тесто.

**СЕКРЕТ: Чтобы тесто не прилипло к скалке и форме для вырезания печенья, форму и скалку периодически нужно посыпать мукой!**

А теперь посыпем на стол немного муки, положим на муку кусочек теста и пальчиками его раздавим так, чтобы оно было похоже на лепёшечку. Затем берём скалку двумя руками и начинаем раскатывать лепёшечку вперёд – назад. Теперь, когда раскатали тесто, нужно делать **печенье**. Его мы будем делать с помощью специальных формочек. Берём формочку и накладываем её на тесто, прижимаем. Формочки у нас разные. Готовые фигурки из теста выкладываем на металлический лист. И Выпекается в духовке.



