- Во многих продовольственных магазинах сел, поселков, небольших городков обязательно есть отдел *«****Хлеб****»*,— начинает занятие воспитатель.

- А в больших городах нашей страны построены специализированные магазины. Чаще всего такой магазин называется *«Булочная»*.

Кто из вас бывал в булочной? Какой **хлеб вы там видели**? Что покупали?

Обобщая ответы детей, педагог перечисляет **хлебные изделия**: круглые караваи и буханки ржаного **хлеба и пшеничного**, разнообразные батоны, городские булки, сдобные булочки, крендели и т. п.

 *(Если будет возможность, следует показать детям эти изделия.)*

- Ни один обед не обходится без **хлеба**. Не правда ли? — уточняет воспитатель. И спрашивает: «А как вы думаете, почему и в детском саду и дома вам настоятельно советуют есть **хлеб**?» Выслушивает ответы, обобщает их: «**Хлебные** изделия не только вкусны, но и питательны. **Хлеб** вызывает чувство сытости, но никогда не приедается».

Как вы думаете? сколько **хлеба** привозят ежедневно в детский сад? И спрашивает: «Сколько же надо **хлеба к завтраку**, обеду, ужину? (*«Много»*.) А сколько надо **хлеба**, чтобы накормить всех людей нашего города? (*«Очень много»*.) Знаете ли вы, где пекут **хлеб и кто его печет**?»

Выслушав ответы детей, воспитатель поясняет, что в больших городах работают специальные **хлебозаводы**, на этих заводах ни на секунду не прекращается работа. Даже в праздничные дни, когда люди отдыхают, **пекари работают**. Ведь к праздничному столу **хлеба нужно еще больше**!

Далее педагог интересуется, кто из детей помогал маме или бабушке печь пироги, какие продукты для этого нужны. *(Мука, масло, дрожжи, сахар, соль.)* «Эти продукты,— говорит воспитатель,— необходимы для приготовления **хлеба**. Только на **хлебозаводах хлеб помогают выпекать машины**.

Заканчивая занятие ,воспитатель говорит: «Хорошие урожаи выращивают в нашей стране труженики полей. И нигде в мире **хлеб не стоит так дешево**, как в нашей стране. Каждая семья может купить столько **хлеба**, сколько захочет. И это прекрасно. Что может быть вкуснее мягкого душистого **хлеба**!

( По желанию вместе с ребенком можно испечь булочки )

Дети а вы хотите узнать как это быть **пекарем**? Сейчас мы с вами перенесемся в **пекарню**. Нужно **одеть форму пекаря**, вымыть руки, и приступить к работе *(воспитатель описывает как правильно лепить булочки)*

И тем не менее **хлеб нужно беречь**. Человек, который не научится беречь **хлеб**, никогда не будет пользоваться уважением окружающих. Береги **хлеб**!

Чтобы **хлеб** всегда был на твоем столе, работают колхозники. Они сеют, выращивают и убирают рожь и пшеницу, перевозят зерно на элеваторах. Чтобы **хлеб** всегда был на твоем столе, работают мукомолы. Чтобы **хлеб** всегда был на твоем столе, и днем, и ночью, и в будни, и в праздники трудятся **пекари**».