**Конспект занятия по развитию речи**

**«Беседа с детьми о хлебе и профессии пекаря»**

**Цель:** Рассказать детям о том, как много хлеба выпекают на хлебозаводах, показать на картинке хлебобулочные изделия; объяснить, почему следует беречь хлеб – народное достояние, рассказать о профессии пекаря.

**Оборудование:** картинки с выпечкой, хлебом, тарелка с мукой.

Рассказ С. Могилевской «Колосок».

**Ход занятия:**

Ребята мы сегодня с вами на уроке поговорим о хлебе и о том, как и кто его делает. Во всех городах, деревнях, селах обязательно есть магазин, в котором продается хлеб. Ребята, а кто знает, как называется этот магазин? (ответы детей). Конечно, дети этот магазин называется «Хлебный». Скажите дети, а что еще продается в хлебном магазине кроме хлеба? Конечно же булочки, ватрушки, плюшки и многая другая выпечка.

У как вы думаете, ребята, почему и в детском саду и дома вам настоятельно советуют есть хлеб? Воспитатель выслушивает ответы детей, обобщает их: «Хлебные изделия не только вкусны, но и питательны. Хлеб вызывает чувство сытости, но никогда не приедается». Поэтому и в садике и дома нам дают хлеб на завтрак, обед и ужин. А как вы думаете, сколько надо привезти хлеба в детский сад, чтобы накормить всех детей? (много), а накормить весь город? (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! В нашем городе тоже есть хлебозавод, в котором изготавливают Жуковский хлеб.

Ребята хотите я вам расскажу как хлеб попал в магазин?

Сначала зёрнышко хлеба сажают в землю



специальными машинами, сеялками.



Потом вырастают колоски,



зёрна собирают машины и отвозят на мельницу,



там зёрна перемалывают в муку. Посмотрите вот у меня мука в тарелке. Попробуйте её руками. Какая она на ощуп?

*(мягкая, рассыпчатая)*.

 

Из этой муки на хлебозаводе пекари пекут хлеб.

А теперь ребята давайте проведем **физкультминутку:**

Дует ветер с высоты.

Гнутся травы и цветы.

Вправо-влево, влево-вправо.

Клонятся цветы и травы. *(Наклоны в стороны)*.

А теперь давайте вместе.

Все попрыгаем на месте *(прыжки)*

Выше, веселей, вот так!

Переходим все на шаг *(ходьба на месте)*

Вот и кончилась игра.

Заниматься нам пора.

Ребята, а кто из вас видел дома, как мама делает тесто?Какие продукты она туда кладет *(Мука, вода, яйца, соль, дрожжи, сахар).* «Эти продукты», - говорит воспитатель, - необходимы для приготовления хлеба. Только на хлебозаводах хлеб помогают выпекать машины. Когда тесто замешано его кладут в форму и ставят в печь. Когда хлеб готов, его грузят в машины и везут в магазин.

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 себе столько хлеба, сколько захочет. И это прекрасно. Что может быть вкуснее мягкого, душистого хлеба! И тем не менее хлеб нужно беречь!».

В конце занятия воспитатель читает детям рассказ о хлебе, который называется «Колосок». С помощью воспитателя дети пересказывают этот рассказ.