



Министерстве дошкольного и школьного
образования Республики Узбекистан

Министерство дошкольного и школьного
образования Республики Узбекистан

Дошкольной образовательной
организации №
воспитателя группы

на основе третьего цикла основной
программы «Илк жардам»
«Как испечь хлеб?» №

Развитие деятельности

(Октябрь, 3-неделя)

veb-saytimiz: **Zokirjon.com**
Zokirjon.com veb-sayti orqali o‘zingiz uchun
kerakli ma’lumotlarni yuklab oling.

Zokirjon Admin bilan
91-328-88-38 nomerga telegram orqali
bog‘lanishingiz yoki telegramdan @jek567
izlab telegramdan yozishingiz so‘raladi.
Telegramda murojaatingizga o‘z vaqtida
javob beriladi.

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



Telegram kanalimiz:
@mactabgacha_tt

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 месяца: Благословения и богатства Узбекистана

Тема недели: *Как испечь хлеб?*

Цели общеобразовательного занятия:

образовательные: дать понятие о значимости хлеба; закрепить представление детей о процессе появления хлеба как средства питания;

развивающие: развивать познавательную активность речи детей, внимание;

воспитательные: воспитывать уважительное и бережное отношение к хлебу.

Оборудование: мультимедийное оборудование, книга с иллюстрациями о различных видах хлеба, хлеб.

Ход занятия:

Воспитатель: - Здравствуйте, дорогие ребята. Сегодня мы снова поговорим с вами о хлебе. Прежде чем приступить к беседе о хлебе, я прочитал отрывок из стихотворение Погореловского.



(С. Погореловский)

Слава миру на земле!

Слава хлебу на столе!

Вот он - хлебушко душистый,

*Вот он - теплый,
золотистый -*

*В каждый дом, на каждый
стол.*

Он - волшебник, пришел.

В нем - сила, наше, сила,

В нем - теплое утешение:

Сколько добра в нем, сколько,

Охраняло, любило!

В нем - земли родной сок,

Солнца свет весны и лета,

Улетай за обе щеки,

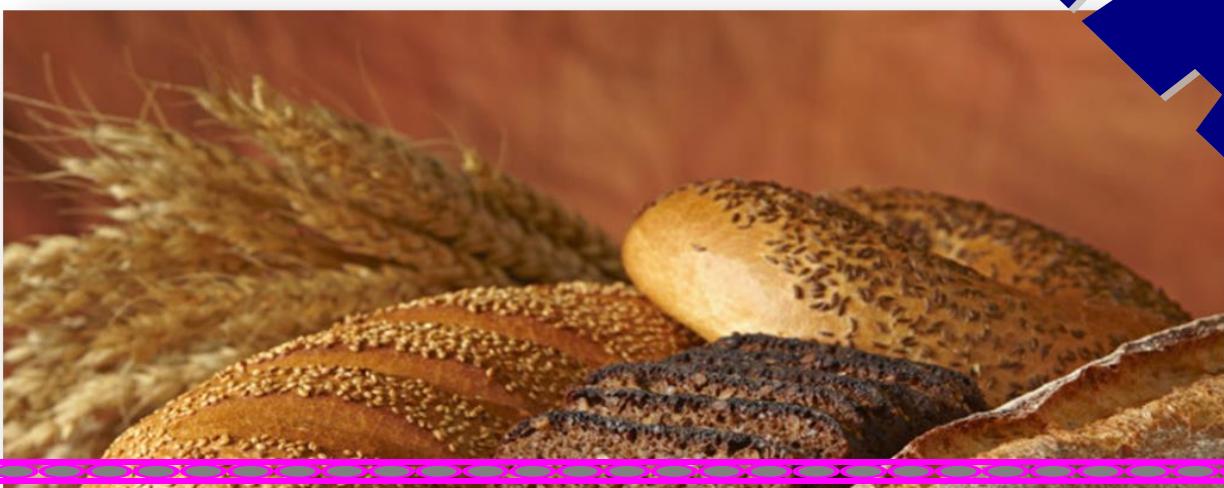
Вырастай богатырь!

Воспитатель: - Ребята, на столе лежит разная выпечка. Это буханка, батон, пирожок, пирожка, баранка. А вы знаете, какое общее название есть у всех видов хлеба?

Дети: - Да, знаем. Хлебобулочные изделия.

Воспитатель: - Да, правильно. Как вы знаете, хлеб обычно пекут из пшеничной муки, иногда из ржаной и манной. 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 свои силы при производстве хлеба - это земледелец.



Труд земледельца - труд тяжелый. С осени земледельцы начинают заботиться об урожае следующего года. Они глубоко вспахивают землю, поля, на которых произрастут будущий урожай. Весной, когда теплое солнце начинает землю, а весенние дожди сделают землю влажной, начинают сеять зерна пшеницы, ржи, овса, ячменя. Растут на земле всходы, зеленые ростки. Затем растения начинают колосяться, цветти. Наступает время собирать урожай. На поля возвращаются люди. Назовите сельскохозяйственную технику, которую вы знаете. (*Ответы детей*).

Начинается кропотливая работа. После того, как колоски аккуратно срежут колосья, их погрузят на грузовые машины и повезут на элеватор, где зерно должно просохнуть, дальше 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.

Физминутка:

Встали все в а место,

(закрутились в круг)

Замеси тесто,

(разминали пальчики,

(пальчики сжимают)

Чтото посыпали,

(пожимают головой)

Что для мамы лепим?

Радости!

Месим с радостью мы тесто

(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 главной едой на столе. В старину без него за стол не садились. Считалось, если в доме есть хлеб, то голод не страшен. Не зря говорят «Хлеб на всему голова». А какие пословицы, поговорки о хлебе вы знаете?

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 подгорелый,
Коркой вкусно он хрустит,
На столе всегда стоит,
Из муки и воды,
Как же его звать? (Хлеб)
Что на хлебе наливают
Да вчетверо наливают
Если буханку разрезать,
Эти кусочки в корзине сидеть
Смело с собою в поход брать
Ведь получаешь всегда вкус. (Хлеб)
Это печение в глазури обильно,
В виде лепешки, фигурки плавно
Сладкое, мятое...
Ставь быстро чайник,
Если к столу принесет ктото (чай)
Белый хлеб, продолговатый
И воздушный, словно вата.
Сверху в рубчиках весь он.
Это - нарезной (батон)*

