

Урок технологии в 1 классе.

В мастерской кондитера.

Как работает мастер

.

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА ПРИ РАБОТЕ С ПЛАСТИЛИНОМподкладная
доскавлажная
тряпочка

подставка



стеки

СОБЛЮДАЙ ПОРЯДОК НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ**ВСЁ, ЧТО БЕРЁШЬ – КЛАДИ НА СВОЁ МЕСТО**

Для начала узнаем как работает кондитерский цех 😊

- Работа кондитера требует много сил и умений. Это целое искусство.



Кондитерский цех



Это украшают тортики и пирожные



То что делают в ручную:

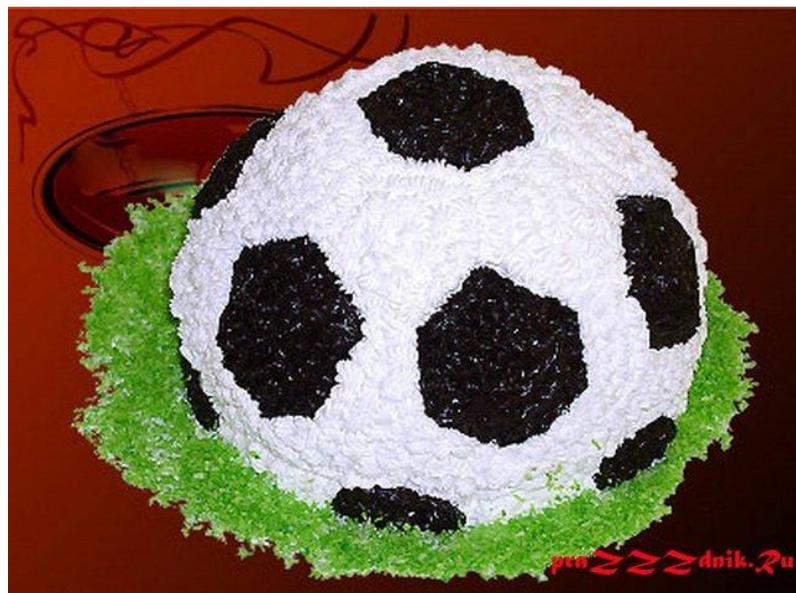


Последний этап: упаковка



Торты бывают разные:

- Для мальчиков!!!



Для малышей :



myvl.ru

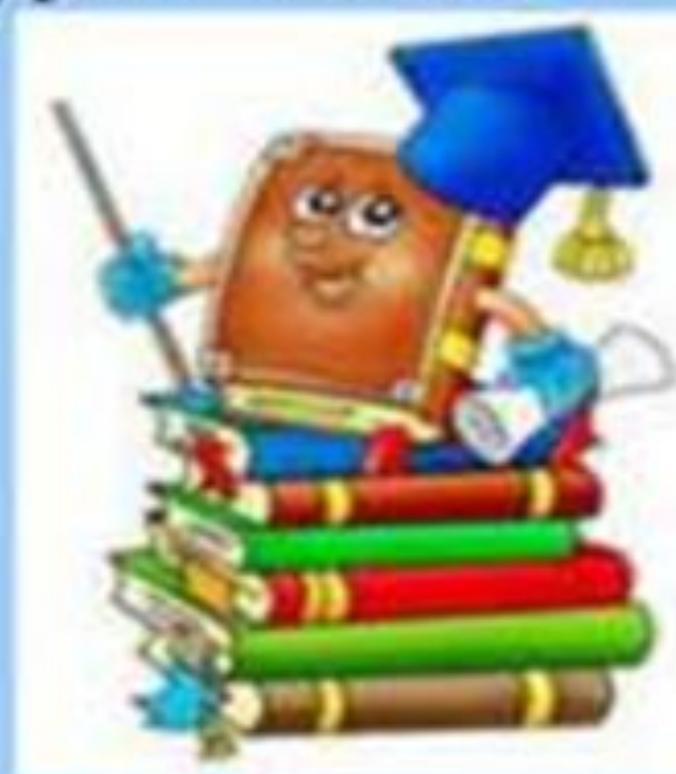


😊 Ну и ПОЗИТИВНЫЕ 😊



техника безопасности при работе с пластилином:

- не брать в рот;
- не вытирать грязные руки об одежду;
- работать на клеенке;
- после работы вымыть руки с мылом



Порядок работы

- 1. Разомнём пластилин.**
- 2. Раскатаем пластилин в лепёшку.**
- 3. Вырежем детали, используя стек.**
- 4. Украсим.**



© Podelkisvoimirukami.ru

© Podelkisvoimirukami.ru





© Podelkisvoimirukami.ru

© Podelkisvoimirukami.ru



© Podelkisvoimirukami.ru



© Podelkisvoimirukami.ru



© Podelkisvoimirukami.ru

© Podelkisvoimirukami.ru





© Podelkisvoimirukami.ru

Пирожное



© Podelkisveimirokami