

# Средняя общеобразовательная школа №10 им.М Гади



Презентацию выполнила  
преподаватель начальных классов :  
**АХМЕДОВА А.Г.**

**Стандарты:** 1.1.1.Разъясняет в простой форме связи между существами и явлениями;  
1.3.2.Объясняет роль растений в жизни человека.

**Цель урока:**

- имеет представление о том, как делают хлеб;
- бережно относится к хлебу;
- излагает свои знания о том, что хлеб является очень важным продуктом питания.





От руки повара тесто пришло в замешательство





Світлина  
Шеф Понар







**«Пусть бюджет  
больше хлеба»**



- *Каждый день на нашем столе, что бы мы не ели всегда бывает хлеб.*
- *Любое блюдо, даже самое любимое надоеет, если мы будем есть его каждый день. Но хлеб никогда не надоедает. Невозможно представить нашу жизнь без хлеба.*

***Хлеб очень полезный продукт питания.***

***В составе хлеба много витаминов.***



**Азербайджанскими учёными  
получены новые сорта  
пшеницы**



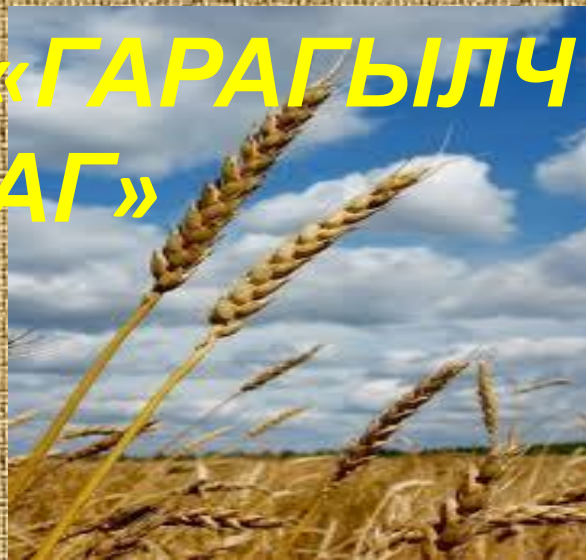
**«ЗОГАЛ-  
БУГДА»**



**«СЕВИНД  
Ж»**



**«ГАРАГЫЛЧ  
АГ»**



**«АРЗУ»**



**• Хлеб пекут из муки**



**Для получения муки, надо промолоть пшеницу.**



**А чтобы иметь пшеницу, надо посеять зерно.**



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



**Разбрасыватели удобрений  
RCW**

**Потом тракторами вспахивают землю, перемешивая удобрения с землёй и одновременно боронуют – это рыхлят землю, чтобы не**



