

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»

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

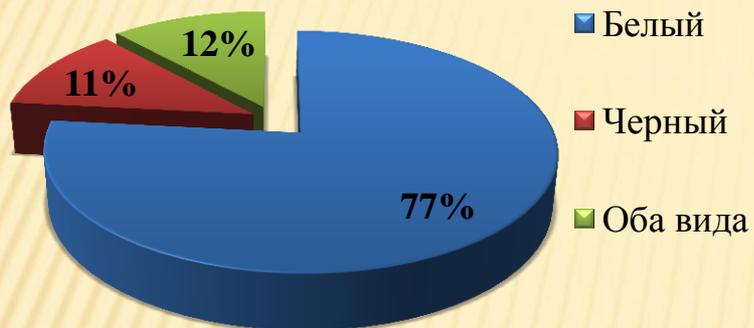
**Остаётся хлеба за учебный год: 146200кг.**

**Количество булок: 325шт.**

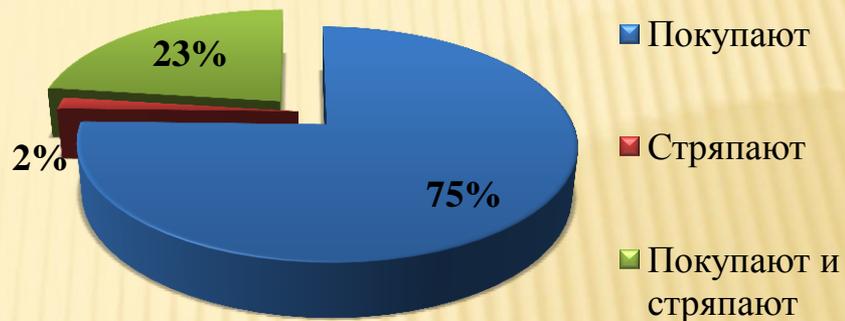
**Цена за булку:48р.**

**Кол-во руб:15600руб.**

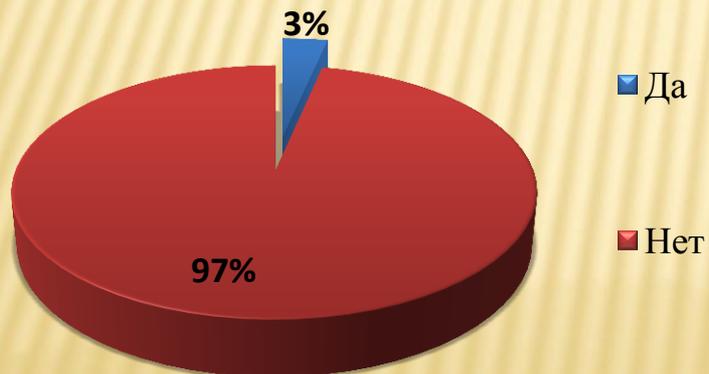
**Диаграмма №1**  
**Какой хлеб вы больше предпочитаете, черный или белый ?**



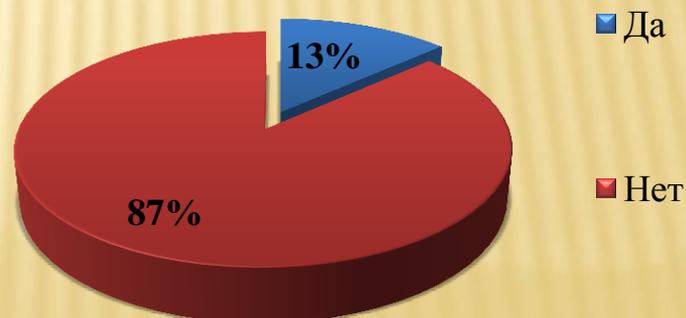
**Диаграмма №2**  
**Вы покупаете хлеб или изготавливаете сами ?**



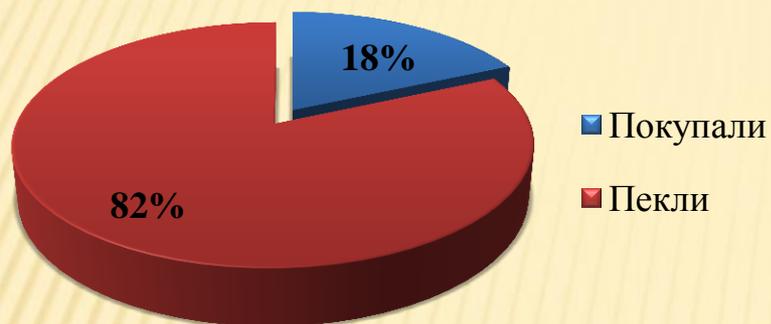
**Диаграмма №3**  
**Знаете ли вы где появился первый хлеб?**



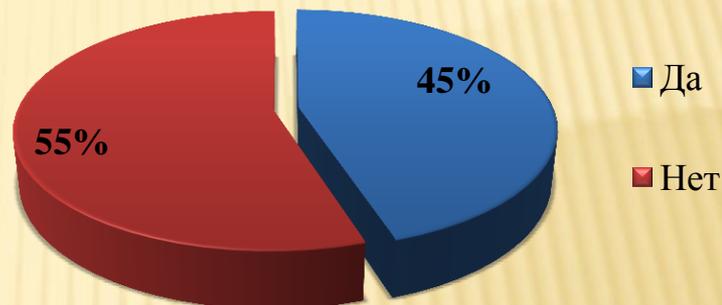
**Диаграмма №4**  
**Позволяете ли вы себе разбрасываться хлебом?**



