

Муниципальное общеобразовательное учреждение
Иркутского районного муниципального образования
«Оекская средняя общеобразовательная школа»

«СВЯТЫНЯ РУССКОЙ ЗЕМЛИ – ХЛЕБ В ЖИЗНИ МОЛОДОГО ПОКОЛЕНИЯ»



Выполнила: Перфильева Софья, 11 «Б» класса

Руководитель: учитель русского языка и
литературы Сидоревич С.Ю.

Оек, 2022

Объект исследования: хлеб

**Предмет исследования: отношение
молодого поколения к хлебу.**



Задачи исследования:

1. Изучить историю возникновения хлеба.
2. Узнать, почему хлеб называют хлебом.
3. Понять и оценить роль хлеба в годы Великой Отечественной войны.
4. Узнать, как хлеб приходит на наш стол.
5. Изучить пищевую ценность хлеба.
6. Провести анкетирование среди учащихся 5-х классов
7. Провести сравнительный анализ хлеба по вкусовым качествам среди 5-х классов.
8. Разработать и провести классный час среди обучающихся 5-6 классов на тему: «Хлеб - наше богатство».

ПОЧЕМУ ХЛЕБ СТАЛ НАЗЫВАТЬСЯ ХЛЕБОМ ?

Слово «хлеб» имеет древнегреческое происхождение. Дело в том, что греки выпекали свой хлеб в специальных горшках, называемые «клибанос». Отсюда произошло готское слово «хлайфс», которое затем переняли древние германцы, славяне и другие народы.



ЧЕМ ПОЛЕЗЕН ХЛЕБ?

Обычный хлеб содержит в себе практически все питательные вещества, необходимые человеку. Хлеб содержит витамины В1, В2, В3, В6, В9 и витамин РР. Из минеральных веществ – фосфор, магний, железо, цинк и др. Чем больше в хлебе отрубей, тем больше в нем полезных веществ.



РАСЧЁТ ХЛЕБА НЕРАЦИОНАЛЬНО ИСПОЛЬЗУЕМОГО В СТОЛОВОЙ МОУ ИРМО «ОЕКСКАЯ СОШ»

Остатк и хлеба в день	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день
	850гр	900гр	750гр	1000гр	800гр

Остаётся хлеба за учебный год: 146200кг.

Количество булок: 325шт.

Цена за булку:48р.

Кол-во руб:15600руб.

Диаграмма №1
Какой хлеб вы больше предпочитаете, черный или белый ?

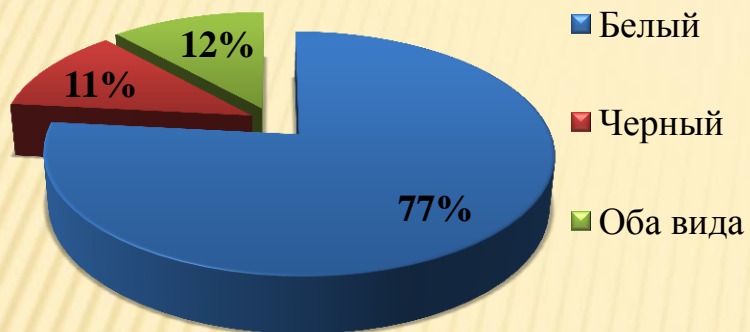


Диаграмма №2
Вы покупаете хлеб или изготавливаете сами ?

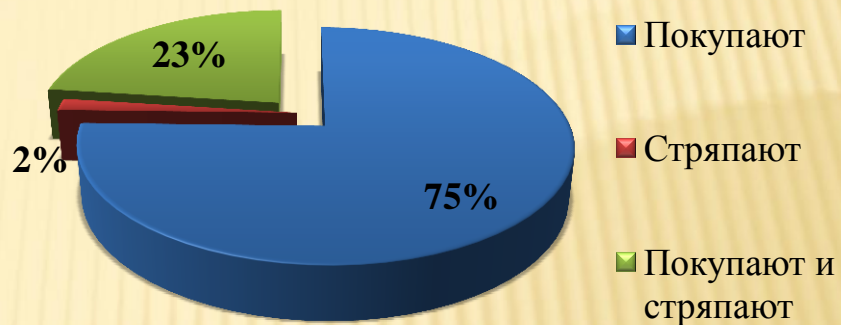


Диаграмма №3
Знаете ли вы где появился первый хлеб?

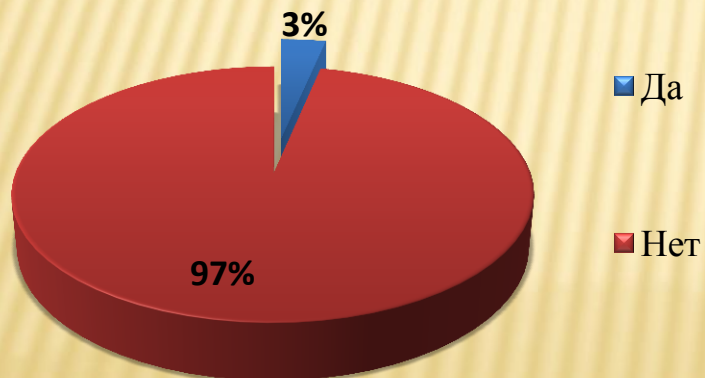


Диаграмма №4
Позволяете ли вы себе разбрасываться хлебом?