**К трактору прикрепляют сеялки, и те ровными, аккуратными рядами укладывают в почву зёрна пшеницы.**



**Но вот зёрна созрели. Начинается жатва. И на поле выходят другие машины – комбайны.**



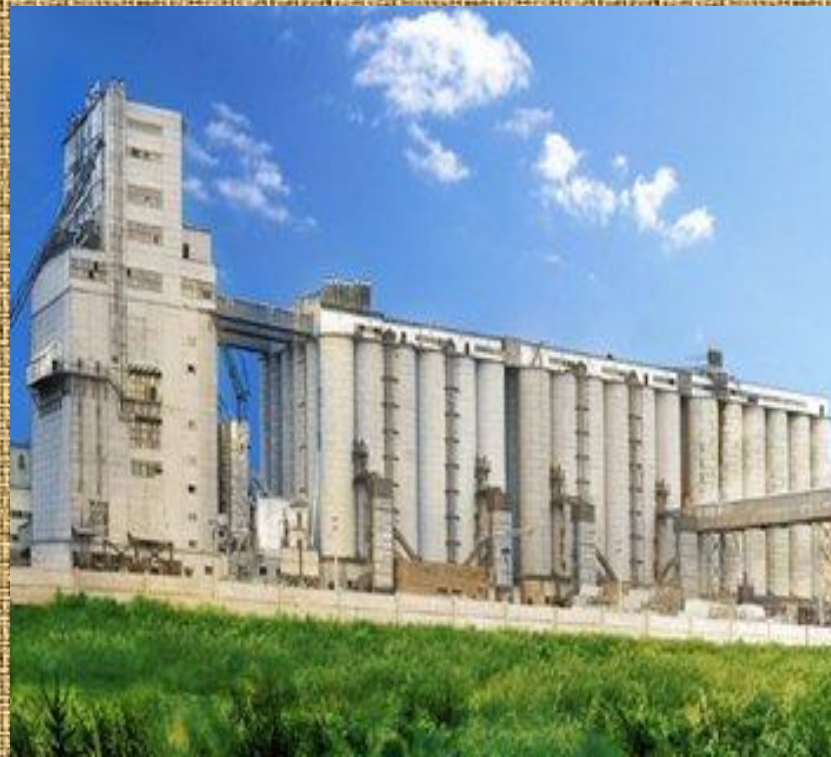
**Оставшуюся после жатвы  
зерна солому собирают и  
припасают на зиму. Всю зиму  
скот кормится этой  
соломой**





**Потом часть зерна  
везут в амбары для  
семян.**

**А остальное зерно  
сдают государству.  
Это зерно везут на  
элеваторы –  
специальные  
сооружения для  
хранения зерна.**



**Зерно из элеваторов везут на мукомольные заводы или мельницы, где мелют его в муку.**



**Во время молотьбы вместе с мукой получают и отруби. Это измельчённые оболочки зерна.**

**Из отрубей производят полезный корм для ЖИВОТНЫХ И ПТИЦ.**



# Чтобы получить хлеб и другие хлебные изделия

В чан с закваской добавляют муку, соль, сахар, воду, дрожжи и специальные машины механическими “руками” вымешивают тесто для хлеба.



- Затем подают в большие печи для выпечки хлеба, батонов, булочек, баранок и всего того, что мы так любим, без чего не обходится ни один завтрак, обед



WADIA HIRAPUR

MySona



# КАК ИСПЕЧЬ ХЛЕБ ?



- В годы Второй Мировой Войны (1941-1945гг.) основной пищей был хлеб.

В эти годы было тяжело с хлебом.

