**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 хлеба  Мешу, 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