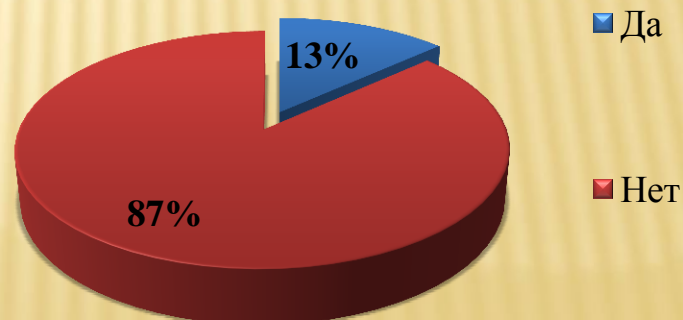


Диаграмма №5
Если бы умели печь хлеб, вы бы
покупали или пекли сами?

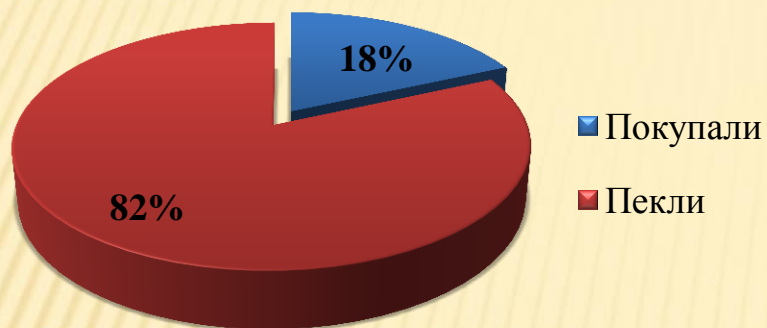


Диаграмма №6
Знаете ли вы цену блокадного хлеба?

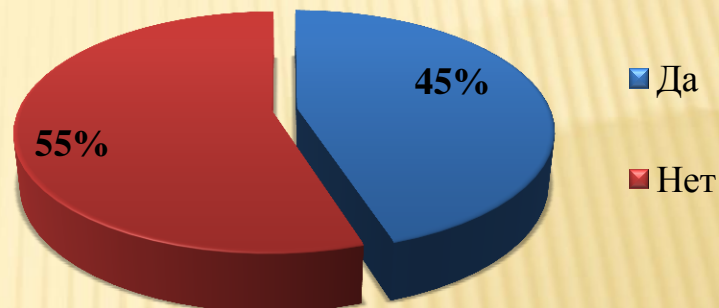


Диаграмма №7
Хотели бы научиться печь хлеб?

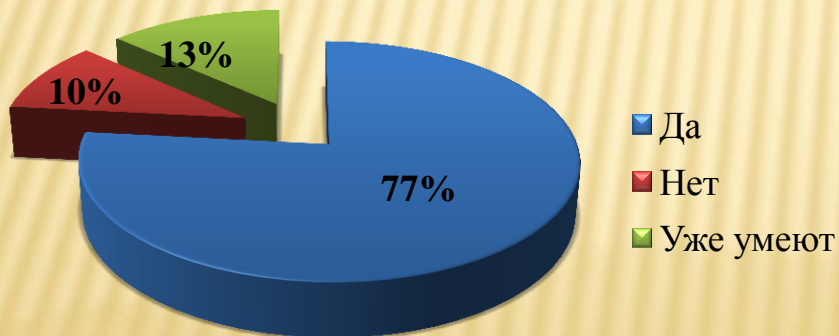
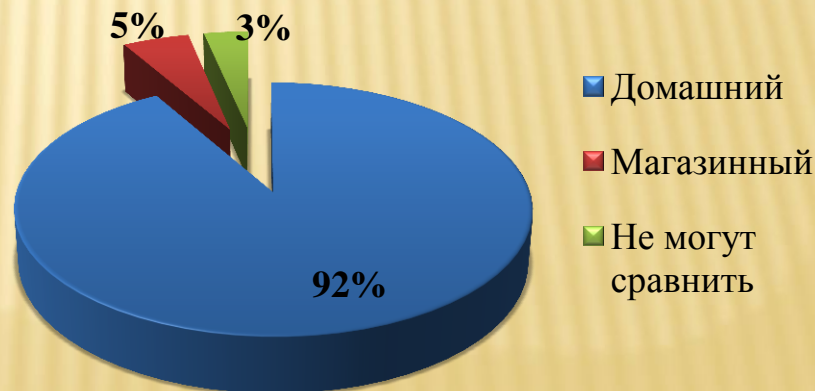


Диаграмма №8
Как вы считаете какой хлеб вкуснее
домашний, магазинный ?



