

## **Внеклассное мероприятие**

**Тема:** «Чудное зерно.»

**Цель:**Познакомить учащихся с сельскохозяйственными культурами.

### **Ход занятия:**

#### **1. Мотивационный этап**

Сегодня у нас необычное занятие в Агроклассе.

В землю тёплую уйду,  
К солнцу колосом взойду,  
В нём тогда таких, как я,  
Будет целая семья!

*(Зерно)*

**Учитель:** О каком из растений пойдёт сегодня речь? Как вы догадались?

«Хлеб на стол, и стол расцвёл»

Ну а всё же, как приходит

Этот хлеб к тебе на стол?

Сегодня мы будем говорить о сельскохозяйственных культурах, узнаем, какие блюда можно приготовить без использования печи.

Чтобы посетить наш Агрокласс, необходимо купить билеты. Для этого нужно ответить на вопросы.

#### **2. Воспроизведение и коррекция опорных знаний**

1. К какому классу относятся злаковые растения? Назовите признаки злаковых.

2. Куда зерно везут после уборки?

3. Где зерно превращают в муку?

4. Крахмал изготавливают из?

5. Сахар изготавливают из ?

*(Каждый получает билет для посещения агрокласса.)*

### **3.Знакомство с видами зерновых культур**

**Учитель:**

**Вопрос:** Какие вы знаете зерновые культуры?

Зерновые культуры – важнейшая группа из возделываемых культур. Зерно – основной продукт питания человека с давних времён, сырьё для многих отраслей промышленности, корма для сельскохозяйственных животных.

Зерно хлебных злаков содержит много углеводов, белков, ферменты, витамины комплекса В, провитамин А. В продуктах из зерна содержатся все важнейшие питательные вещества.

Хлебные злаковые культуры выращивают на всех континентах нашей планеты.

**Вопрос:** Все ли они росли у нас? Почему?

Издавна и в нашем крае выращивали зерновые культуры, но только те, которые не боятся мороза и не требовательны к плодородию почвы. Какие же это культуры?

**Задание 1.**

По виду зерна определить, к какому растению оно относится. Найти отличительные признаки.

### **4.крупы-зерно.**

**Вопрос2:** А вы знаете, что делают из овса, ячменя и ржи?

*(выставить разносы с крупами на тарелочках и другие продукты)*

**Из овса** – крупу овсяную, геркулес (варят кашу), делают толокно.

Из овсяной муки пекут блины, печенье, варят кисель.

**Из ячменя** – крупу перловую и ячневую (варят кашу), кофейный напиток.

**Из ржи** – муку (пекут хлеб чёрный, пироги).

**Задание 3** *Определить из какого зерна изготовлена крупа?*

**Как зерно попало к нам на стол.**

**Сообщение Штирц Катя.**

Хлеб на нашем столе появляется благодаря нелёгкому труду людей 120 профессий. Труд хлебороба тяжёлый, длительный. Почти всё сейчас делают машины. Скоро И перед вами станет выбор профессии, и поэтому сегодня я предлагаю побывать в роли юного повара кондитера, а в этом нам поможет Граматчикова Света.

**Подсчитаем себестоимость пирожного-картошка.**

Перед началом изготовления пирожного нам необходимо подготовиться, во-первых убрать волосы используя шапочку и одеть перчатки.

Нам понадобится чаша и ложка

Пирожное картошка

1. Подготавливаем ингредиенты для пирожных "Картошка".
2. Печенье - 250 г  
Молоко - 100 мл  
Масло сливочное - 50 г  
Сахар - 50г  
Какао-порошок - 3 ст. л.)..Печенье мы заранее превратили в крошку чтобы сэкономить время.
3. в глубоком сотейнике смешиваем сахар и какао, одну столовую ложку какао оставляем для посыпания пирожных.
  - 4. В сотейник вливаем молоко.
  - 5. Перемешиваем все до однородного состояния.
  - 6. Добавляем сливочное масло.
  - 7. К измельченному печенью добавляем смесь.
  - 8. Из полученной массы формируем круглые или овальные пирожные. Обваливаем пирожные в смеси из одной столовой ложки какао и одной столовой ложки измельченного печенья.
  - Отправляем пирожные "Картошка" в холодильник минимум на один час. За это время они пропитаются и будут хорошо держать форму. Пирожное "Картошка" готово.

