

# 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.*



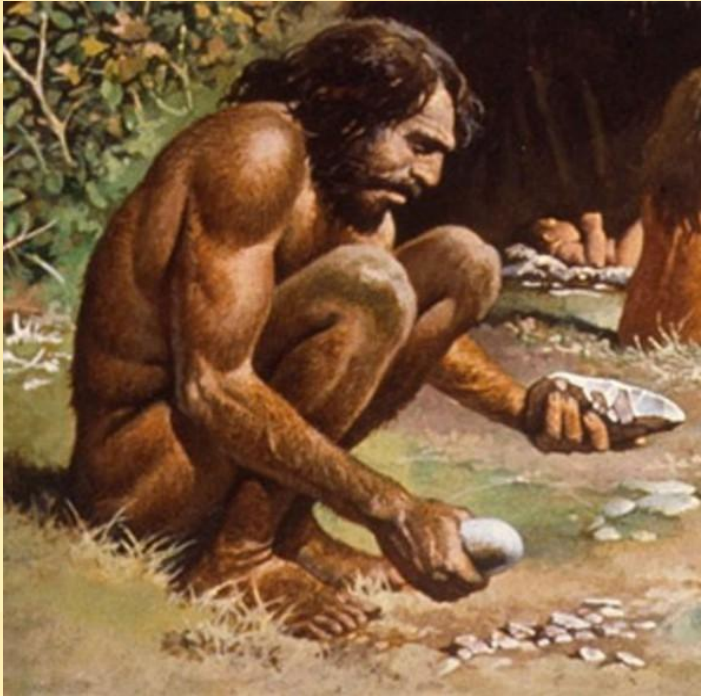
# РАБОТА СО СЛОВАРЕМ

*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 !!!