**«Хлеб – наше богатство»**

Цели:

- учить детей употреблять существительные с обобщающим значением (хлебобулочные изделия);

-рассказать детям, как важна профессия пекаря, показать , как и где выпекают хлеб;

- формировать положительное отношение детей к профессии пекаря;

- воспитывать бережное отношение к хлебу.

Словарная работа: пекарь, хлебобулочные изделия, стеллажи, конвейер, питательный, хрустящий, ржаной, пшеничный, батоны, сдобные булочки.  
  
  
Ход экскурсии:

*Воспитатель проводит беседу в детском саду перед экскурсией на пекарню.*

Воспитатель: Ребята, я знаю, что вы любите ходить в магазин с родителями, так как вам там обязательно что-нибудь купят вкусное. А вы когда-нибудь обращали внимание на то, какой в магазине продают разный хлеб?  
 Сережа, а какой хлеб вы покупали ?  
  
Сережа: Круглый, белый и темный.  
  
Воспитатель: А что вы еще с мамой покупали в хлебном отделе?(ответ ребенка)

Как же называются все эти изделия?  
Дети: Хлебные.   
Воспитатель: Молодцы. Изделия действительно называются хлебными.   
А еще их называют хлебобулочными.

-Дети, а как вы думаете, сколько надо хлеба, чтобы накормить жителей нашего города?  
Дети: Много  
Воспитатель: Не просто много, а очень много! Ребята, а где же пекут хлеб?  
Дети: В пекарне.  
Воспитатель: Верно, а кто занимается выпечкой хлеба?  
Дети: Пекарь.  
Воспитатель: Умницы. В пекарне ни на минуту не прекращается работа. Пекари работают и днем и ночью, и даже в праздники. Чтобы к праздничному столу мы смогли подать гостям свежий, душистый, хрустящий хлеб. Но пекарь не один в своем деле ,у него есть стальные помощники. Специальные машины, с помощью которых хлеб выпекать намного быстрее.

Я вам предлагаю увидеть своими глазами, как пекут хлеб. Приглашаю вас на экскурсию в пекарню.

*Идем с детьми на экскурсию в пекарню. Детям надевают специальные шапочки .Главный технолог сопровождает группу детей.Воспитатель и главный технолог объясняют и показывают процесс изготовления хлебобулочных изделий.*

Воспитатель:  Огромные чаши наполняются мукой ,водой, солью, сахаром и дрожжами. Они называются дежами. Все это вымешивает и превращает в тесто другой аппарат-тестомес.

Что же происходит с тестом дальше? Готовое, перемешанное тесто подается в делительную машину, а она точно отделяет ровные порции. Поэтому мы и берем хлеб ровный, аккуратный. Затем формы с тестом ставят в специальный теплый шкаф – на расстойку . Нашему будущему хлебу нужно подняться. Затем его везут в печь. Как только хлеб испечется его кладут на деревянные лотки, которые загружают в машину с надписью «Хлеб».Вы можете встретить на улице города такую машину. Машина развозит хлеб в магазины, а мы его покупаем. Ребята, как вы думаете, можно ли нам обойтись без хлеба? Почему? Важна и нужна ли профессия пекаря?  
  
Воспитатель: Но не только пекари связаны с получением хлеба. Хлеборобы занимают не менее важное место. Они сеют, выращивают, убирают пшеницу и рожь. Затем машины везут зерно на элеватор, где мукомолы превращают зерно в муку. Много людей участвуют в получении хлеба. Ведь это не так легко: вырастить зерно и выпечь хлеб. Поэтому хлеб необходимо беречь. Ведь хлеб – это наше богатство! Нельзя его бросать, ведь это труд многих людей, который нужно уважать! Давайте скажем им спасибо за их нелегкую, но такую важную работу.  
  
Воспитатель: Я надеюсь, что вам понравилась наша экскурсия. Вы расскажите родителям о том, что хлеб – это наше богатство и сколько сил и времени нужно для его производства!

**Фото отчет:**

Готовимся!  
  


Что же такое дежа и тестомес?



Хлеб в расстойке



Ой,булочки!



Хлеб готовится к отгрузке



Сувенир на память!

