

ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

Тема: *Хлебушко, хлебушко
Всему свету дедушка !*

Выполнила ученица 4 класса СОШ №8

Пантелеева Даша

Не напрасно народ
С давних пор и поныне
Хлеб насущный зовёт
Самой первой святыней.



Золотые слова

Забывать мы не в праве:

" Хлеб всему голова! " -

В поле, в доме, в державе !

БАБУШКА ПЕЧЕТ ВКУСНЫЙ ХЛЕБ



НАУЧНЫЙ АППАРАТ

Цели работы:

- *Проследить путь хлеба до нашего стола.*
- *Узнать, много ли профессий задействовано в этом деле.*
- *Доказать одноклассникам, что хлеб беречь необходимо!*

Гипотеза

Если человек будет знать, сколько затрачено труда, для того чтобы пришел хлеб к нам на стол, то будет бережнее относиться к нему.

А если он будет знать о полезности, то будет обязательно употреблять его в пищу.

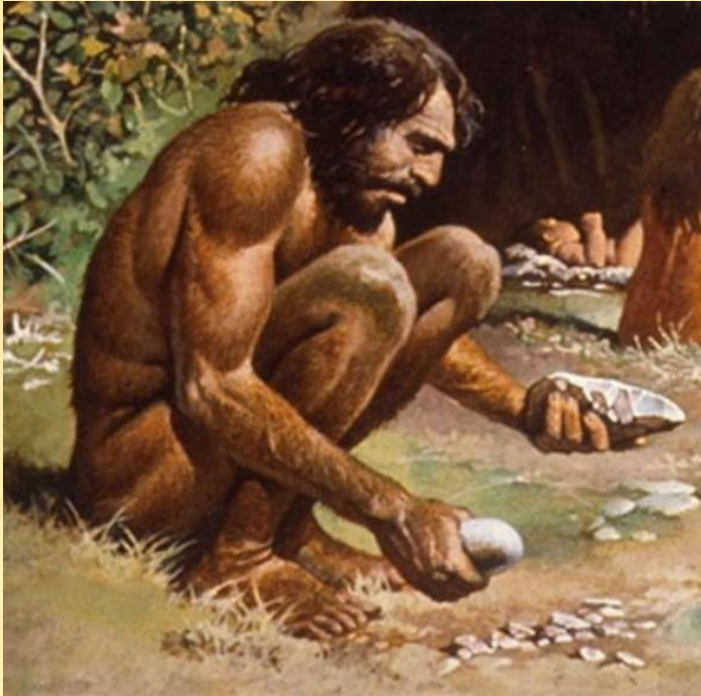
РАБОТА СО СЛОВАРЕМ

ХЛЕБ это:

- *пищевой продукт, выпекаемый из муки*
- *продукт в виде крупного выпеченного изделия*
- *семена злаков, размалываемые в муку*
- *растение в снопах, копнах, кладях и т.д.*



ИЗ ИСТОРИИ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ХЛЕБА



Хлеб появился около 15000 лет назад. Сначала люди употребляли в пищу зерна в сыром виде. Затем научились растирать их между камнями, получали крупу и варили жидкую кашу... но однажды часть каши пролилась и под

воздействием высокой температуры каша превратилась в ароматную лепешку.