**Ячмень** ([лат. \*Hordeum\*](#)) — [род](#) растений семейства [Злаки](#) (*Poaceae*), один из древнейших [злаков, возделываемых человеком](#).

Широко распространено возделывание [ячменя обыкновенного](#) (*Hordeum vulgare*), другие [виды](#) возделываются изредка или произрастают в диком виде.

[Зерно](#) ячменя широко используют для продовольственных, технических и кормовых целей, в том числе в [пивоваренной](#) промышленности, при производстве [перловой](#) и [ячневой](#) круп. Ячмень относится к ценнейшим концентрированным кормам для животных, так как содержит полноценный [белок](#), богат [крахмалом](#). В [России](#) на кормовые цели используют до 70 % ячменя.



Из зёрен вырабатывается [ячменная крупа](#) двух видов: перловая и ячневая. [Ячневая крупа](#) — это дроблённые ячменные [ядра](#), освобождённые от цветочных плёнок. Преимущество ячневой крупы в том, что в отличие от перловки она не подвергается [шлифовке](#), поэтому в ней больше [клетчатки](#). [Перловая крупа](#) — это цельные ячменные [зёрна](#), очищенные и шлифованные или нешлифованные. Своё название перловка получила потому, что цветом и формой напоминает речной жемчуг (уст. русск. *перлы*, [укр. перли](#) — [жемчуг](#))<sup>[1]</sup>. Используют для приготовления [перловой каши](#).

Особенностью ячменной крупы является большое количество [полисахарида](#)  $\beta$ -глюкана, обладающего холестерин-понижающим эффектом, хорошее соотношение между [белком](#) и [крахмалом](#), богатое содержание [провитамина А](#), витаминов группы В и [микроэлементов](#): [кальция](#), [фосфора](#), [йода](#), особенно много [кремниевой кислоты](#). В [народной медицине](#) [отвар](#) ячменной крупы используют при воспалительных заболеваниях [желудка](#) и [кишечника](#), как общеукрепляющее средство после операций на органах [брюшной полости](#).

**Овес.** Зёрна овса используют для производства овсяной крупы «[геркулес](#)», толокна, муки и особого овсяного кофе. Из овсяной крупы готовят [овсяную кашу](#) («овсянку»). Овсяную муку применяют в хлебопекарной промышленности и кондитерском производстве (из неё пекут хлебцы, овсяное печенье, блины и т. п.). Расплющенные зёрна овса ([овсяные хлопья](#)) — основной компонент [мюсли](#). Из крупы, хлопьев, муки — готовят [овсяный кисель](#).

Зерно овса используют как сырьё для выработки [комбикормов](#) и как концентрированный корм для животных. Возделывают овёс на зелёный корм, как в чистом виде, так и в смеси с бобовыми культурами, чаще с [викой](#), [горохом](#) и [чиной](#). Овсяную солому используют как грубый корм и как сырьё для комбикормовой промышленности.

Овёс обыкновенный является ценным сырьём для фармацевтической промышленности, входит в состав большинства продуктов спортивного питания, находит широкое применение в [народной медицине](#) и гомеопатии. Фармацевтическая промышленность выпускает

спиртовую [настойку](#) овса, являющуюся эффективным успокаивающим средством. Поскольку овес имеет самое высокое содержание белка среди всех злаков, он используется для получения концентрата овсяного белка, применяемого при производстве спортивного питания, протеиновых батончиков, вегетарианских продуктов и мясных аналогов, обогащения белком хлебобулочных изделий, [снэков](#), напитков и молочных коктейлей, продуктов быстрого приготовления. [Овсяный белок](#) обладает высокой пищевой ценностью, благодаря своему особому составу<sup>[18]</sup>.

1

2

6

3

5

4

