

О хлебе как об одном из величайших богатств на земле



Автор: Копкова Александра, обучающаяся группы профессиональной подготовки по профессии «Пекарь».

Руководитель: Чапышева Елена Гануловна, мастер — производственного обучения первой квалификационной категории

Актуальность и цель работы

Актуальность
темы

- Если человек будет знать, сколько затрачено труда для того, чтобы пришел хлеб к нам на стол, то будет бережнее относиться к нему.

Цель:

- сформировать знания у обучающихся о том, что хлеб это работа многих людей;
- воспитать уважительное отношение к труду хлеборобов, пекарей;
- воспитать гордость за выбор профессии пекарь;
- закрепить знания о хлебе как об одном из главных богатств земли.

Об истории, географии, о людях Урала и многом другом

Зерновые культуры выращивают в основном на южном и среднем Урале, потому что там наиболее подходящий климат, благодатный для выращивания зерна.

Половина земель Туринского района отведена под земли сельскохозяйственного назначения. 8 сельскохозяйственных хозяйств.

Яков Григорьевич Чернышев, уроженец села Камышево, писал просто и искренне о земле, о своем отношении к труду хлеборобов и к хлебу:

«...По корешкам и стебелькам зеленым
Сливала соки жизни в хлебный вал.
Постигнув, что зерно — земли корона,
— Я хлебных крошек в ноги не сметал...»

От малого к большому



Приготовили
тесто тестоводы



Смололи зерно
мукомолы



Собрали зерно



Вырастили зерно

**Посеяли
пшеницу**



Сформовали хлеба,
батоны, булочки



Выпек хлеб пекарь

Какое многообразие форм и вкусов



Вот он Хлебушек душистый,
Вот он теплый, золотистый.
В каждый дом, на каждый стол,
он пожаловал, пришел.
В нем здоровье наша, сила,
в нем чудесное тепло.



Сколько рук его растило,
охраняло, берегло.
В нем — земли родимой соки,
Солнца свет веселый в нем...
Уплетай за обе щеки, вырастай
богатырем!



Погореловский С.

Не мы растим хлеб, а хлеб растит нас

- В народе о хлебе говорили, как о живом существе: хлеб-кормилец, хлеб-батюшка.
- Так же, как к хлебу, испокон веков относился народ и к труду тех, кто создавал его. На Руси пекари пользовались особым уважением.
- С хлебом связано много обрядов, примет народных.

Хлеб - это жизнь.

Он вечен как мать.

Как Родина.

И в заключении мы делаем выводы:

- Мы каждый день едим хлеб, порой не задумываясь, как он оказался на столе. А ведь хлеб – это труд многих тысяч людей.
- Профессия пекаря завершает путь зернышка, выращенного на поле, превращая его в пышный, вкусный хлеб.
- Знать цену хлебу, уметь его экономить, быть бережливыми и заботливыми хозяевами - это главные вопросы общества.