В ДРЕВНИЕ ВРЕМЕНА

*Убирали крестьяне хлеб вручную
(серпами и косами).*



путь от поля до стола



ВЕСНОЙ ПАШУТ ЗЕМЛЮ И СЕЮТ ПШЕНИЦУ



ЛЕТОМ ВЫРАСТАЮТ КОЛОСКИ



ОСЕНЬЮ КОЛОСКИ УБИРАЮТ КОМБАЙНАМИ



ЗЕРНЫШКИ ДОСТАЮТ ИЗ КОЛОСКОВ - ОБМОЛАЧИВАЮТ

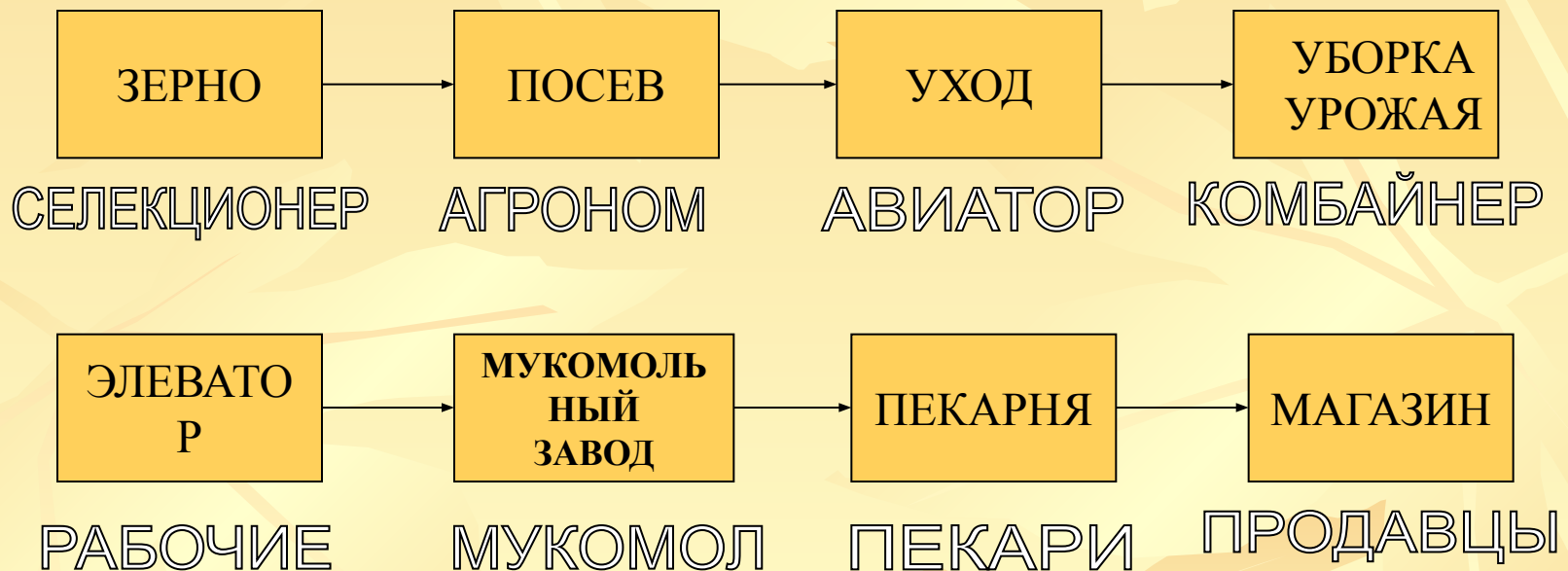


ЗЕРНО ПЕРЕМАЛЫВАЮТ В МУКУ



ИЗ МУКИ ПОЛУЧАЕТСЯ ВКУСНЫЙ И АРОМАТНЫЙ ХЛЕБ

А ПРОФЕССИИ ТО - 140!



Взрослый человек съедает в день – 400г, а при тяжелой физической работе – 700г хлеба И ЭТО НЕОБХОДИМО!

СОВЕТЫ УЧЕНЫХ - МЕДИКОВ



Взрослый человек съедает в день – 400г, а при тяжелой физической работе – 700г хлеба. И ЭТО НЕОБХОДИМО!

В хлебе есть такие замечательные вещества, которые способствуют росту, развитию силы и хорошему зрению, особенно в юном возрасте. А ведь в конфетах и жвачках этого не найдешь!

НАГРАДЫ ХЛЕБА

- ГРАМОТЫ
- ДИПЛОМЫ
- СЕРТИФИКАТЫ
- ЗОЛОТАЯ СТАТУЭТКА



ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА

*МУКА, ДРОЖЖИ, ВОДА, СОЛЬ И
ПОЛУЧАЕТСЯ.....*



ВЫВОДЫ:

Проведя исследование, я очень многое узнала:

- *Хлеб дает нашему организму белки, углеводы, обогащает его магнием, фосфором, калием, что необходимо для работы мозга.*
- *Взрослый человек должен съесть в сутки 300-500г хлеба, при тяжелой работе все 700г. Детям, подросткам нужно 150-400г хлеба.*
- *Для того что бы хлеб попал к нам на стол трудятся тысячи людей под палящими лучами солнца и проливными дождями.*

ХИТРАЯ ЗАДАЧА:

В классе – 29 человек.

Не доел каждый в день – 50 г хлеба.

Сколько выкинули хлеба?

$$29 \cdot 50 = 1450 \text{ (г)}$$

Ответ: 1450г хлеба выкинули за день.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ !!!