Наш народ терпел большие лишения



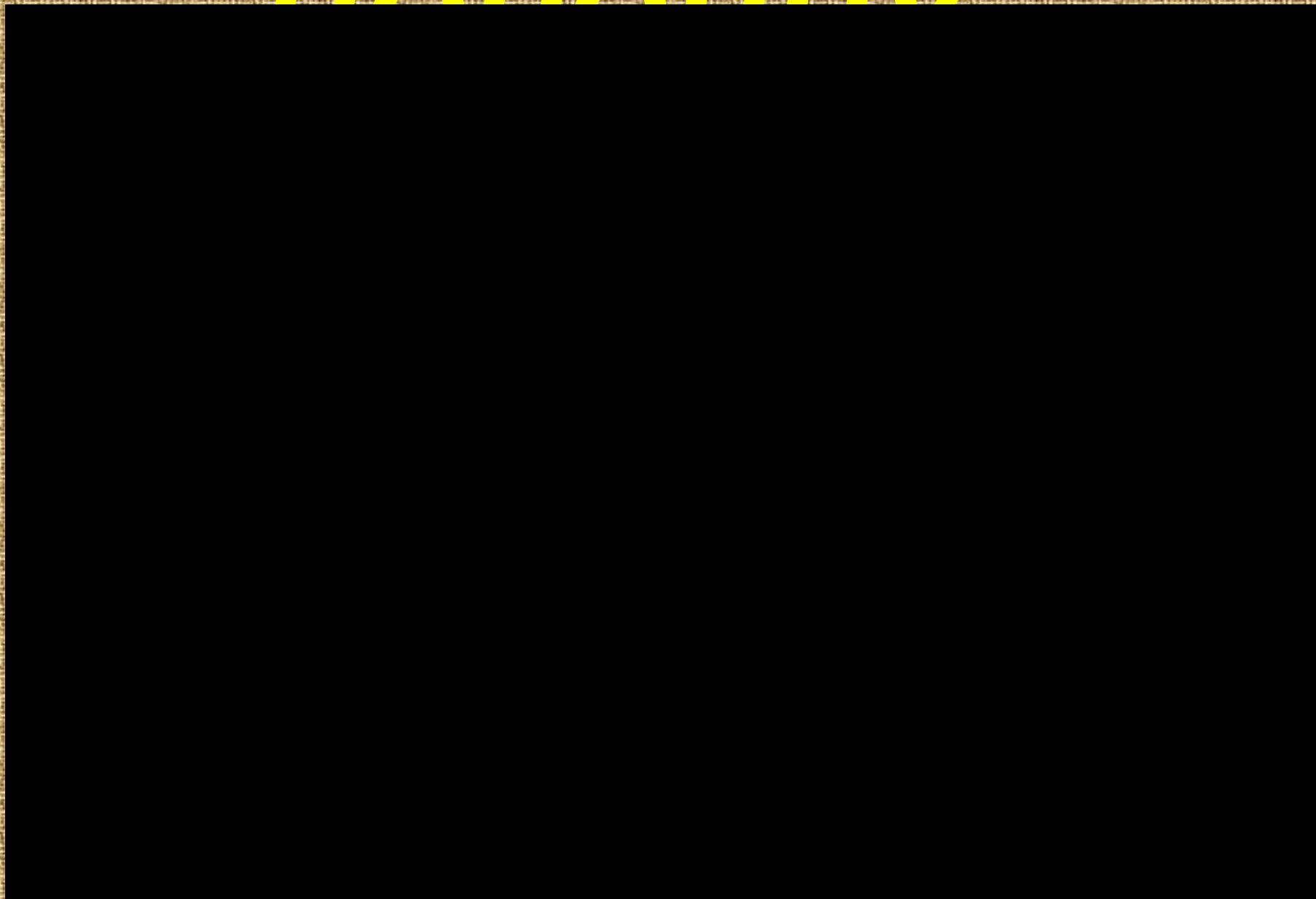


В те годы не хватало хлеба. Для того, чтобы всем хватило хлеба, наше государство раздавало всем карточки. Потерять карточку означало остаться в этот день



БРАЗЕЦ БЛОКАДНОГО ЛЕНИНГРАДСКОГО ХЛЕБА.  
Состав: отруби, опилки, торф, жмых и другие  
компоненты. Выдавался по 300г в день военным,  
по 125г гражданскому населению. Введен в 1941г.  
В г. Киеве по рецепту, присланному Ленинградским  
горсоветом. В Ленинграде во время блокады умерло  
от голода около 800 тыс. человек.

# «АЖИЕД НОБОДИН»



***ХЛЕБ***

# ГРУППОВАЯ РАБОТА:

**Хле**

**б**



**Булочк**



**Пирожок**



# Задания для групп:

## Группа «Хлеб»:



- 1. Приклеить данные картинки, соблюдая последовательность «Как пришёл хлеб на стол?»
- 2. Написать несколько пословиц и примет о хлебе.



