

# Папина работа моими глазами



Автор презентации:  
Арсений Зуев, 5 лет,  
воспитанник детского  
сада «Солнышко»  
и его родители

Новосергиевка 2015



**В наш поселок Новосергиевка зерно везут с разных районов Оренбургской области.**



Это лаборатория, где определяется качество зерна и работает мой папа Виктор Владимирович. Он начальник лаборатории.



Здесь производится отбор образцов зерна с автотранспорта в пробосборник, который вы видите рядом со мной.



Пробоотборник производит отбор проб для определения качества поступающего зерна на элеватор.



В данных емкостях хранятся, отобранные с автомобилей, образцы зерна.



Их тут много!





Это делитель,  
который производит  
деление образца с  
выделением навески  
для определения  
натурного веса зерна  
и навески для  
определения сорной  
и зерновой примеси  
(для пшеницы это 50  
грамм).



Это сушильные шкафы. Температура в них 130 градусов, это горячее чем кипяток. Они служат для высушивания размола зерна с целью определения влажности. Процесс заключается в разнице веса навески зерна до и после высушивания и рассчитывается по специальной формуле.



Смотрю сколько сора в зерне.





**Процесс отмыывания клейковины  
- одного из показателей качества  
зерна пшеницы. Клейковина  
значительно повышает  
качественные показатели  
хлебобулочных изделий при всех  
способах тестоведения.**

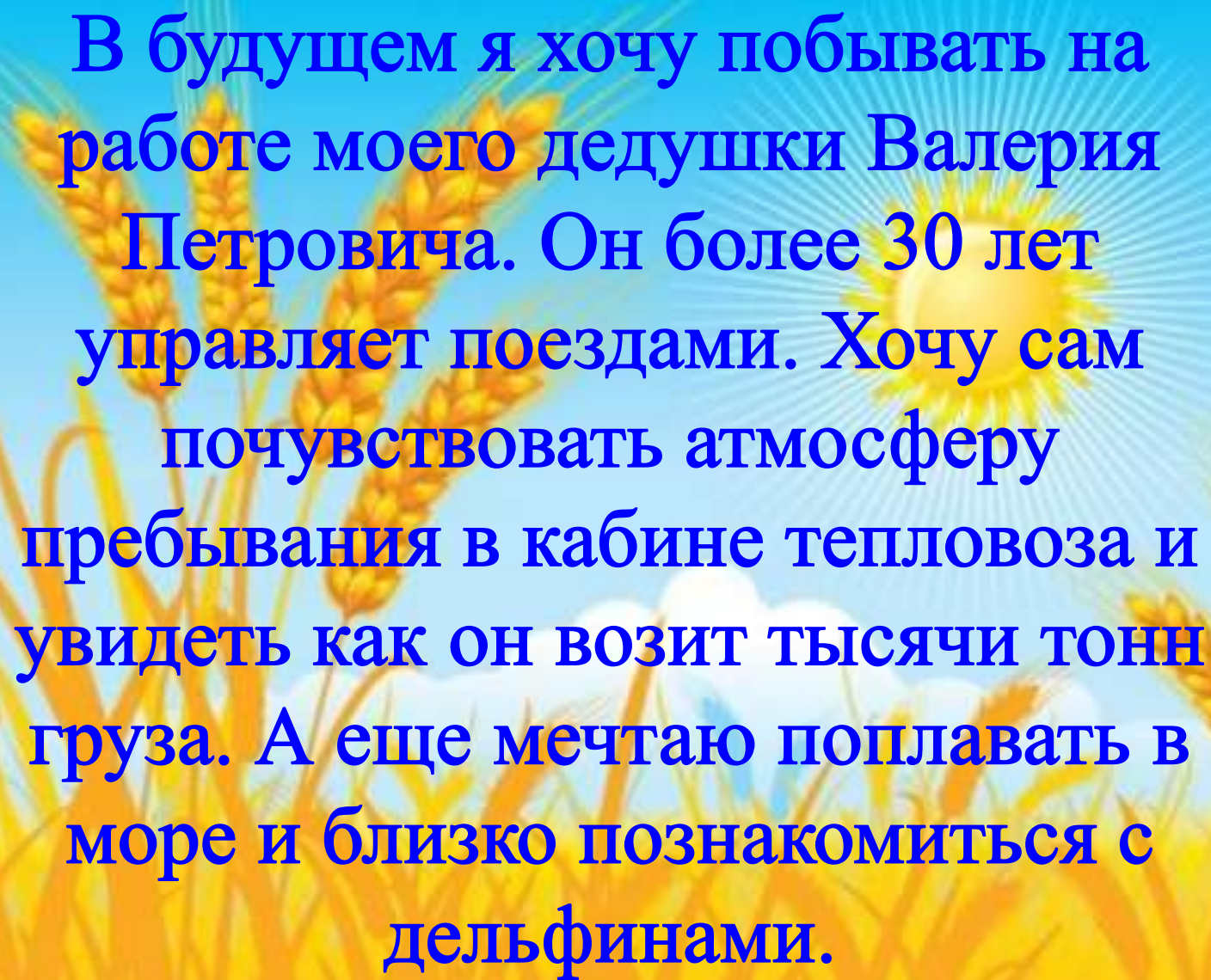


Здесь все показатели качества  
вносятся в компьютер.



Там на элеваторе хранится всё зерно. Вместимость элеватора около 270 тысяч тонн. Для сравнения: в одном ж/д вагоне 70 тонн зерна.





В будущем я хочу побывать на работе моего дедушки Валерия Петровича. Он более 30 лет управляет поездами. Хочу сам почувствовать атмосферу пребывания в кабине тепловоза и увидеть как он возит тысячи тонн груза. А еще мечтаю поплавать в море и близко познакомиться с дельфинами.