

Презентация

«КАК ХЛЕБ НА СТОЛ ПРИШЁЛ»



Подготовила: Воропай Е.И
воспитатель МКДОУ Митрофановского д/сада

Цель :

Формировать знания последовательности выращивания хлебных злаков, процессе изготовления хлеба.

Задачи:

Дать представление о том, что хлеб – основной продукт питания человека.

Уточнить знания детей о некоторых особенностях выращивания хлеба, о труде хлеборобов.

Развивать познавательные способности детей.

Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду хлеборобов.



Тара - тара - тара - ра
Из колхозного двора
Выезжают трактора.
Будем землю пахать,
Будем хлеб засеять,
Будем рожь молотить,
Малых детушек кормить.

ВЕСНОЙ ТРАКТОР ПАШЕТ ЗЕМЛЮ.



**Хлебные зернышки сказочным кладом
Спрячутся в землю и дружно взойдут.
Самая лучшая в мире награда —
Это живая награда за труд.**

СОЛНЦЕ, ВОДА И МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА ИЗ ПОЧВЫ ДАЮТ РАСТЕНИЯ ЭНЕРГИЮ ДЛЯ РОСТА.





ТЕПЕРЬ УРОЖАЙ ПШЕНИЦЫ СОБИРАЕТ
КОМБАЙН.



**Хлеб созрел, но нам на стол
Прямо с поля не сошел.
С поля даже в магазины
Хлебу ехать рановато.
Он уселся на машину
И спешит на элеватор**



МУКОМОЛЬНЫЙ ЗАВОД



**Здесь пышней, чем облака,
И в любом количестве
По воле электричества
Получается мука.
И, наполнив этим грузом
Необычный круглый кузов,
Богатырь-муковоз
На завод муку повез.**



ЗЕРНА ПЕРЕТИРАЮТ В ПОРОШОК - МУКУ. А МУКУ РАСКЛАДЫВАЮТ ПО МЕШКАМ И ПАКЕТАМ.

КАК ГОТОВЯТ ХЛЕБ





ИЗ МУКИ ДЕЛАЮТ РАЗНЫЕ МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ: ХЛЕБ, ПЕЧЕНЬЕ, ПИРОЖКИ, ВЕРМИШЕЛЬ



**Слава хлебу на столе!
Слава миру на земле!
Слава тем, кто хлеб растил,
Не жалел трудов и сил!
Слава им, привет от нас.**

