***Описание к слайдам презентации «Путешествие зернышка»***

**Слайд 1.**

*Тема:* «Путешествие зернышка» (Подготовительная к школе группа)

***Цель:***формирование знания детей у детей о значении хлеба в жизни человека

***Задачи:***

* Дать представление о том, как хлеб пришел к нам на стол
* Обратить внимание на содержание труда людей, на их слаженность и взаимопомощь в работе, на механизацию труда
* Воспитывать любовь и уважение к людям труда, бережное отношение к хлебу, как результату труда многих людей

**Слайд 2.** Из зернышек, показанных на фото, получается хлеб, который мы с вами покупаем в магазине и каждый день видим у себя на столе. Для превращения зернышка в хлеб, ему предстоит долгий путь.

**Слайд 3** Сначала хлеборобы готовят почву к посеву зерна. Осенью специальными машинами-разбрасывателями вносят на поля удобрения.

**Слайд 4** Затем тракторами вспахивают почву, перемешивая удобрения с землей, и одновременно боронуют – рыхлят, чтобы не было комков.

**Слайд 5**.Теперь можно начинать сеять! К трактору прикрепляют сеялки и те, равными, аккуратными рядами укладывают в почву зерна пшеницы.

Зерна созрели. Послушайте стихотворение

Перед этой пашнею

Шапку скинь, сынок:

Видишь, пробивается

Хлебный стебелек.

Сколько в это зернышко

Вложено труда,

Знают только солнышко,

Ветер и вода.

**Слайд 6** Начинается жатва. И на поле выходят другие машины. Отгадайте загадку: «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 высыпаются в грузовые машины, которые беспрерывно подъезжают по сигналу комбайнера. А из накопителя комбайна через определенные промежутки времени сходят большие желтые копны обмолоченной соломы.

 **Слайд 7** Будущий хлеб убран с полей. Дальше зерно машины везут на ток. Ток – это большая открытая площадка, где зерно очищают, просушивают под солнцем.

**Слайд 8** Отгадайте загадку: «Стоит Андрюха, набито брюхо» (Амбар с зерном). Затем часть зерна везут в амбары для семян, а остальное на элеваторы – специальные сооружения для хранения зерна.

**Слайд 9** Чтобы получить хлеб и другие хлебные изделия, зерно из элеваторов везут на мукомольные заводы или мельницы, где его мелют в муку. Отгадайте загадку:

*Вот на мельнице пшеница*

*Здесь такое с ней творится!*

*В оборот её берут!*

*В порошок её сотрут! (Мука)*

**Слайд 10**. Муку везут на хлебозавод. На хлебозаводе в чан с закваской добавляют муку, соль, сахар, воду, дрожжи и специальные машины механическими «руками» вымешивают тесто для хлеба.

**Слайд 11** 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 шарики. Затем такие шарики 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.

**Слайд 12.** Выезжая из печи, красивые золотистые батоны скатываются на ленту конвейера для дальнейшей транспортировки. Свежеиспеченный хлеб двигается по ленте и укладывается на лотки.

**Слайд 13**. Какие продукты еще считаются хлебобулочными изделиями?

**Слайд 14**. А в заключение послушайте стихотворение Н. Тихонова:

*Зерна наших дней, светитесь*

*Позолотою резной!*

*Говорим мы: «Берегите.*

*Берегите Хлеб родной…»*

*Не мечтали мы о чуде.*

*К нам с полей живая речь:*

*«Берегите хлеб, вы – люди!*

*Научитесь хлеб беречь».*