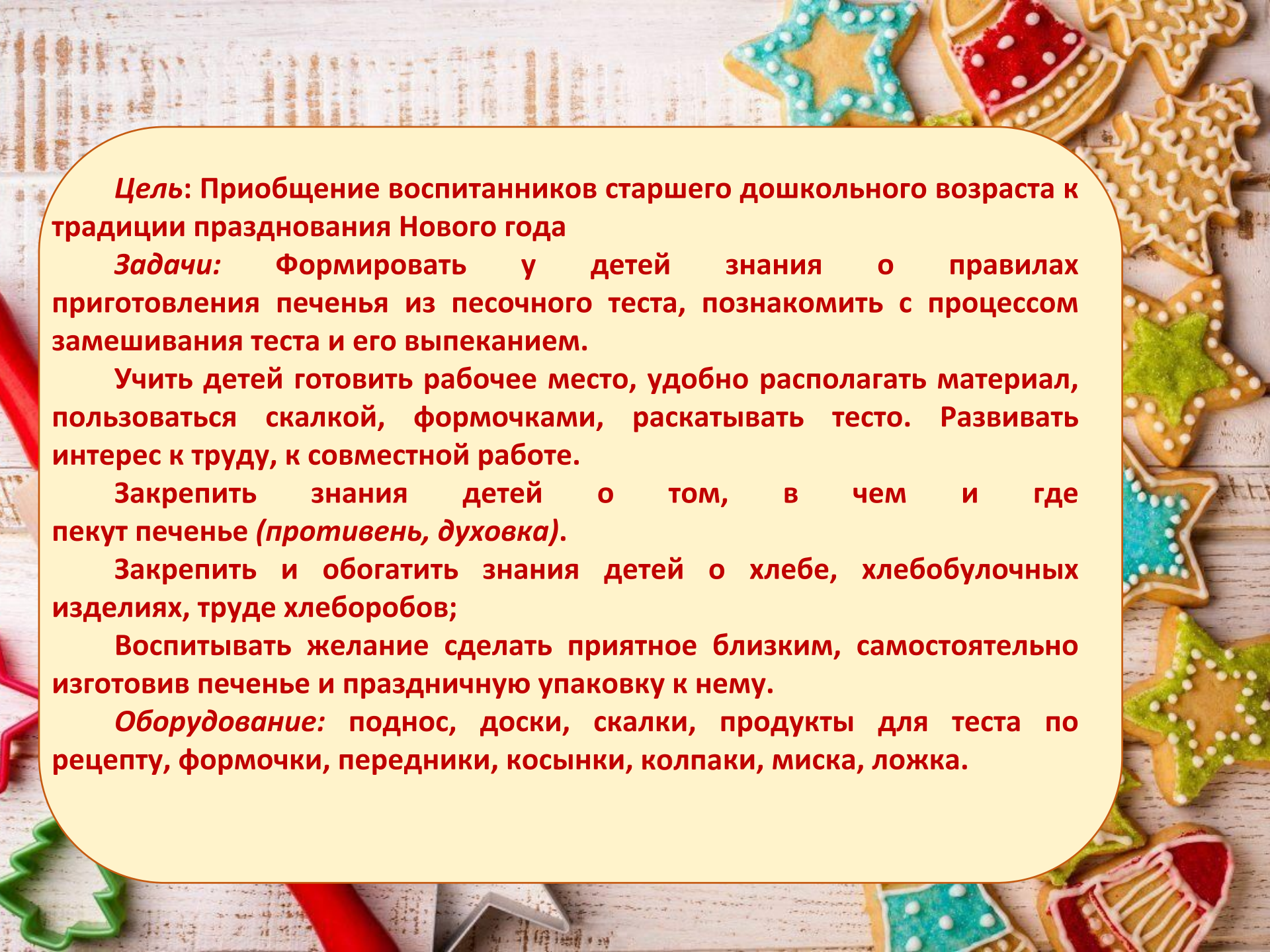
The background of the slide is a light-colored wooden surface. It is decorated with various gingerbread cookies. Some are star-shaped, some are heart-shaped, and some are shaped like Christmas trees or houses. The cookies are decorated with white icing, red and blue sprinkles, and green icing. A wooden rolling pin with a red handle is visible in the bottom left corner. The text is centered in a yellow cloud-like shape.

**Краткосрочный проект
с воспитанниками подготовительной группы
«Новогоднее угощение»**

**Участники: воспитанники подготовительной группы № 8
Руководитель: учитель-логопед Соколова Юлия Юрьевна**

The background of the slide features a light-colored wooden surface. Scattered across it are several gingerbread cookies in various shapes, including stars and houses, decorated with colorful icing (red, green, blue) and white icing dots. Some cookies are partially cut out, and there are also cookie cutters in red and green visible at the bottom left.

Цель: Приобщение воспитанников старшего дошкольного возраста к традиции празднования Нового года

Задачи: Формировать у детей знания о правилах приготовления печенья из песочного теста, познакомить с процессом замешивания теста и его выпеканием.

Учить детей готовить рабочее место, удобно располагать материал, пользоваться скалкой, формочками, раскатывать тесто. Развивать интерес к труду, к совместной работе.

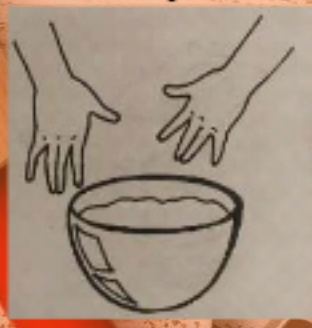
Закрепить знания детей о том, в чем и где пекут печенье (*противень, духовка*).

Закрепить и обогатить знания детей о хлебе, хлебобулочных изделиях, труде хлеборобов;

Воспитывать желание сделать приятное близким, самостоятельно изготовив печенье и праздничную упаковку к нему.

Оборудование: поднос, доски, скалки, продукты для теста по рецепту, формочки, передники, косынки, колпаки, миска, ложка.

Мы побеседовали с ребятами о способах приготовления печенья, вспомнили все ингредиенты для теста и уточнили, в каких отделах гастронома их можно купить. Выбрали кухонные инструменты-помощники (скалки, ножи, доски, противень, формочки). Уточнили важные слова-действия: замешивать, мять, раскатывать, вырезать, раскладывать, выпекать и т.п.). Подчеркнули важность соблюдения чистоты рук и специальной одежды (фартук, колпак и косынка), привели в порядок рабочее место (застелили столы скатертью).







Работа с тестом оказалась не из легких, оно все время прилипало к столу или скалке. Ребята выяснили, что послушным тесто делает мука.

Процесс вырезания фигурного печенья – был самый эмоциональный, каждому хотелось подарить своим родным все фигурки.

Ребята ловко раскладывали печенье на противне, параллельно закрепляя пространственные понятия (справа, слева, над, под, между).



Пока печенье выпекалось, ребята изготовили для него праздничную упаковку, чтобы принести своим близким настоящий новогодний сюрприз. Коробочку для печенья ребята самостоятельно вырезали, сложили и декорировали. Каждый принес домой вкусный подарок, приготовленный своими руками.

Традиции празднования Нового года в каждой семье разные, но такой опыт обогатит празднование самого волшебного праздника в году.

