***Тема недели : Откуда хлеб пришел***

*Уточнить и закрепить представление детей о выращивание хлеба (зерновых культур); для получения хлебобулочных изделий; техникой, которая необходима для подготовки почвы, сбора урожая. Сформировать обобщающее понятие "злаки": овес, пшеница, рожь.*

*Воспитывать уважение и благодарное отношение к труду людей участвующих в его выращивании и в производстве; бережное отношение к хлебу, понимание недопустимости игры с едой.*

*Развивать связную речь детей; любовь к родному краю.*

***Словарь:*** *булочки, хлеб, батоны, пряники, печенье, макаронные изделия хлеборобы, рожь, пшеница зерновые культуры, колос, злаковые культуры, агротехника, бункер, колхозник, борона, культиватор, комбайн, оросительная система, сельскохозяйственное орудие, самосвал, посевы, хлебушко, хлебница, сушилка, элеватор, борона, сеялка, сеяльщица душистый, пшеничный, ароматный, свежий, хлебный*

*Глагольный словарь: выращивать, пахать, молотить, сеять, косить, убирать, жать, молоть, печь.****Игры и упражнения****:*

* *"Подбери признак" на подбор и согласование существительных с прилагательными.*

*Хлеб (какой?) - ...
Булка (какая?) - ...*

* *Подобрать слова, похожие на слово "хлеб" (хлебушко, хлебница, хлебный).
Упражнение в падежном согласовании "Вставь вместо паузы слово "хлеб".*

*Я знаю пословицу о ...
Мама купила пшеничный...
Дети едят суп с...
Ваня пошел в магазин за...
Я не люблю, есть суп без...
У меня дома нет...*

* ***Грамматический строй речи***

*Образование простых причастий “Назови по образцу”*

*Убирать — убранный, печь — печенный, выращивать — выращенный, косить — кошенный, резать — резанный.*

*Образование существительных в родительном падеже “На­зови со словом "нет"”*

*Подсолнечник — нет подсолнечника, рожь — нет ржи, зерно — нет зерна, пшеница — нет пшеницы, колос — нет колоса, овес — нет овса, колосья — нет колосьев, ячмень — нет ячменя, сеялка — нет сеялки, кукуруза — нет кукурузы, комбайн — нет комбайна, гречиха — нет гречихи, каравай — нет каравая, просо — нет проса, лен — нет льна.*

*Образование существительных в родительном падеже “Но считать от двух до десяти парами и обратно”:*

*Два зерна, четыре зерна, шесть зерен, восемь зерен, десять я -| и ч I десять зерен, восемь зерен, шесть зерен, четыре зерна, два зерна То же со словами: подсолнечник, кукуруза, лепешка, пышки, харь.*

*Поиск однокоренных слов “Подобрать родственные < лони*

*Хлеб — хлебный, хлебница, хлебушек, нахлебник, хлеб<>|>“ >• борезка, хлебозавод;*

*булка — булочка, булочная;*

*колос — колосок, колосья, колосится.*

*Образование относительных прилагательных “Назонн, п.и”“.и. какая, какое?”*

*Поле с рожью — ржаное,*

*... пшеницей — пшеничное,*

*... овсом — овсяное,*

*... ячменем — ячменное,*

*... кукурузой — кукурузное,*

*... гречихой -- гречишное,*

*... просом — просяное;*

*масло из льна — льняное;*

*... подсолнечника -- подсолнечное,*

*... кукурузы — кукурузное;*

*хлеб из ржи — ржаной,*

*... пшеницы -- пшеничный;*

*Чтобы вырос каравай.*

*Вот такой ширины,*

*Вот такой вышины!*

*каша из пшена — пшенная,*

*... овса — овсяная,*

*... ячменя — ячневая,*

*... кукурузы — кукурузная,*

*... гречихи — гречневая.*

* ***Поиск определений “Назови, какой бывает хлеб?”***

*Пшеничный, мягкий,*

*полезный, душистый,*

*ароматный, .пропеченный,*

*ржаной, вкусный,*

*пышный, пахучий,*

*аппетитный, сухой,*

*свежий, подовый,*

*хрустящий, поджаристый,*

*поджаренный, черствый.*

* ***Поиск соответствующего понятия “Откуда хлеб пришел”***

*Откуда хлеб пришел? — ... (Из магазина.)*

*А в магазин как попал? — ... (Из пекарни.)*

*Что делают в пекарне? — ... (Пекут хлеб.)*

*Из чего? — ... (Из муки.)*

*Из чего мука? — ... (Из зерна.)*

*Откуда зерно? — ... (Из колоса пшеницы.)*

*Откуда пшеница? — ... (Выросла в поле.)*

*Кто ее посеял? — ... (Хлеборобы.)*

* *Развитие логического мышления.
Учимся отгадывать загадки.*

*Без рук, без ног, а в гору лезет. (Тесто)*

*Отгадать легко и быстро:
Мягкий, пышный и душистый,
Он и черный, он и белый,
А бывает подгорелый. (Хлеб).*