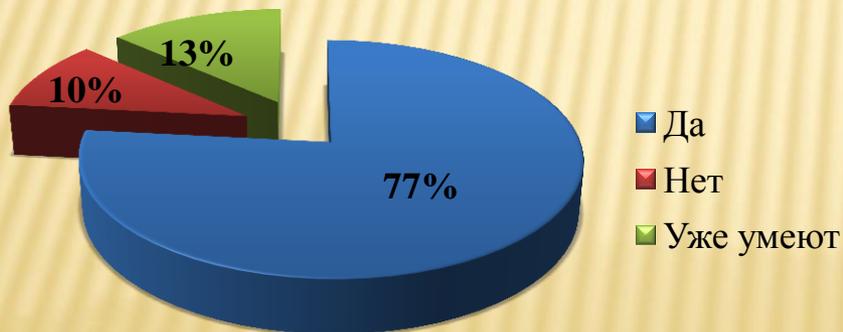
**Диаграмма №5**  
**Если бы умели печь хлеб, вы бы**  
**покупали или пекли сами?**



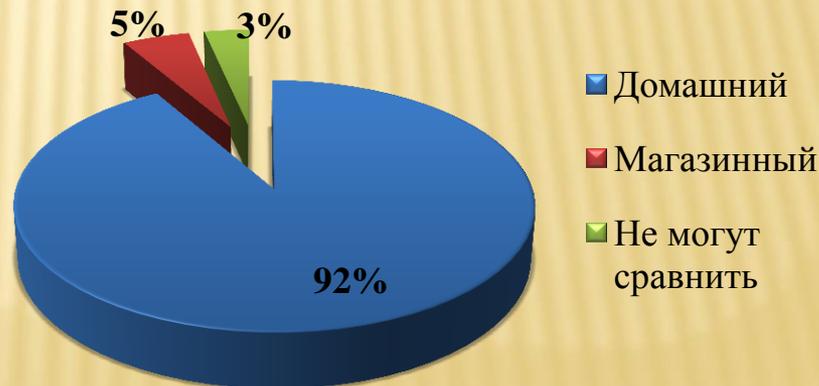
**Диаграмма №6**  
**Знаете ли вы цену блокадного хлеба?**



**Диаграмма №7**  
**Хотели бы научиться печь хлеб?**



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



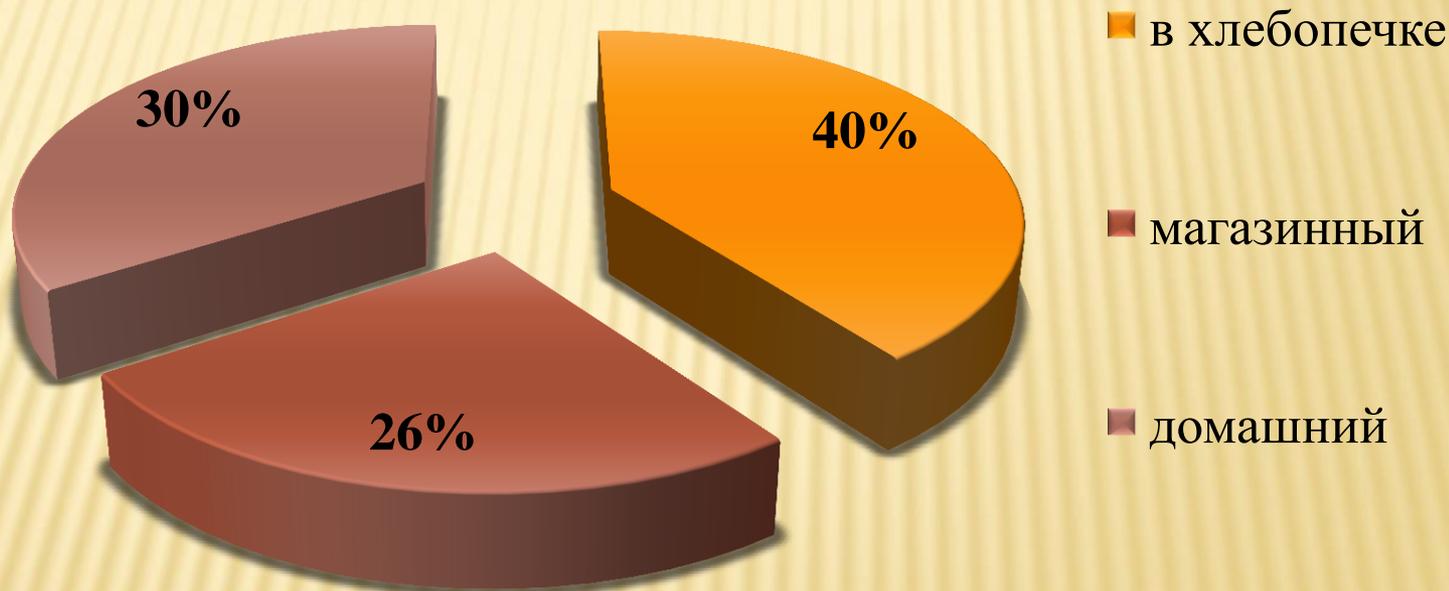
# СРАВНИТЕЛЬНАЯ ТАБЛИЦА ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ДОМАШНЕГО ХЛЕБА В ДУХОВКЕ И ХЛЕБОПЕЧКЕ

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
<b>Итого:</b>	<b>600г.</b>	<b>25,73</b>

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
<b>Итого:</b>	<b>1000г.</b>	<b>32,54</b>

# 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!*

