

# Использование ЭОР, созданного самостоятельно «Превращение зернышка» старший возраст



Презентация для демонстрации детям в совместной образовательной деятельности при ознакомлении с этапами приготовления хлеба знакомстве с трудом хлебороба.

Воспитатель ГБДОУ №82  
Калининского района, СПб  
Кудряшова Н.В.

Вот из таких зернышек получается хлеб, который мы с вами покупаем в магазине и который каждый день мы видим у себя на столе.



А чтобы такое зернышко превратилось в хлеб, оно должно проделать долгий и сложный путь.

Сначала хлеборобы готовят почву к посеву зерна.  
Осенью специальными машинами –  
разбрасывателями вносят на поля удобрения





Потом тракторами вспахивают землю, перемешивая удобрения с землей и одновременно, боронуют – это рыхлят землю, чтобы не было комков.



**Борона – это такое приспособление, которое рыхлит землю, чтобы проходили воздух, влага и тепло.**



Выращивать и убирать людям хлеб помогают сильные машины. Но главная забота о хлебушке начинается весной.

Иди, весна! Иди, весна!  
Принеси ржаной колосок,  
Овсяный снопок



**Каждому растению, чтобы хорошо расти нужна мягкая, рыхлая, плодородная земля, из которой корешкам удобно добывать пищу, нужны вода, солнечный свет и воздух.**





А теперь отгадайте загадку  
Едет конь стальной, рычит,  
Сзади плуг волочит? ( Трактор )

Весной, лишь только оттаает и  
просохнет земля в поле выходит  
трактор. Кто ведет его ?  
(Тракторист )

Трактор тянет за собой железный  
плуг, который глубоко  
вспахивает землю.



Трактора выходят в степи  
Тянут плуги на прицепе.  
Режут плуги, как ножом,  
Жирный сочный чернозем.



И вот земля стала мягкой, послушной и рыхлой.  
Теперь можно начинать сеять!

К трактору прикрепляют сеялки, и те равными, аккуратными рядами  
укладывают в почву зерна пшеницы.

---





**Вот пшеница взошла.**

**Все лето созревают зерна в  
колосьях.**

**Поле в это время очень красивое.**



**Шапку скинь, сынок:  
Видишь, пробивается  
Хлебный стебелек.**

**Сколько в это  
зернышко  
Вложено труда,  
Знают только  
солнышко,  
Ветер и вода.**



*Солнце чертит в небе полосы,  
Птицы песню завели ....  
Созревай же колос к колосу,  
Сладкий хлеб моей земли.*

**Хлебное поле еще называют, словом Нива**

*Нива моя, нива, нива золотая!  
Зреешь ты на солнце, колос наливая;  
По тебе, по ветру, словно в синем  
море,  
Волны так и ходят, ходят на  
просторе ...*

*Отчего ты рожь золотая? -  
Ветерок спросил пролетая.  
А в ответ колоски шелестят,  
- Золотые руки растят.*

**Но вот зерна созрели. Начинается жатва. И на поле выходят другие машины**



*«Он идет волну сечет, из трубы зерно течет»*

*Это комбайн.*

*А работает на комбайне КОМБАЙНЕР.*

**КОМБАЙН** – *срезает колосья и вымолачивает из них зерна, эти зерна по специальному длинному рукаву высыплются в грузовые машины, которые непрерывно подъезжают по сигналу комбайнера.*

*А из накопителя соломы комбайнера через определенные промежутки времени сходят большие желтые копны обмолоченной соломы.*





Вот и убрали хлеб с полей

Дальше зерно везут на ток машины.

Ток – это большая открытая площадка,  
где зерно очищают, просушивают под солнцем



Отгадайте загадку  
Стоит Андрюха, набито брюхо. (Амбар с зерном)

На току, на току,  
Толстый дядя на боку. (Мешок с пшеницей)

*Потом часть зерна везут в амбары для  
семян, а остальное зерно сдают государству.  
Это зерно везут на элеваторы – специальные сооружения для хранения  
зерна.*





Чтобы получить хлеб и другие хлебные изделия, зерно из элеваторов везут на мукомольные заводы или мельницы, где мелют его в муку.



Вот на мельнице пшеница  
Здесь такое с ней творится!  
В оборот её берут!  
В порошок её сотрут!  
Стали зернышки мукою.

Отгадай загадку  
Весь мир кормит, сама не ест

Дальше муку везут на 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.



*Готовое тесто из чаши опрокидывают в бункер,  
похожий на блестящую воронку,  
а оттуда в тесторазделочную машину.*



*Специальное устройство – «округлитель»  
превращает отмеренные куски теста в аккуратные шары.  
Затем такие колобки отправляются в  
тестоформирующую машину, где шарики раскатываются  
в колбаски*





Каждая полоска теста аккуратно выкладывается на ленту конвейера. Двигаясь по кругу, будущие батоны набирают объем, становятся пышными и продвигаются к следующему еще более загадочному устройству.

Это устройство называется нож-нарезчик. Гладкие батоны без рисунка попадая под него, выходят с красивыми гребешками и ровными рядами продвигаются к туннельной печи





Выезжая из печи, красивые золотистые батоны скатываются на ленту конвейера для дальнейшей транспортировки.



Свежеиспеченные булочки двигаются по ленте и укладываются на лотки.



**Вот он – румяный и душистый  
Лежит и дышит на столе.**

**За хлеб огромное спасибо  
Всем хлеборобам на земле!**



*Как вы думаете какие продукты еще считаются хлебобулочными?*



## *В чем польза хлеба*

Обычный хлеб содержит в себе практически все питательные вещества, необходимые человеку. В хлебе есть белки, углеводы, витамины группы В, минеральные соединения, например, жизненно важные для организма соли кальция, железа, фосфора.

И что еще важно, хлеб обладает одним редким свойством — он никогда не приедается и не надоедает людям.

Хлеб — практически единственный продукт, который не теряет своей привлекательности, сохраняет способность оставаться полезным, даже если он не используется в пищу сразу.

Если хлеб зачерствеет, он все равно пригоден для употребления.

