



МИНИСТЕРСТВО ДОШКОЛЬНОГО  
И ШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

Министерстве дошкольного и школьного  
образования Республики Узбекистан

\_\_\_\_\_ город (область)

\_\_\_\_\_ район “ \_\_\_\_\_ ”

дошкольной образовательной организации

воспитатель \_\_\_\_\_ группы

на основе учебной программы

«Илк қадам»

«Хлеб всему голова»

# Развитие деятельности

(Октябрь, 3-неделя)

**veb-saytimiz: [Zokirjon.com](http://Zokirjon.com)**

*Zokirjon.com veb-sayti orqali o'zingiz uchun kerakli ma'lumotlarni yuklab oling.*

*+99890-530-88-18 nomerga telegramdan yozishingiz yoki jek456 izlab telegramga yozishingiz so'raladi.*

*Telegramda murojaatingizga o'z vaqtida javob beriladi.*

*Hujjat word variant dos. formatda beriladi.*

**Rus bog'chalarga katta guruh oktabr oyi 3-hafta faoliyat ishlanmani to'liq holda olish uchun telegramdan yozing.**



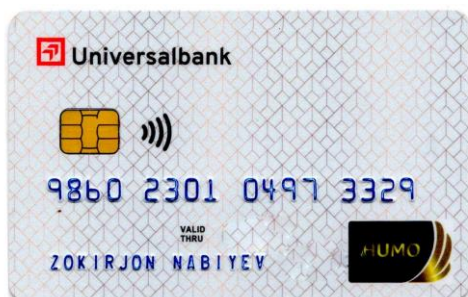
**Telegram kanalimiz:**

**@maktabgacha\_tt**

**Narxi: 10000**

**To'lov uchun: HUMO 9860230104973329**

**Plastik egasi Nabiyev Zokirjon**



## **DIQQAT!!!**

**Bu hujjatni hech kimga tarqatmaslik sharti bilan olishingiz mumkin.**

**Sizga bu OMONAT qilib beriladi.**

**To'liq holda olganingizdan so'ng:**

**Faqat o'zingiz uchun foydalaning.**

**Hech kimga bermang hattoki eng yaqin insoningizga ham.**

**Internet veb-saytlarga joylamang.**

**Telegram orqali kanal va gruppalarga tarqatmang.**

**OMONATGA HIYONAT QILMANG.**

**Группа:** Старшая группа

**Тема:** Хлеб всему голова

**Период:** 3- неделя октября

**Цели и задачи образовательного занятия:**

**Образовательные:** дать понятие о значимости хлеба; дать представление детей о процессе появления хлеба как продукта питания;

**Развивающие:** развивать познавательную активность речи детей;

**Воспитательные:** воспитывать уважительное и бережное отношение к хлебу.

**Оборудование:** аудиотехническое оборудование, книга с иллюстрациями различных видов хлеба, хлеб.

**Ход занятия:**

**Воспитатель:** Здравствуйте дорогие ребята. Сегодня мы снова поговорим о хлебе. Но прежде чем приступить к беседе о хлебе, я прочитаю стихотворение Погореловского.



*(С. Погореловский)*

*Слава миру на земле!*

*Слава хлебу на столе!*

*Вот он - хлебушко душистый,*

*Вот он - теплый,*

*душистый -*

*ведет к дому, на каждый*

*стол*

*Словом пришел.*

*В нем - здравья, силы,*

*В нем - тепло:*

*Сколько солнца стило,*

*Охраняло!*

*В нем - земля, вода,*

*Солнца свет в нем...*

*Уплетай за обе щеки!*

*Вырастай богатый!*

**Воспитатель:** - Ребята, на столе лежит разная выпечка. Это буханка, лепешка, булочка, баранка. А вы знаете, какое общее название у всех видов хлеба?

**Дети:** - Да, знаем. Хлебобулочные изделия.

**Воспитатель:** - Да, правильно. Вы знаете, хлеб обычно пекут из пшеничной муки, иногда из жареной муки. Из ржаной муки хлеб получается вот такой вот темный.

