

тема недели:



Пальчиковая гимнастика

«Хлеб».

Рос сперва на воле в поле, *Дети слегка покачивают руками, поднятыми вверх.* Летом цвел и колосился,

Он в зерно вдруг превратился. Выполняют упражнение

«Пальчики здороваются»

Из зерна – в муку и тесто, Сжимают и разжимают кулаки.

В магазине занял место. Вытягивают руки вперёд, ладонями вверх.

Вырос он под синим небом, Поднимают руки вверх.

А пришел на стол к нам – хлебом. Вытягиваю руки вперёд ладонями вверх

«Пекарь»

Бублик (Большой и указательный пальцы образуют круг.) Баранку, (Большой и средний пальцы образуют круг.) Батон (Большой и безымянный пальцы образуют круг) И буханку (Большой и мизинец образуют круг.) Пекарь из теста Испёк спозаранку. (Имитация лепки хлеба.)

«Хлеб»

Муку в тесто замесили, (Сжимают и разжимают кулачки)

А из теста мы слепили: (Прихлопывают ладошками, «лепят»)

Пирожки и плюшки, (Поочерёдно разгибают пальчики обеих рук, начиная с мизинца)

Сдобные ватрушки,

Булочки и калачи –

Всё мы испечём в печи. (Обе ладошки разворачивают вверх)

Очень вкусно! (Гладят живот)

Наблюдение. Тема Тополь

Где тополя чаще всего растут? (В городе.)

Какое это дерево? (Городское.)

Какие еще растут деревья в городе? А для чего они вообще нужны в городе? (Листья деревьев поглощают углекислый газ и вырабатывают кислород.)

Когда облетают с тополей последние листья? (Поздней осенью.)

Какого цвета тополиные листья? (Желто-золотистые.)

Почему осенью листья с деревьев опадают? (Чтобы дерево зимой не теряло много влаги.)

Исследовательская деятельность Рассмотреть через лупу ветку, с которой только что упал листок.

Что мы увидели? (Еле заметные почки.)

Что это значит? (Деревья не погибли, они только сбросили ненужные листья.)

Наблюдение Тема: Камни

Какие бывают камни? (Камни отличаются друг от друга по размеру и цвету. Легкие и тяжелые)

Назовите рассыпчатые камни. (Мел, уголь, графит, кремний.)

Назови твердые камни. (Алмаз)

Где человек использует камни? (В строительстве, в ювелирных украшениях, для изготовления декоративных поделок)

Могут ли камни издавать звуки? (Тяжелые камни издают звук громкий, маленькие — тонкий, легкие — тихий. Камни издают звуки при трении или резком соприкосновении друг с другом. Разные камни издают звуки, не похожие друг на друга).

Какие камни бывают по температуре? (Теплые и холодные. Камешки могут нагреваться).

Какого цвета мокрые камешки по сравнению с сухими? (В воде камни становятся мокрыми и изменяют цвет. Мокрый камень темнее.).

Почему в овраге камни более круглые и гладкие? (Вода двигает камни, ударяет их друг о друга, трутся они и о песок, — острые углы исчезают, камешек становится округлым.)

Исследовательская деятельность

Определить направление ветра с помощью компаса и флюгера. (Куда повернул флюгер — оттуда и ветер, а по стрелке компаса определяется сторона света.)

Как определить силу ветра? (С помощью бумажки и секундомера.) Как определить с какой стороны дует ветер? (С помощью компаса: если с севера — холодный, если с юга — теплый.)

Вопросы для повторения на тему «Откуда пришел хлеб?».

1. Выбери правильный ответ.

- Хлеб всему (шея, голова, ноги)
- Плох обед, (если не выспался, если нет конфет, коли хлеба нет)

2. Задай правильно вопрос «КАКОЙ? КАКАЯ? КАКИЕ?»

Поле, на котором выращивают рожь. /Ржаное поле/.

Поле, на котором выращивают пшеницу. /Пшеничное поле/.

Колос пшеницы. /Пшеничный колос/.

Мука из пшеницы. /Пшеничная мука/.

Мука из ржи. /Ржаная мука/.

Хлеб из пшеницы. /Пшеничный хлеб/.

Хлеб из ржи. /Ржаной хлеб/.

- 3. В какое время года сеют зерно?
- 4. Где сеют зерно?
- 5. Кто выращивает хлеб на полях нашей родины? (Пашет землю и сеет зерно ТРАКТОРИСТ, следит за ростом зерна АГРОНОМ, если возникает необходимость в обработке полей от вредителей, то ЛЕТЧИК с самолета распыляет средство от вредителей. Убирает зерно КОМБАЙНЕР, везет его на ток ВОДИТЕЛЬ
- 6. В какое время года убирают хлеб?
- 7. Какие машины помогают убрать хлеб с поля?
- 8. Куда везут зерно с поля? (На приёмный пункт, затем на элеватор. Элеватор это специальное сооружение для длительного хранения зерна)
- 9. Где мелют зерно? (на мукомольне)
- 10. Люди, какой профессии выпекают хлеб? (пекари)
- 11. Назовите хлебобулочные изделия.
- 12. Назовите хлеб ласково.