*В поле вырос дом, полон дом зерном. (Колос).*

*Без чего хлеба не испечешь? (Без корки) Ходит дом ходуном На столбе золотом.*

*Стоит стеной, Отгадать легко и быстро: (Колосок)*

*Шумит волной, Мягкий, пышный и душистый. На шпагате кольца к чаю*

*Волна золотая, Он и черный, он и белый, В магазине покупаю.*

*Не видно края. А бывает подгорелый.*

*(Поле пшеницы) (Хлеб) (Баранки)*

*Вырос в поле дом, Пузырюсь я и пыхчу, И черно и бело,*

*Полон дом зерном, Жить в квашне я не хочу, И всем людям мило.*

*Стены позолочены, Надоела мне квашня — (Хлеб)*

*Ставни заколочены. Посадите в печь меня.*

*(Колос) (Тесто)*

*Весь из золота отлит, Маленькое, сдобное*

*На соломинке стоит. Колечко съедобное.*

*(Колосок) Я одна тебя не съем,*

 *По кусочку хватит всем! (Бублик)*

* ***Пословицы , поговорки о хлебе.***

*Хлеб – это сила, жизнь, здоровье.*

*Без хлеба – нет обеда.*

*Не шуба греет, а хлеб.*

*Хлеб батюшка, вода матушка.*

*Хлеб, соль и вода – крестьянская еда.*

*Хлеб – достаток и богатство.*

* *Развитие слуховой памяти.
Выучить стихотворение.*

*Хлеб ржаной, батоны, булки
Не добудешь на прогулке.
Люди хлеб в полях лелеют,
Сил для хлеба не жалеют.*

***Пекари***

*Когда под звездным небом*

*Все по домам уснут,*

*Запахнет город хлебом,*

*Что в темноте везут.*

*Ночными переулками*

*Бегут машины с булками.*

*Внутри грузовика*

*Лежат, не смяв бока,*

*Высокие батоны,*

*И плюшки всех фасонов,*

*И халы, и ватрушки,*

*И калачи, и сушки.*

*На цыпочках машина,*

*Чтоб спящих не будить,*

*Спешит по магазинам*

*Поклажу развозить.*

*Машина за машиной —*

*Шуршат неслышно шины...*

*Заря займется алая,*

*И пекари усталые*

*Халаты снимут белые:*

*— Мы эти булки сделали,*

*Высокие батоны*

 *И плюшки всех фасонов,*

*И халы, и ватрушки,*

*И калачи, и сушки.*

*Катали мы рогалики*

*И маком посыпали.*

*Шоферы помогали нам:*

*Возили их — не спали.*

*Мы все трудились от души —*

*Садитесь, ешьте, малыши!*

*Е. Стюарт*

***«ПОДСКАЖИ СЛОВЕЧКО»***

*В магазин везут продукты,*

 *Но не овощи, не фрукты.*

*Сыр, сметану и творог,*

*Глазированный сырок.*

*Привезли издалека*

 *Три бидона молока.*

*Очень любят дети наши*

*Йогурты и простоквашу.*

*Это им полезно очень,*

*Магазин же наш... (молочный).*

*У метро — стеклянный дом.*

 *Покупаем в доме том*

*Помидоры и капусту,*

*Лук и перец очень вкусный.*

*(Овощной магазин)*

*Надо хлеба нам купить*

*Иль подарок подарить —*

*Сумку мы с тобой берем*

*И на улицу идем.*

*Мы проходим вдоль витрин*

*И заходим в... (магазин).*

*Ну а в этом магазине*

*Крендель, булки на витрине,*

*С отрубями хлеб лечебный.*

 *Магазин зовется... (хлебный)*

 *Эта желтая пшеница*

*Не сама собой родится.*

*Чтобы вырос добрый хлеб,*

*Брат вспахал весною степь.*

*А потом в степи просторной*

*Мой отец посеял зерна.*

*...Поднялись над полем всходы.*

*Тут привез мой дядя воду -*

*Не жалел речной водицы,*

*Чтоб росла дружней пшеница.*

*А как вызрел урожай,*

*Тут уж дед не оплошал -*

*Сжал и вывез аккуратно*

*Хлеб степной наш ароматный.*

*И из желтой той пшеницы*

*Намолол семье мучицы.*

*Чтоб мучица хлебом стала,*

*Рук мужских, однако, мало:*

*Протопила мама печь -*

*Стала хлебы в печке печь.*

*Испеченный нашей мамой,*

*Пышет жаром каравай,*

*Пышный, с корочкой румяной, -*

*Всякой пище голова!*

*Точно степь он ароматен,*

*Прибавляет людям сил.*

*Но особенно приятен тем,*

*Кто этот хлеб растил.*

*(Г. Иса-Заде.)*

***Развитие связной устной речи.***

* *Составить предложения из слов: хлеб, печь, мука, из.*
* *Составить рассказ по плану. Рассказать , откуда хлеб пришел.*

