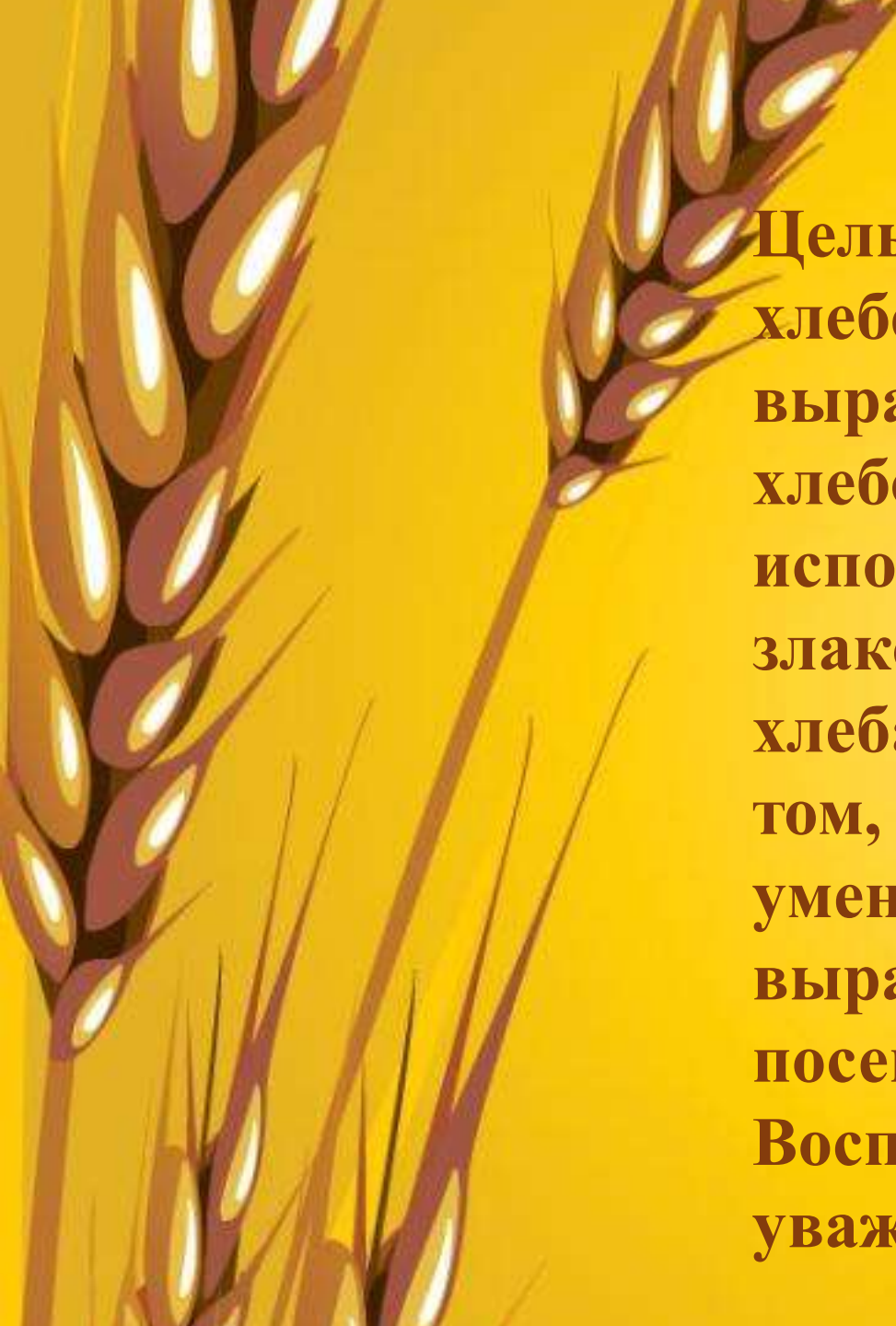





Тематическая неделя: «Хлеб всему голова»

Из чего печётся хлеб,
Что едим мы на обед?
Хлеб печётся из муки,
Что дают нам колоски.

Старшая группа № 4




Цель: Продолжать расширять знания детей о хлебе: процесс выращивания (кто его выращивает, и люди каких профессий помогают хлеборобам; какие орудия и машины используются при выращивании и уборке злаков, их переработке); процесс изготовления хлеба и хлебопродуктов. Дать представления о том, как выращивали хлеб в старину. Развивать умение называть последовательность выращивания хлеба – пахота, боронование, посев, рост, жатва, молотба, выпечка. Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к людям вырастившим его.



**Познавательная деятельность:
Рассматривание колосьев –
ячменя, пшеницы, овса.**

**Динамическая пауза:
«Солнышко и зёрнышки»**





**Развитие речи:
Рассказ по картинкам
«Как выращивали хлеб раньше»**



**Экспериментальная деятельность:
проращивание пшеничных зёрен
(дальнейшее наблюдение)**



**Конструирование из полосок
бумаги, коллективная работа
«Колосья»**



**Художественное творчество
(рисование красками):
«Хлебушек душистый»**

**Практическая деятельность:
печём «булочки-заплетушки»**

