

БӨЛІМ: БАЛАБАҚША

«Хлеб всему голова»

ЖАРИЯЛАНДЫ
18.04.2019СІЛТЕМЕ
<https://bilimger.kz/55938/>

АННОТАЦИЯ / АҢДАТПА

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ОРГАНИЗОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Средняя группа «Солнышко»

«___» _____ 20__

Образовательная область: «Познание», «Коммуникация», «Социум»**Раздел** – Развитие речи, Ознакомление с окружающим, Экология**Тема:** «Хлеб всему голова»**Цель:** Развивать элементарные представления о хлебе, о том, как его выращивают;

Закрепить знания детей о долгом пути хлеба от поля до стола;

Закрепить представление о том, что хлеб является ежедневным продуктом питания;

Познакомить детей с разнообразием хлебобулочных изделий;

Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу;

Развитие внимания, памяти, мышления; Обогащать словарный запас;

Словарная работа: земля, уборка, тракторист, хлеборобы, комбайнер, мука, пекарь, пекарня, хлеб, булка, батон, калач, слойка, баранки, сушки, пирожки, каравай, лепешки, печенье, торт, пирожные, хлебопродукты.**Полиязычие:** весна-көктем-spring, ,привет-салам-hello,хлеб-нан-bread, мука-ұн-flour.

Этапы	Действия воспитателя
Мотивационно - побудительный	Ребята, к нам сегодня на занятие пришли гости. Давайте, мы с ними поздороваемся. Здравствуйте! Сәлеметсіз бе! Hello Круг радости Сәлем саған алтын күн! Сәлем саған көк аспан! Сәлем саған туган жер! Сәлеметсіндер ме достарым! Вводная беседа Сегодня какой день недели? А по счету какой? Какое время года? На 3х языках? А какой вы стих знаете о временах года? Назовите мне весенние месяцы.

М Организационно-поисковый	<p>Ребята, что вы сегодня ели на завтрак? А вчера? А что было на обед? Меню всё время меняется, а какой продукт постоянно на столе и утром и вечером, в обед? Правильно, хлеб нам нужен всегда. Мы с вами поговорим именно о нем. Хлеб, хлебушек, Хлебушко. С румяной корочкой душистый, ароматный, горячий, мягкий.</p> <p>Хлеб-нан-bread Ребята, а кто знает, откуда к нам хлеб пришел? А хотите, узнать, как он попал в магазин? Видеоролик «Как хлеб попал на стол» Много людей трудится для того, чтобы хлеб каждый день был на столе, много вкладывают здоровья, сил, и труда.</p> <p>Артикуляционная гимнастика «Пирожок» Жок-жок-жок – это пирожок Шки-шки-шки – мама жарит пирожки Шки-шки-шки – мы любим пирожки Жок-жок-жок – кушай Женя пирожок Ач-ач-ач – вот калач Чи-чи –чи – пекутся в печке калачи Чи-чи –чи – мы любим калачи</p> <p>Д/и «Хлеб какой?» Молодцы! Хлеб бывает разный, но он обязательно полезный и вкусный. В хлебе содержится витамин В который укрепляет нервную систему, память, улучшает пищеварение. А вы знаете пословицы о хлебе? 1«Хлеб – всему голова» 2«Без хлеба – нет обеда» 3«Будет хлеб – будет и песня» 4«Без хлеба не вкусно и не сытно» 5Дәнді шашпа, нанды баспа 6Ас атасы- нан 7Нан- тамақтың атасы 8Ынтымақ-көптің батасы 9У кого хлебушко, у того и счастье 10Там и рай, где хлеба край</p> <p>Какие же хлебулочные изделия вы знаете? Назови слово ласково Булка-булочка Колос Зерно- Хлеб Сухарь</p> <p>Зёрнышки хлеба сажают в землю. Специальными машинами, сеялками зерно сеют по полю. Потом при тёплом солнышке, летних дождях вырастают вот такие колоски.</p> <p>Демонстрирует колосья</p> <p>Предлагает узнать, что происходит с колосьями?</p> <p>В колоске не одно, а много зёрнышек. Предлагает рассмотреть.</p> <p>Посмотрите, перед вами тарелочки, пододвиньте их аккуратно к себе. Что в них лежит? Возьмите из тарелочки зерно и положите себе на ладонь. Какое зерно по размеру? Внимательно посмотрите и скажите, какого оно цвета? Теперь определите, какой формы зерно? Накройте зерно другой ладонью. Какое оно на ощупь гладкое или колючее? Давайте теперь, определим, оно твёрдое или мягкое?</p> <p>Посмотрите, мы с вами узнали о зерне много интересного.</p> <p>Я вам предлагаю превратиться в маленьких зернышек Физминутка «Зернышко» В землю зёрнышко попало, (приседают) Прорасти на солнце стало (руки над головой) Дождик землю поливал, И росточек подрастал (медленно встают) К свету и теплу тянулся И красавцем обернулся. (2 раза)</p> <p>А, как мука в магазин попала? Зёрна собирают машины и отвозят на мельницу.А сейчас на завод Там зёрна перемелют в муку.</p> <p>Сейчас мы с вами рассмотрим её Посмотрите, перед вами мука. Мука-ун-flour Скажите мне какая она по цвету? Потрогайте её руками. Какая она на ощупь? Пересыпьте её из одной ладони в другую. Легко мука пересыпается? Разровняйте её пальчиками, а теперь сделайте из неё горку. Теперь аккуратно очистите ваши руки от муки, затем вытрите их салфетками. Давайте мы с вами превратимся в пекарей и замесим тесто.</p> <p>Пальчиковая гимнастика «Хлеб» Муку в тесто замесили Из теста мы слепили Пирожки и плюшки Сдобные ватрушки, булочки и калачи Все мы испечем в печи Очень вкусные пирожки</p> <p>А сейчас поиграем в игру «цепочка». Кто внимательный узнаем. — откуда хлеб пришел? (из магазина) — что делают в пекарне? (пекут хлеб) — из чего пекут хлеб? (из муки) — из чего мука? (из зерна) — откуда зерно?(из колоса) — откуда пшеница? (выросла в поле) Наше занятие подходит к завершению</p>
-----------------------------------	---

Рефлексивно — корректирующий	— и теперь вы знаете, какой долгий путь прошел наш хлеб, чтобы попасть в магазин. — Как нужно относиться к хлебу? сегодня в магазине можно купить хлеба, сколько хочешь, но надо с уважением относиться к каждому кусочку, не покупать лишнего и не выбрасывать хлеб. Ведь он прошел долгий путь, прежде чем появится на полке в магазине
---	--

Ожидаемый результат:

Воспроизводят: названия хлебобулочных изделий

Понимают: процесс выращивания хлеба, содержание труда людей, связанных с производством хлеба

Применяют: бережное отношение к хлебу.

Воспитатель: Орынтай М Н

ҚМ АА Куәлік нөмірі: **KZ45VPY00102718** — ҚР Мәдениет және Ақпарат министрлігі

© 2026 **Bilimger.kz** Ақпараттық-танымдық білім порталы. Барлық мазмұн авторлық құқықпен қорғалған.