

«Откуда к нам хлеб пришёл»



Габитова Инна Юрьевна

- Оборудование:
- тарелка с мукой.



Программное
содержание:

Дать детям понятие, что хлеб является ежедневным продуктом. Рассказать откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт. Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.

Обогащение
словаря:



чёрствый,
ароматный,
аппетитный,
хлебозавод

Сначала зёрнышко хлеба сажают в землю.



Специальными машинами, сеялками.



Прицепные пневматические
сеялки MF 555



Потом вырастают вот такие колоски



Зёрна собирают машины и отвозят на мельницу

Там зёрна перемелют в муку. Посмотрите вот у меня мука в тарелке. Попробуйте её руками. Какая она на ощупь?





**Из этой муки на
хлебозаводе
(завод, где пекут
хлеб) пекут хлеб,
булки.**

ФИЗКУЛЬТ- МИНУТКА

Руки кверху
поднимаем,
А потом их
отпускаем.
А потом их
развернем
И к себе скорей
прижмем.
А потом быстрее,
быстрее
Хлопай, хлопай
веселей.



Ребята, а кто из вас видел дома, как мама делает тесто?



Посмотрите, какие нужны компоненты

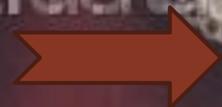


★
Давайте их назовём.





<http://foligrvyj-dok-jagolvaeh-tivenu>









АРОЖЖИ

быстродействующее

АРОЖЖИ

быстродействующее

АРОЖЖИ

быстродействующее

АРОЖЖИ

быстродействующее

АРОЖЖИ

быстродействующее

АРОЖЖИ

быстродействующее

любая выпечка
легко и быстро

любая выпечка
легко и быстро

любая выпечка
легко и быстро



Когда тесто замешано его кладут в форму и ставят в печь. Когда хлеб готов, его грузят в машины и везут в магазин.



Ребята, а что ещё можно печь из муки?



Молодцы!



<http://nasha-bulochka.uaprom.net>



**На тарелке
лежат кусочки
булки. Возьмите
каждый и
попробуйте.**

Дидактическая игра: Сложи правильно

Цель:

- разложить и объяснить карточки в правильной последовательности. «Как хлеб на стол попадает»

