

# «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

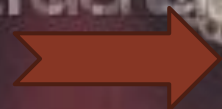


★  
Давайте их назовём.





<http://foliowvji-donk-jmpolveh-tiuentu>









**АРОЖЖИ**

быстродействующие

**АРОЖЖИ**

быстродействующие

нетто 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!



<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»

