**Беседы с детьми о хлебе и о профессии пекаря**

Цель: рассказать детям о том, как много хлеба выпекают на хлебозаводах, показать хлебобулочные изделия; объяснить, почему следует беречь хлеб — народное достояние; дать детям почувствовать, как значима профессия пекаря.  
Предварительная работа. За 1—2 дня до занятия предложить детям посмотреть, много ли хлеба нужно для того, чтобы накормить всех детей детского сада.  
Ход занятия.  
- 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».  
Педагог напоминает детям о том, что на днях они выясняли, 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 советские 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. Послушайте, как это делается». Зачитывает отрывок из рассказа пекаря-мастера Г. С. Страмнова:  
«Представили вы себе огромную чашу?» — спрашивает воспитатель.— А карусель и лапы месильной машины? А делительную машину?» Зачитывает отрывок еще раз.   
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 советская семья может купить столько хлеба, сколько захочет. И это прекрасно. Что может быть вкуснее мягкого душистого хлеба!  
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».