

Откуда хлеб пришел?

1. Развитие общей моторики «В землю зёрнышко попало».

Инструкция воспитателя

В землю зёрнышко попало,
Прорастать на солнце стало.
Дождик землю поливал,
И росточек подрастал.
К свету и теплу тянулся
И красавцем обернулся.

Выполняемые движения

*Приседают.
Руки над головой.
Медленно встают.

Дважды поворачиваются вокруг себя.*

2. Развитие мелкой моторики «Мукомол».

Мукомол, мукомол! Ты нам зерна молот!

А теперь из муки

Все, что хочешь пеки!
Мишке - пышки;

Зайке - сайки;

Для ежа - отличные бублики пшеничные.

*Круговыми движениями рук перед собой показывает мельницу, где перемалывают зерна в муку.
“Сыплет” руками муку сверху вниз, быстро перебирая пальцами.
Показывает руками пышную круглую булочку. “Пышка” - пышная высокая, сдобная булочка, меняя руки правая сверху, левая внизу, и наоборот.
Показывает перед собой длинные тонкие булочки округлой формы. “Сайки” - булочки, которые напоминают длинные ушки зайчика.
Взрослый описывает в воздухе указательными пальцами круговые движения от кисти, изображая бублик.*

3. Развитие артикуляционной моторики

«Жнём колоски».

«Веем зерно».

«Молотьба».

Чу – чу – чу, чу – чу – чу – я зерно молочу.

*Облизывают верхнюю, затем нижнюю губу.
Улыбнуться, приоткрыть рот, положить широкий расслабленный язык на нижнюю губу, спокойно подуть по середине языка.
Постукивают зубами.*

4. Развитие фонетико-фонематических процессов

1. **Игра «Назови ласково».** Булка, колос, зерно, хлеб, сухарь, пряник, пирог, ватрушка, батон, торт.

2. **Игра «1, 2, 5».** Речевой материал: булка, пирог, зерно.

5. Развитие лексико-грамматических процессов

1. **Игра с мячом «Одна семейка».** Тренируем ребёнка с образованием однокоренных слов от слова *хлеб*.

- Что люди пекут из ржаной муки? – Хлеб.
- Как называют человека, который растит хлеб? – Хлебороб.
- На каком поле растёт пшеница? – Пшеничном, хлебном.
- Как называется ёмкость для хранения хлеба? – Хлебница.

6. Развитие связной речи (предварительная работа)

Чтение художественных текстов: белорусская народная сказка «Легкий хлеб», И. Сенченко «Хлеб святой», И. Ревю «Ароматный хлеб».