**

***«Как выращивают хлеб»***

*1. Лопата. (Вспашка земли.)*

*2. Гряда. (Посев.)*

*3. Солнце, лейка. (Свет и вода.)*

*4. Сноп. (Сбор урожая.)*

*5. Мельница. (Помол зерна.)*

*6. Хлеб. (Что пекут из муки?)*

*Для того чтобы вырастить пшеницу и рожь, нужно много потрудиться. Сначала нужно землю вспахать, затем посеять зерно. Чтобы выросли хлебные колосья, не­обходим солнечный свет и дождь. Когда осенью колосья вырастут и созреют, пше­ницу и рожь убирают (собирают в снопы).'Зерно везут на мельницу, чтобы смо­лоть из него муку. В пекарне из пшеничной муки пекут белый хлеб, батоны, булоч­ки, печенье, а из ржаной — черный хлеб, краюшки, хлебцы*

***Построение монолога*** *“Составь рассказ о пшенице”*

*Например. Пшеница - - это злак. Пшеница растет на пше­ничном поле. Колос пшеницы — пшеничный. Мука из пшени­цы — пшеничная. Колосья золотые, тяжелые, налитые. Стебли тонкие, хрупкие, ломкие. Убирают пшеницу в середине — конце лета комбайнами.*

*Поиск соответствующих понятий и построение монолога “Сравни и назови”*

*Белый пшеничный батон и черный ржаной хлеб (по форме, размеру, цвету, запаху, материалу, на ощупь, вкус).*

***Пересказ:***

*«ВСЕ ЗДЕСЬ»*

*Надя с бабушкой пошли в поле. Колосьев в нем видимо-невидимо. И все немного усатые. Надя спросила:*

*— Бабушка, а что тут растет?*

*— Хлеб, внученька.*

*— Хлеб? А булки где?*

*— И булки здесь, внученька.*

*— А баранки?*

*— И баранки здесь.*

*— А пряники?*

*— И пряники здесь.*

*Надя смотрит на усатые колосья, хочет угадать: где хлеб, где булки, а где пряники.*

***Беседа***

*Воспитатель (сопровождает рассказ показом иллюстраций).*

*У батона, каравая,*

*Сушки, плюшки, пирожка*

*От рождения седая*

*Мать по имени ... (Мука.)*

*Чтобы испечь хлеб, нужна мука - перемолотые зерна пшеницы или ржи. В древние времена для измельчения зерна люди использовали ступу и пестик. Затем были изобретены жернова - плоские камни, между которыми перемалывали зерна. Для вращения тяжелых жерновов использовали силу вьючных животных (волов, лошадей).
Позднее стали применять силу воды и ветра- так появились ветряные и водяные мельницы. На современных мукомольных предприятиях зерно, привозимое с элеваторов, перемалывают в муку огромные электрические мельницы. Готовую муку разных сортов машинами-муковозами перевозят на хлебозаводы. Сегодня мы с вами отправимся на один из них.*

*Выставляет на мольберт план-схему здания хлебозавода*

*Хлебозавод - многоэтажное здание. На его первом этаже размещается склад, сюда муковозами доставляют муку. Сначала ее просеивают, чтобы удалить посторонние предметы, которые могли попасть туда при помоле. По ленте транспортера, движущейся в трубопроводе, ее подают на самый верхний, пятый этаж хлебозавода и пересыпают в большие ящики - бункеры. Здесь электронные весы отвешивают муку, отмеряют нужное количество теплой воды, дрожжей и сахара. Все эти продукты через специальные отверстия подаются в заквасочный цех и попадают в большой чан, который называется дежа. Металлическими лопастями месильных машин все это перемешивается - так готовится опара. Здесь много таких чанов. Они движутся по кругу. Как только дежа с замешанной в ней опарой отъезжает, ее место тут же занимает следующая.*

