

## Модульное погружение в тему «Хлеб— его путь к столу»

**Цель:** Закрепить знания детей о значимости хлеба.

### Задачи:

- совершенствовать знания о хлебе.
- формировать знания о том, как получается мука.
- познакомить с разнообразием хлебобулочных изделий.
- воспитывать бережное отношение к хлебу.
- формировать представление детей о том как, выращивают и пекут хлеб.
- воспитывать уважение к труду взрослых.

### Оборудование:

хлебобулочные изделия, тесто, мука, вода, соль, сахар, зерно, фартуки, миски, ложки, репродукции картин, иллюстрации колосков пшеницы и ржи, иллюстрации о труде хлеборобов.

### Предварительная работа:

- Беседа о сборе урожая хлеба;
- Рассматривание иллюстраций;
- Заучивание пословиц, беседа, чтение литературных произведений по теме заучивание стихов, пословиц и поговорок о хлебе;
- Чтение рассказов М. Пришвина «Лисичкин хлеб», В. Лященко «Вот какой каравай»; «Теплый хлеб» К.Паустовский;
- Рассматривание колосьев ржи и пшеницы.

Станция 1. Вводная беседа. Загадки о хлебе, профессиях, хлебобулочных изделиях (ответы составляют из букв)

Станция 2. Дидактическая игра «Какой хлеб?». Сложить последовательно как создавался хлеб.

Станция 3.Традиционные виды и сорта хлеба в России (презентация икт)



