

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



ОЛАДЫ



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

