

# ОТКУДА ХЛЕБ НА СТОЛ ПРИШЕЛ?



Подготовила: Зюбан Т.А  
педагог МАДОУ «Детский сад комбинированного вида  
№17 г. Алексеевка Белгородской области».

Не напрасно народ  
С давних пор и поныне  
Хлеб насущный зовет  
Самой первой святыней.  
Золотые слова  
Забывать мы не вправе:  
"Хлеб всему голова!" -  
В поле, в доме, в державе!



**Цель: Рассказать детям, какое значение имеет хлеб для людей, как много разных профессий трудится, чтобы у нас на столе появился хлеб.**



## **Задачи:**

- познакомить детей с процессом выращивания хлеба;**
- дать представление детям о том, как хлеб приходит к нам на стол;**
- воспитывать уважительное отношение к труду людей, бережное отношение к хлебу.**



**Рос сперва на воле в поле.  
Летом цвёл и колосился,  
А когда обмолотили,  
Он в зерно вдруг превратился.  
Из зерна — в муку и тесто,  
В магазине занял место.**



# КАК ХЛЕБ К НАМ ПРИХОДИТ

**Сначала землю пахут.**



**Потом бросают зёрна – сеют хлеб.**



**Из зёрен вырастает много  
колосков.  
В колосках много зёрен.**



**Комбайн скашивает и  
обмолачивает колосья.**



**Машины везут зерно  
на элеватор.**



**Из зерна делают муку.**



**Затем замешивают  
тесто.**



**Готовое тесто  
раскладывают по  
формам**



**Выпекают хлеб.**



**Хлеб отправился в магазин.**



**Хлеб на прилавках магазина.**



**Тысячи людей трудятся, чтобы зерно  
вырастить, собрать, обмолотить,  
смолоть и, наконец, выпечь хлеб.**

**Ведь не сразу стали зерна  
Хлебом тем, что на столе,  
Люди долго и упорно  
Потрудились на земле!**





**Тракторист, Шофёр, Комбайнер, Агроном -**  
это люди, которые выращивают **хлеб** под  
общим названием **Хлеборобы**, в  
выращивании **хлеба** задействовано очень  
много людей с разной профессией и с одним  
направлением.





**Комбайнер** выезжает в поле, когда зерно поспевает, скашивает колосья, обмолачивает зерно и ссыпает в машину, которая увезёт зерно на склад.



**Тракторист** вспахивает землю, боронует, готовит поле к посеву, потом сеют семена в землю.



**Агроном** проверяет землю для вспахивания, проверяет почву, контролирует процесс вспашки, зимой следит за состоянием семян.

А при приготовлении непосредственно хлеба задействованы уже люди других профессий - **пекари, технологи, кондитеры.**





**Пекарь** - выпекает хлеб и хлебобулочные изделия. Замешивает тесто, определяет его готовность к выпечке. Укладывает тесто на листы и отправляет их в печь. Контролирует процесс выпечки. Регулирует движение печного конвейера. Определяет готовность изделия.



**Кондитер** - готовит кондитерские изделия на кондитерских фабриках и в специализированных цехах хлебозаводов. Приготавливает различные виды теста, начинок, кремов по заданной рецептуре. Выпекает и украшает продукцию.



**Технолог пищевого производства** — специалист, отвечающий за качество производимых пищевых продуктов на всех этапах: от поступления сырья до момента упаковки готовой продукции.

**Спасибо за внимание!**

