

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.

