

БӨЛІМ: БАЛАБАҚША

Откуда к нам хлеб пришел?

ЖАРИЯЛАНДЫ
21.06.2019СІЛТЕМЕ
<https://bilimger.kz/58493/>

АННОТАЦИЯ / АҢДАТПА

Бухарбаева Н. К.

Образовательные области: познание, коммуникация.**предварительная работа:** чтение сказки «колобок».

цели:

1. познакомить детей с процессом выращивания и выпекания хлеба.
2. расширять словарный запас.
3. воспитывать бережное отношение к хлебу.

материал к занятию:

1. колосья пшеница, рожь. 2. мука. 3. сюжетные картинки с изображением:

* сев пшеницы, колосающиеся поля, уборка комбайном, мельница, уборка урожая, пекарня, магазин. 4. презентация «откуда к нам хлеб пришел? »

Ход занятия:

Воспитатель: Ребята отгадайте загадку:

— отгадать легко и быстро:

мягкий, пышный и душистый.

он и черный, он и белый.

а бывает подгорелый.

без него плохой обед вкусней его на свете нет?

Дети: Хлеб.

Воспитатель: правильно. А какие слова в загадке помогли вам догадаться, что это — хлеб?

ответы детей: (мягкий, пышный, черный, белый и т. д.)

-воспитатель предлагает детям рассмотреть на разносе хлеб и угоститься тем хлебом, которому они больше отдают предпочтение по вкусу.

Воспитатель: ребята, а давайте вспомним, как нужно обращаться с хлебом?

Дети: Бережно! Не крошить хлеб за столом, не выбрасывать, брать чистыми руками и т. д.

Воспитатель: молодцы.

— Хлеб любят и взрослые и дети. В нем содержатся практически все питательные вещества, необходимые человеку. И самое главное — хлеб никогда не приедается, никогда не может надоесть людям. Все названия хлеба трудно перечислить. Есть хлеб белый, черный, пшеничный, с отрубями, с различными добавками.

Воспитатель: а сейчас давайте поиграем.

— назовите хлеб ласково? — хлебушек.

— как называют крошки хлеба? — хлебные.

— как называется посуда для хлеба? — хлебницы.

— как называется завод, где пекут хлеб? — хлебозавод.

Воспитатель: а кто знает стихотворение про хлеб?

выходят две девочки, Даша и Оля и рассказывают стихотворения:

Оля:

— из чего печется хлеб,

что едим мы на обед?

хлеб печется из муки,

сто дают нам колоски.

Даша:

До чего же вкусен хлеб

хлеб водой запил — обед.

а на ужин две горбушки
с молоком по полной кружке.
что осталось, все в ладошку
птицам кинуть на дорожку.

В группе появляется колобок и поет свою песенку:

— я колобок, колобок.

Колобок:

Ой, здравствуйте, а куда это я попал?

Дети: в школу.

Колобок: и чем вы здесь занимаетесь:

Дети: говорим про хлеб.

Колобок:

а я тоже много знаю о хлебе, давайте расскажу, но только вы мне будете помогать.

— Рассказ по картинкам: из презентации «откуда к нам хлеб пришел?» »

Колобок: я так бежал быстро что по дороге все мои картинки перепутались, вы мне поможете их расставить по порядку для того что бы узнать какой же путь преодолевает хлеб что бы попасть к нам на стол?

— колобок задает наводящие вопросы, и дети выбирают нужную картинку, колобок крепит ее на доску.

Физминутка с колобком:

Ой, ладошки — ладушки.

Мы печем оладушки. (хлопки в ладонями)

замешиваем тесто,

а тесту в миске тесно. (имитируем помешивание по кругу)

тесто выпало на стол,

тесто шлепнулось на пол. (присели)

тесто убежало (легкий бег на месте)

начинай сначала.

Колобок: молодцы немного отдохнули

Стук в дверь. В группе появляется шеф повар с готовым тестом.

Воспитатель: ой ребята к нам еще гости, а вы знаете кто это?

Дети: Ольга Анатольевна наш повар.

Воспитатель: мы видим, что вы к нам не с пустыми руками?

Повар: Да я слышала, что вы сегодня беседуете о хлебе.

Колобок: Ребята, а давайте расскажем, какие необходимы продукты для приготовления теста?

Дети: вода, мука, яйца, дрожжи, посолить, подсахарить.

Колобок на ответы детей на доску крепит картинки с продуктами.

Воспитатель: молодцы, а теперь давайте вымоем руки и оденем фартуки.

-проходят к столу.

Повар: что необходимо сделать для того, что бы тесто ни прилипало к рукам?

Дети: взять муку.

Повар: правильно, а теперь давайте, с вами слепим колобков.

повар делит тесто для каждого ребенка и дети катают круговыми движениями колобков. повар узнает у детей есть ли у колобка ушки, носик, глазки, ротик, дети отвечаю что есть. она им помогает вылепить все это.

после вылепливания дети выкладывают своих готовых колобков на противень, и повар удаляется для выпекания колобков.

— после выпекания готовые колобки съедаются за полдником.

Наше занятие было приурочено к патриотическому воспитанию детей дошкольного возраста.

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

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