«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.

www.bfoto.ru

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

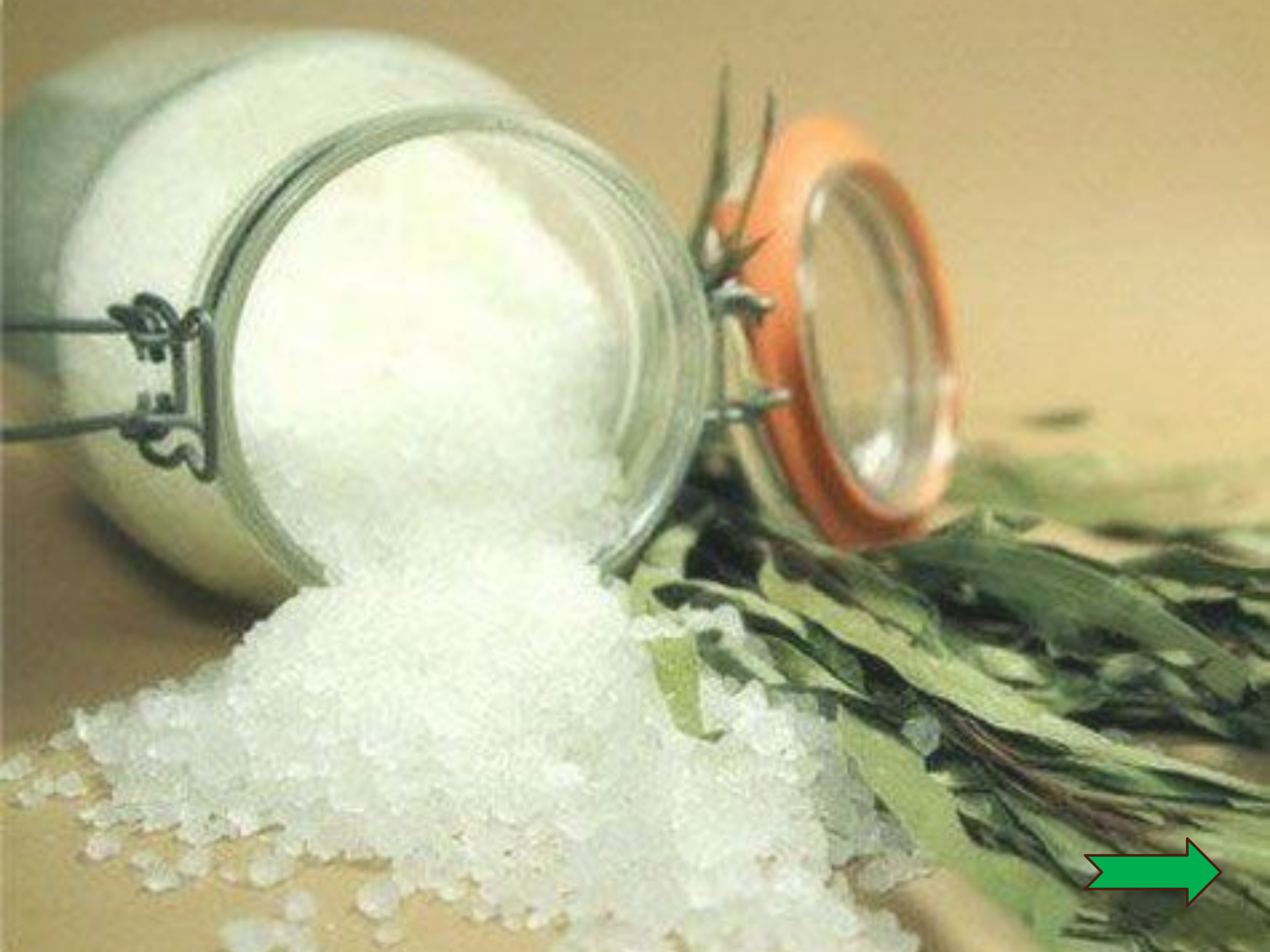
Руки кверху поднимаем,
А потом их отпускаем.
А потом их развернем
И к себе скорей прижмем.
А потом быстрей, быстрей
Хлопай, хлопай веселей.

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

Посмотрите, какие нужны компоненты

Давайте их назовём.

http://tudorweb.com/improvement



ДРОЖЖИ
быстродействующие
масса 10г
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!

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»