**Тема: «Хлеб. Труд взрослых»** (27.04 – 04.05)

*1. Рассмотрите картинки* (в конце – Хлеб всему голова)

Расскажите ребенку, какой длинный путь проходит хлеб, прежде чем появится на наших столах, какой огромный труд вкладывают в него люди. Поэтому и отношение к хлебу должно быть бережное, почтительное. Хлеб всегда считался главным блюдом на столе. Считалось, что если в доме есть хлеб – значит, голод не страшен. Повторите названия профессий людей, которые выращивают и производят хлеб: трактористы, комбайнеры, шоферы – механизаторы, агрономы, селекционеры, рабочие на мукомольном заводе, пекари в пекарне. Расскажите ребенку, что хлеб делают из муки, а мука производится из зерна. Из разных зерновых культур делают разную муку, а из нее получается разный хлеб: из пшеницы – пшеничная мука и пшеничный хлеб, из ржи – ржаная мука и ржаной хлеб, из гречихи – гречишный хлеб, из кукурузы – кукурузные лепешки. Из муки делают также различные кондитерские изделия: вафли, печенье, торты, пряники, пирожные и т.д.

*2. Знать и правильно называть:*

Хлебобулочные изделия, булка, бутерброд, каравай, зерно, колосья, комбайнер, пекарь, пирожное, лапша, торт, хлеб, батон, кондитер, фабрика, завод.

*3. Подбери признак*

Ржаной, пшеничный, мягкий, горячий, свежий, черствый, хлебобулочный, вкусный, аппетитный, лакомый, сытный, теплый, румяный, пышный, ароматный, душистый, пахучий, нужный и т. д.

*4. Подбери слова – действия*

Пашут, сеют, выращивают, косят, молотят, убирают, мелят, стряпают, месят, выпекают.

*5. Скажи наоборот*

Горячий – холодный, черствый – мягкий.

*6. Назови ласково*

Хлеб – хлебушек, булка – булочка, колос – колосок, зерно – зернышко, сухарь – сухарик,  пряник – пряничек.

*7. Назови похожие слова:*

Хлеб – хлебный, хлебушек, хлебница, хлебороб, хлебопекарня.

*8. Посчитай «1 – 3– 5».*

Один колос, три колоса, пять колосьев…(зерно, булка, мельница)

*9. Пальчиковая гимнастика «Хлеб»*

Рос сперва на воле в поле, (слегка покачивают кистями, поднятыми вверх)

Лето цвел и колосился,

А когда обмолотился (постукивают кулаками друг о друга)

Он в зерно вдруг превратился (попеременно соединяют пальчики обеих рук)

Из зерна – в муку и тесто, (сжимают и разжимают кулаки)

В магазине занял место (вытягивают руки вперёд, ладонями вниз)

Вырос он под синим небом, (поднимают кисти вверх)

А пришел на стол к нам – хлебом. (вытягивают руки вперёд ладонями вверх)

*10. Отгадайте загадки*

Золотист он и усат

В ста карманах – сто ребят,

Ходит дом ходуном

На столбе золотом. (Колос)

~

В поле сеют и растят,

Убирают, сыплют в склад

И на хлеб идет оно

А зовут его… (Зерно)

~

Из меня пекут ватрушки,

И оладьи, и блины.

Если делаете тесто,

Положить меня должны… (Мука)

~

Пузырюсь я и пыхчу,

Жить в квашне я не хочу.

Надоела мне квашня,

Посадите в печь меня. (Тесто)

~

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)

~

Корабль – великан не по морю плывет.  
Корабль – великан по земле идет.  
Поле пройдет – урожай соберет. (Комбайн)

~

***11. Прочитайте стихотворение.***

Вот он хлебушек душистый,  
Вот он теплый, золотистый.  
В каждый дом, на каждый стол,

Он пожаловал, пришел.  
В нем здоровье наша, сила,

В нем чудесное тепло.  
Сколько рук его растило, охраняло, берегло.  
В нем – земли родимой соки,  
Солнца свет веселый в нем...  
Уплетай за обе щеки, вырастай богатырем!

*12. Обсудите с ребенком значение пословиц:*

 – Хлеб – всему голова.

 – Не велик кусок пирога, а стоит много труда.

 – Пролениться – и хлеба лишиться.

 – Будет хлеб – будет и обед.

 – Кто трудиться рад, тот будет хлебом богат.

*13.* *Составить рассказ по картинкам* «Откуда хлеб пришел»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 233.jpg | seed_dirt_planting.jpg | 9fb5e8faad2a.jpg | | 667751.jpg | |
|  | | | | | |
| q2.jpg | Зерна пшеницы – польза и вред; описание, как выбрать и хранить; фото0a9b528d6cea503799debaf087bb20ddfc5331dc.jpg | | -.jpg | | Продам мука пшеничная в/с (высший сорт) в Сеуле, Ертрейд, UA ...196d03.9znv89.5brs.p0.go.jpg |
| 348306981_47c342805f.jpg | Домашнее выпечка хлеба в электрической духовке. производственная ... | | Бизнес-идея: оборудование для выпечки хлебобулочных изделий ... | | |

*14. Предложите ребенку по схеме* вспомнить рассказ по картинкам «Откуда хлеб пришел»

