## Группа «Булочка»:



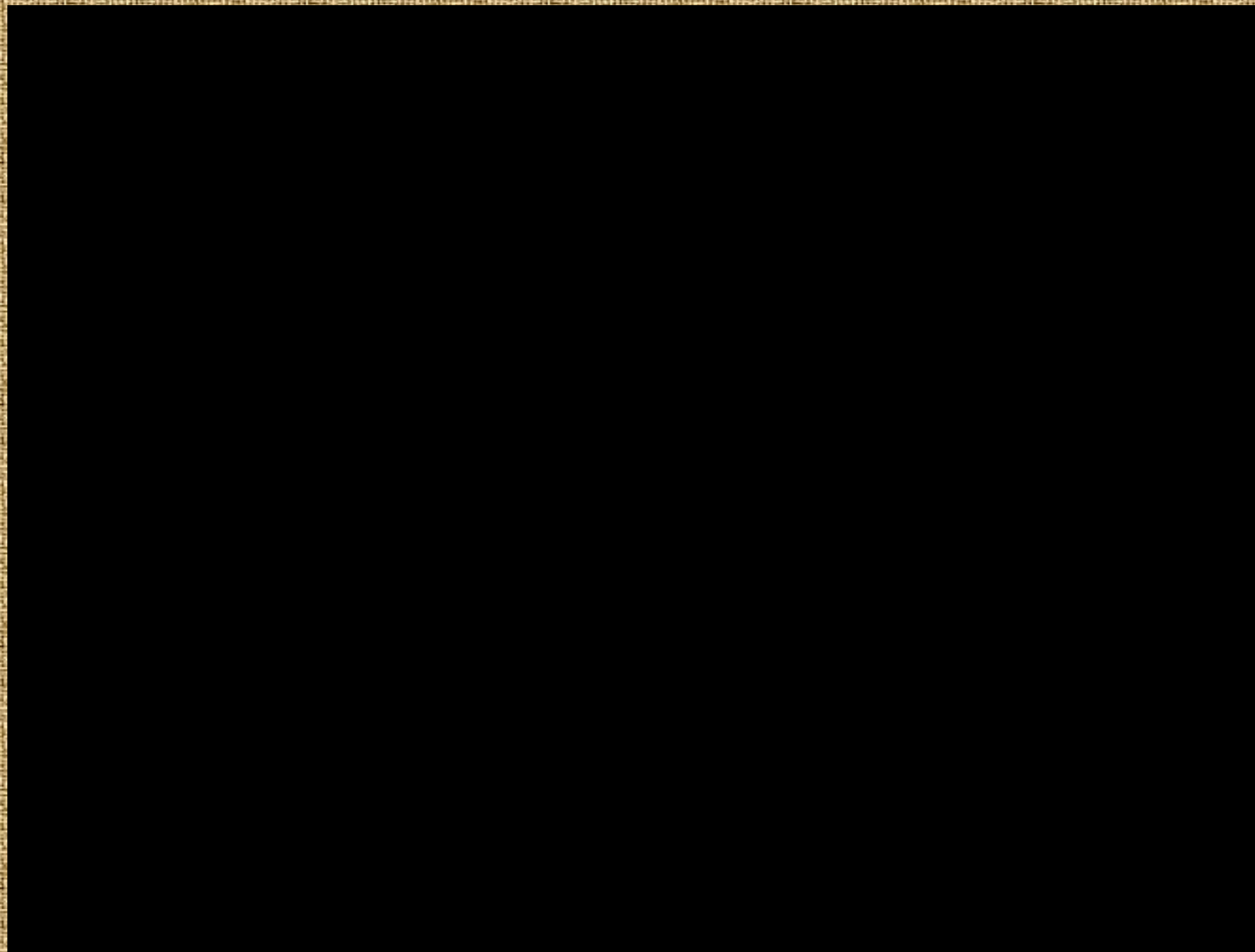
- 1. Приклеить данные картинки, соблюдая последовательность «Как пришёл хлеб на стол?»
- 2. Выполнить тесты из Р/т на стр.48

## Группа «Пирожок»:



- 1. Приклеить данные картинки, соблюдая последовательность «Как пришёл хлеб на стол?»
- 2. Составить видеоролик на тему «Хлеб».

• .



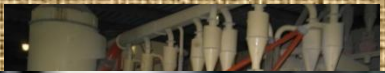


# Вывод:



- -Какой вывод можно сделать из услышанного и увиденного?









# С ПРАЗДНИКОМ НОВРУЗ!

Афочка



**Спасибо за  
работу!**

