

ПРОЕКТ
по окружающему миру:

«Экономика родного края»

Выполнил: ученик 3 «В» класса
Смирнов Денис
Руководитель: Рогачева В.Н.

Цель проекта:

изучить экономику своего города

Задачи проекта:

- - узнать какие отрасли промышленности есть в нашем городе и что они производят
- Подготовить сообщение по одному из предприятий, оформить презентацию
- Представить результаты своей работы одноклассникам

В нашем городе развиты следующие отрасли промышленности:

- деревообрабатывающая
- машиностроительная
- Пищевая
- Сфера услуг

В своем проекте предметом исследования я выбрал отрасль экономики – пищевую промышленность. Она обеспечивает нас продуктами питания. К предприятиям пищевой промышленности относится «Ковылкинский Хлебзавод», "Молочный комбинат «Надежда» филиал ОАО «Компания ЮНИМИЛК», ЗАО «Мордовский бекон» филиал ЗАО «Талина». Я хочу рассказать про Ковылкинский «Хлебзавод».

.

ХЛЕБОЗАВОД

На хлебозаводе трудятся много рабочих. Тестомес контролирует работу специальных машин для замешивания теста. В муку добавляют соль, воду, дрожжи и все вымешивается.



ХЛЕБОЗАВОД

После того как все ингредиенты соединяются и получается липкое белоснежное тесто, **формовщик** укладывает его в формы.

Затем тесту дают настояться.

Когда оно поднимается воздушной шапочкой, **пекарь** формы ставит в печку.

После того как хлеб охлаждается, **упаковщик** его упаковывает. Готовый хлеб с хлебозавода отправляется на полки магазинов.



ХЛЕБОЗАВОД

В кондитерской работает повар – кондитер. Он готовит сладкие, мучные блюда: пирожные, торты, пироги.



ИСТОРИЯ ХЛЕБА

Учёные полагают, что хлебу свыше 15 тысяч лет. Хлеб в те давние времена мало чем напоминал нынешний. Первый хлеб представлял собой подобие запечённой кашицы, приготовленной из крупы и воды.

В древнем Египте 5-6 тысяч лет назад научились разрыхлять тесто, способом брожения. Искусство приготовления “кислого хлеба” от египтян перешло к грекам.

В Древнем Риме появились довольно крупные пекарни, в которых мастера выпекали многие сорта хлеба.

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

Из зёрнышка пшеницы можно получить около 20 миллиграммов муки первого сорта. Для выпечки одного батона требуется 10 тысяч зёрен.

Хлеб дает нашему организму белки, углеводы, обогащает его магнием, фосфором, калием, что необходимо для работы мозга. Хлеб содержит витамины.

Учёные-медики считают, что взрослый человек должен съесть в сутки 300-500 г хлеба, при тяжёлой работе все 700 г. Детям и подросткам нужно 150-400 г хлеба. Почти половину своей энергии человек берёт от хлеба.

Вывод:

Цель проекта достигнута. Я познакомился с основными отраслями экономики, узнал историю хлеба и технологию его изготовления в нашем городе.