**Ортаңғы тобының**

**ұйымдастырылған оқу қызметінің**

**№ 2 техникалық картасы**

**Технологическая карта №2**

**организованной учебной деятельности**

**средняя группа**

**Күні. Дата:** 05.10.2015г

**Тәрбиеші. Воспитатель:** Николаева С.Н.

**Білім беру саласы. Образовательная область:** Социум

**Бөлімдері. Раздел:** Экология

**Тақырыбы. Тема:** «Откуда хлеб пришел»

**Мақсаты Цель:** Познакомить детей с процессом выращивания

хлеба. Дать представление о том, как хлеб приходит к нам нам стол, обратить внимание на содержание труда людей в городе и селе. Воспитывать уважительное отношение к труду людей, бережное отношение к хлебу.

**Жабдықтар. Оборудование:** ноутбук, презентация

**Билингвиадық компонент. Билингвальный компонент:** хлеб -нан, земля- жер, булочка -токаш.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Қызметтік кезең****Этапы деятельности** | **Тәрбиешінің ұйымдастырушылық қызметі** **Управленческие действия воспитателя** | **Балалардың қызметі****Деятельность детей** |
| **Мотивациялық- қозғаушылық****Мотивационно-побудительный** |  На экране появляется картинка «Хлебороб» Сегодня к нам в гости пришел Хлебороб. Кто знает кто такой Хлебороб? Хлебороб сегодня хотел бы вам рассказать…, а вот о чем мы будем говорить по ходу нашего занятия,вы постарайтесь угадать:  |  Дети отгадывают загадку:Отгадать легко и быстро: Мягкий, пышный и душистый, Он и черный, он и белый, А бывает подгорелый. (Хлеб) хлеб - нан |
| **Ұйымдастыру –іздестіру****Организационно -поисковый** | Да, верно, мы с вами поговорим именно о нем. Хлеб, хлебушек, хлебушко. С румяной корочкой душистый, ароматный, горячий, мягкий. Он – самый главный на каждом столе. А вот каким он может быть еще, вы мне и расскажете.  **Дидактическая игра «Какой хлеб?»** Подбор определений к существительному - Хлеб бывает разный, но он обязательно полезный и вкусный. В хлебе содержится витамин В который укрепляет нервную систему, память, улучшает пищеварение. Ребята, а кто знает, откуда к нам хлеб пришел? А хотите, я расскажу, как он попал в магазин? Но сначала, скажите мне, кто знает, из чего делают хлеб? - А что такое мука, из чего её получают?  Давайте и мы с вами превратимся в зернышки, которые посеяли в поле. (на экране слайд с картинкой «пшеничное поле») **Физкультминутка «В землю зёрнышко попало»**Ну вот зёрна созрели. Начинается жатва. И на поле выходят другие машины – комбайны. -Кто работает на комбайне? -Что делает комбайн? А давайте и мы с вами превратимся в пекарей и замесим тесто для каравая, вставайте в круг. **Физкультминутка «Каравай**И вот тесто замешано и пришла пора его класть в форму и ставить в печь. Когда хлеб и спечется, его грузят на машины и везут в магазины. А что еще пекут из муки кроме хлеба?  |   Дети стоят в кругу и передают по кругу мяч и называют определения, например, хлеб румяный, свежий, душистый, аппетитный, мягкий, и т.д.Его покупают в магазине. из муки (на экране слайд с картинкой «мука») из зерен (на экране слайд с картинкой «зерна») Из зёрен пшеницы получают пшеничную муку, а из зёрен ржи получают ржаную муку. Чтобы получить из зёрен муку, нужно затратить очень много труда и сил: сначала вырастить рожь и пшеницу, потом собрать урожай. Этим и занимаются хлеборобы. - Выращивать и убирать людям хлеб помогают сильные машины. Весной, лишь только оттает и просохнет земля в поле выходит трактор. Ведет его тракторист (на экране слайд с картинкой «тракторист») - Трактор тянет за собой железный плуг, который глубоко вспахивает землю. И вот земля стала мягкой, послушной и рыхлой. Теперь можно начинать сеять! К трактору прикрепляют сеялки и те ровными, аккуратными рядами укладывают в почву зерна пшеницы. Вот пшеница взошла. Все лето созревают зёрна в колосьях. Поле в это время очень красивое. В землю зёрнышко попало, Прорастать на солнце стало Дождик землю поливал, И росточек подрастал К свету и теплу тянулся И красавцем обернулся. (2 раза) Комбайнер на комбайне собирает колосья (на экране слайд с картинкой «комбайн в поле») Комбайн срезает колосья и вымолачивает из них зерна, эти зерна по специальному длинному рукаву высыпаются в грузовые машины, которые беспрерывно подъезжают по сигналу комбайнера. А из накопителя соломы комбайнера через определенные промежутки времени сходят большие желтые копны обмолоченной соломы. Далее машины везут зерно на элеваторы – специальные сооружения для хранения зерна. (На экране слайд с картинкой «элеватор») А затем на мельницу (на экране слайд с картинкой «мельница») и там зерно мелют в муку. Затем на хлебозавод (на экране слайд с картинкой «хлебозавод») На хлебозаводе стоят огромные чаны с закваской. В чан с закваской добавляют муку, соль, сахар, воду, дрожжи и специальные машины механическими «руками» вымешивают тесто для хлебаМешу, мешу тесто, Есть в печи место, Пеку, пеку каравай, Переваливай, валяй.Дети называют хлебобулочные изделия (на экране слайд с картинкой «хлебобулочные изделия ») |
| **Рефлексивті –түзетушілік****Рефлективно -корригирующий** |  Ну вот, наше путешествие подошло к концу, и теперь вы знаете, какой долгий путь прошел наш хлеб, чтобы попасть в магазин. - Как нужно относится к хлебу?  |  Дети называют правила обращения с хлебом.  |

 **Күтілетін нәтиже. Прогнозируемый результат.**

**Жанғыртады. Воспроизводит:**  Процесс выращивания хлеба

**Түсінеді. Понимает:** Представления о труде хлебороба

**Қолданады. Применяет:**  Составить описательный рассказ о том, как хлеб на стол пришел