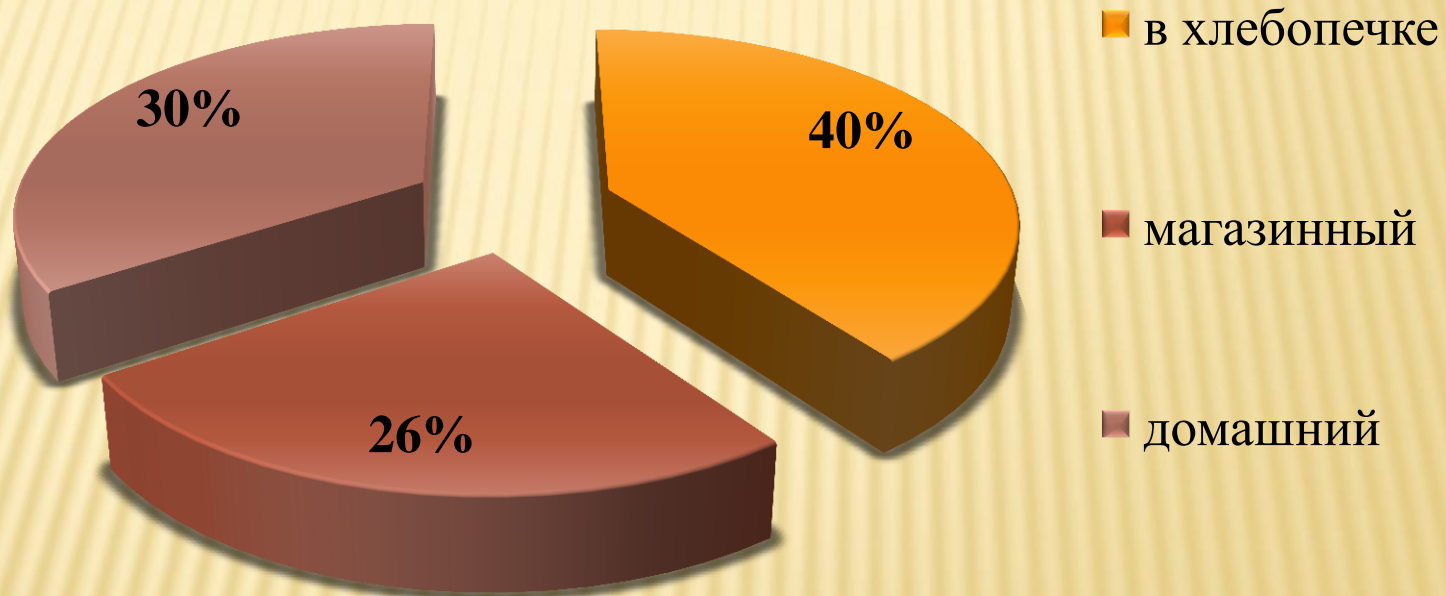
СРАВНИТЕЛЬНАЯ ТАБЛИЦА ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ДОМАШНЕГО ХЛЕБА В ДУХОВКЕ И ХЛЕБОПЕЧКЕ

Показатели	Количество	Стоимость
Мука высшего сорта	570г.	19,95
Соль	10г	0,18
Дрожжи (сухие)	3,7г.	4,1
Масло растительное	1 стол. ложка	1,5
Вода	425мл.	0
Итого:	600г.	25,73

Показатели	Количество	Стоимость
Мука высшего сорта	620г.	21,7
Соль	10г	0,18
Дрожжи (сухие)	7,25г.	7,9
Масло растительное	1 стол. ложка	1,5
Вода	365мл.	0
Сахар	1 стол. ложка	1,26
Итого:	1000г.	32,54

СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ ВКУСА ХЛЕБА СРЕДИ ОБУЧАЮЩИХСЯ 5-Х КЛАССОВ

Какой хлеб вкуснее?



ПРОВЕДЕНИЕ ВНЕКЛАССНОГО МЕРОПРИЯТИЯ В 5 «А» И 5 «Б» КЛАССАХ



ВЫВОД:

1. Изучили историю возникновения хлеба.
2. Узнали, почему хлеб называют хлебом.
3. Поняли и оценили роль хлеба в годы Великой Отечественной войны.
4. Узнали, как хлеб приходит на наш стол.
5. Изучили пищевую ценность хлеба.
6. Провели анкетирование среди учащихся 5-х классов.
7. Провели сравнительный анализ хлеба по вкусовым качествам среди 5-х классов.
8. Разработали и провели классный час среди обучающихся 5-6 классов на тему: «Хлеб - наше богатство»

*Спасибо за
внимание!*