*(Воспитатель показывает детям буханку из ржаной муки).*



Хлеб - наше богатство, в него вложен труд многих людей. Многие из вас любят кушать сушки, печения, баранки, пироги и пирожки. Ребята, хлеб нужен каждому из нас каждый день, без хлеба не проживешь. Ведь он и сытный, и полезный, и любимый всеми нами. Сейчас послушайте меня внимательно. Я расскажу вам о том, какой путь проделывает хлеб, чтобы попасть к нам на стол. Первый человек, кто прикладывает свой труд к производству хлеба - это земледелец.



Труд земледельца - труд тяжелый. Уже с осени земледельцы начинают заботиться об урожае будущего года. Они глубоко вспахивают землю, поля, на которых будет расти будущий урожай. Весной, когда тепло и солнце согреет землю, а весенние дожди сделают землю мягкой, начинают сеять зерна пшеницы, ржи, овса, ячменя. Появляются всходы, зеленые ростки. Затем растения начинают цвести. Наступает время собирать урожай. На помощь приходят техника и люди. Назовите сельскохозяйственную технику, которую вы знаете. *(Ответы детей).*

Начинается кропотливая работа. После того как урожай аккуратно срежут, их погрузят на грузовики. Затем их повезут на элеватор, где зерно должно просохнуть, для этого везут на мукомольный завод. Там зерно мелют до состояния муки. Затем мука отправляется на хлебозаводы. Из пшеничного зерна получается пшеничная мука, из нее

получается белый хлеб, баранки, печенье, булки, сушки, пирожки и другие изделия. А из ржаных зерен получают ржаную муку, и пекари выпекают ржаной хлеб.

После того, как хлеб выпекли, грузовые машины доставляют его в магазины

и детские сады, чтобы каждый из нас мог отведать вкус настоящего хлеба.

*Братик, ты не спишь?*  
*Сидишь на месте,*

*(закрутились в круг)*

*Замесили тесто*

*Раз месили тесто,*

*(пальчики сцепили)*

*Чтото положили бы*

*(пожимают плечами)*

*Что для мамы бы*

*Радости!*

*Месим с радостью мы*

*(закрутились)*

*Вот ему уже и тесно!*

*Что для папы мы положим?*

*Успеха! И приправим смехом.*

*Есть и радость, и успех -*

*(рука вправо, рука влево)*

*Хватит пирога для всех!*

*(все взялись за руки, изображая трог)*

**Воспитатель:** - Хлеб всегда считался царем на столе. В старину без него за стол не садились. Говорилось: «Если в доме есть хлеб, то голод не страшен. Не зря говорят: «Хлеб всему голова». А какие пословицы, поговорки знаете про хлеб?»

**1-й ребенок:** - Без хлеба нет обеда.

**2-й ребенок:** - Без денег проживу, а без хлеба не проживу.

**3-й ребенок:** - Хлеб да вода - здоровая еда.

**4-й ребенок:** - Хлебом люди не шутят.



Воспитатель: - Молодцы, ребята. Вы знаете много пословиц о хлебе. А сейчас постарайтесь найти отгадки.

Мнут и катают,  
В печи закаляют,  
А потом за столом  
Нарезают ножом. (Буханка)

Черный и белый,  
Иногда горелый,  
Иногда хрустит,  
Ничего не стоит,  
Из муки речен.

Как жидкий хлеб  
Что на сковороде пекут  
Да вчетверки режут (Блины)

Если буханку нарезать,  
Эти кусочки в пакете  
Смело с собою в поход  
Ведь получаешь все  
Это печенье в глазури  
В виде лепешки, фигурки  
Сладкое, мятное...

Ставь быстро чайник,  
Если к столу принесет кто-то...

Белый хлеб, продолговатый  
И воздушный, словно вата.  
Сверху в рубчиках весь он.  
Это - нарезной .... (батон)