*Под воздействием тепла дрожжи начинают выделять углекислый газ. Его пузырьки раздувают опару, она становится рыхлой, воздушной, постепенно поднимаясь в деже. Проходит четыре часа, и готовая опара попадает в камеру брожения. Здесь в нее снова добавляют муку, масло, соль, воду и сахар - опара становится тестом, которое еще раз должно подойти, подняться. И снова металлические лопасти машин перемешивают содержимое чана, который продолжает свое движение по кругу. Через некоторое время дежа подъезжает клюку, проделанному в полу, опрокидывается и уже пустая продолжает свой путь за новой порцией опары. А готовое тесто попадает на третий этаж, на тестоприготовительный конвейер. Здесь много разных автоматов. Один режет тесто на ровные кусочки, второй скатывает их в шарики. Третий придает им форму булок, батонов или других изделий, которые по самоходной дорожке - транспортеру медленно опускаются на второй этаж, двигаясь в направлении кольцевой печи. Перемещаясь внутри печи, хлеб выпекается. Батонам и булочкам на это требуется 15-20 минут, а черному ржаному хлебу - почти час. Выезжают из печи одна за другой буханки хлеба - горячие, душистые, с румяной корочкой и по движущейся ленте попадают на первый этаж. Здесь их укладывают на деревянные лотки, загружают в автомобили с надписью "Хлеб". Готовая продукция отправляется в магазины.*

*С той минуты, как муку привезли на склад, до того момента, пока готовая продукция не попала на прилавок магазина, все операции выполняются специальными машинами, автоматами. Управляют ими работники хлебозавода. Теперь, когда вы возьмете в руки свежий хлеб, вспомните о трактористах и комбайнерах, агрономах и шоферах, мукомолах, пекарях и многих других людях.*

 ***Подвижная игра***

***«ЗОЛОТАЯ РОЖЬ»***

|  |  |
| --- | --- |
| *Ветерок спросил, пролетая:* | *(Бегут по кругу на носочках,руки на поясе;* |
| *— Отчего ты, рожь, золотая?* | *меняют направление бега.)* |
| *А в ответ колоски шелестят:* | *(Останавливаются, руки вверх,наклоны в стороны.)* |
| *— Золотые руки растят!* | *(Два наклона к носочкам.) Е. Серова* |

***Пальчиковая гимнастика***

*«КАША»*

|  |  |
| --- | --- |
| *Каша в поле росла,* | *(Дети подняли руки, шевелят пальчиками.)* |
| *К нам в тарелку пришла.* | *(«Идут» пальчиками по столу.)* |
| *Всех друзей угостим,* *По тарелке дадим.* | *(В правой ладошке «мешают» указательным пальцем левой руки.)* |
| *Птичке-невеличке,* *Зайцу и лисичке,* *Кошке и матрешке,* | *(Загибают по одному пальчику на обеих руках.* |
| *Всем дадим по ложке!* | *(Разжимают кулачки.)* |

 *Игра-хоровод*

|  |
| --- |
| *Поднимают руки вверх и опус­кают их.**Руки вверх.**Круговые вращения руками пе­ред собой, вращают руками, как мельница.**Движения, будто считают на счетах.**Руки как будто держат руль, затем разводят их в стороны.* |

*Мы на общем поле нашем*

*Вешним утром дружно пашем.*

*Сеем хлеб под птичий край,*

*Выбегают в поле дети: -*

*Дождик, видишь всходы эти?*

*Их почаще поливай,*

*Чтобы вышел каравай,*

*Вот такой ширины!*

*Вот такой вышины!*

*Солнце, шли свой луч волшебный*

*На растущий стебель хлебный.*

*Наше поле согревай!*

*Нужен людям каравай.*

*Вот такой ширины!*

*Вот такой вышины!*

*Много дела с урожаем:*

*Жнем, молотим, провеваем,*

*И летит из края в край*

*Весть, что будет каравай.*

*Вот такой ширины!*

*Вот такой вышины!*

*Мы зерно в амбары сложим*

*И работу подытожим,*

*Подсчитаем урожай,*

*Знаем: будет каравай.*

*Вот такой ширины!*

*Вот такой вышины!*

*Из пекарни мчат машины.*

*Чьи сегодня именины?*

*Стол скорее накрывай!*

*Испекли мы каравай.*

*Вот такой ширины!*

 *Вот такой вышины!*

 *Видно солнцу с небосвода –*

*Дети водят хороводы,*

*В хоровод и ты вставай,*

*Будем славить каравай.*

 *Вот такой ширины!*

*Вот такой вышины!*

*Но, танцуя и ликуя,*

*Помни истину такую,*

*Никогда не забывай:*

*Береги наш каравай,*

*Он трудом добыт,*

*Чтобы ты был сыт.*

*Каравай, каравай,*

*Веселее подпевай!*