



Министерстве дошкольного и школьного
образования Республики Узбекистан

Исследовательского дошкольного и школьного
образования

Дошкольного образовательной
организации №6
воспитательской группы

на основе третьего и четвертого
программы «Илк қадам»
«Как испечь хлеб?» проект

Развитие деятельности

(Октябрь, 3-неделя)

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

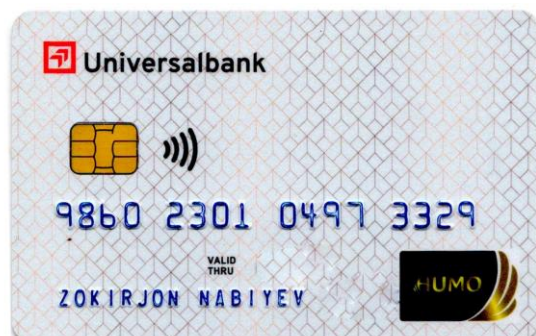
***Zokirjon Admin bilan**
91-328-88-38 nomerga telegram orqali
bog'lanishingiz yoki telegramdan @jek567
izlab telegramdan yozishingiz so'raladi.
Telegramda murojaatingizga o'z vaqtida
javob beriladi.*

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



Telegram kanalimiz:
[@maktabgacha_tt](https://t.me/maktabgacha_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 источника питания;

развивающие: развивать познавательную активность речи детей, воображение;

воспитательные: воспитывать уважительное и бережное отношение к хлебу.

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

Ход занятия:

Воспитатель: - Здравствуйте дорогие ребята. Сегодня мы снова поговорим с вами о хлебе прежде чем приступить к беседе о хлебе, я прочитаю вам сказку о хлебе 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 к нам всегда пришел.

В нем - наше, сила,

В нем - наше тепло:

Сколько к нам оно

Охраняло, тепло!

В нем - земли родной соки

Солнца свет веселый в

Уплетай за обе щеки

Вырастай богатырем!

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

Дети: - Да, знаем. Хлебобулочные изделия.

Воспитатель: - Да, правильно. Как вы знаете, хлеб обычно пекут из пшеничной муки, иногда из ржаной. 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 будущего года. Они глубоко вспахивают землю, поля, на которых будут расти будущий урожай. Весной, когда теплое солнышко согреет землю, а весенние дожди сделают землю влажной, начинают сеять зерна пшеницы, ржи, овса, ячменя. Появляются всходы, зеленые ростки. Затем растения начинают колоситься. Наступает время собирать урожай. На поля выходят люди. Назовите сельскохозяйственную технику, которую вы знаете. *(Ответы детей).*

Начинается кропотливая работа. После того, как колосья аккуратно срежут, 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 на место,

(закрутились вокруг)

Замесили тесто!

Раз мотомыли,

(пальчиками жмут)

Чтото похрустывает

(пожимают плечами)

Что для мамы мы поставим?

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

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 жидкий суп. (Хлеб)
Что на сковороду наливают
Да вчетверо делят (блины)*

*Если буханку разрезать,
Эти кусочки в печь отправить*

Смело с собою в поход отправь

Ведь получаешь всего. (батон)

*Это печенье в глазури обваляно,
В виде лепешки, фигурки разные*

Сладкое, мятное...

*Ставь быстро чайник,
Если к столу принесет кто-то (пряник)*

*Белый хлеб, продолговатый
И воздушный, словно вата.*

Сверху в рубчиках весь он.

Это - нарезной (батон)

