



География и здоровье на кухне

Сысолнипи нацмеса 8
класса
Кзаков А, кузнецога В.
Мусаев И.
Учитель: Бочарова Л.И.

ЗАДАЧИ:

1. ОПРЕДЕЛИТЬ, ГДЕ ПРОИЗВЕДЕНЫ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ МЫ ПОКУПАЕМ;
2. ВЫЯСНИТЬ, ПОЧЕМУ ПРОДУКТЫ ЗАВОЗЯТ ИЗ ДРУГИХ РЕГИОНОВ;
3. ПРОВЕРИТЬ, СООТВЕТСТВУЮТ ЛИ ОНИ ТРЕБОВАНИЯМ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Что производят в

Растениеводство области

во:

Пшеница

Ячмень

Просо

Гречиха

Подсолнечник

Овощи

Фрукты

Бахчевые

Животноводст

во:

КРС

Свиноводство

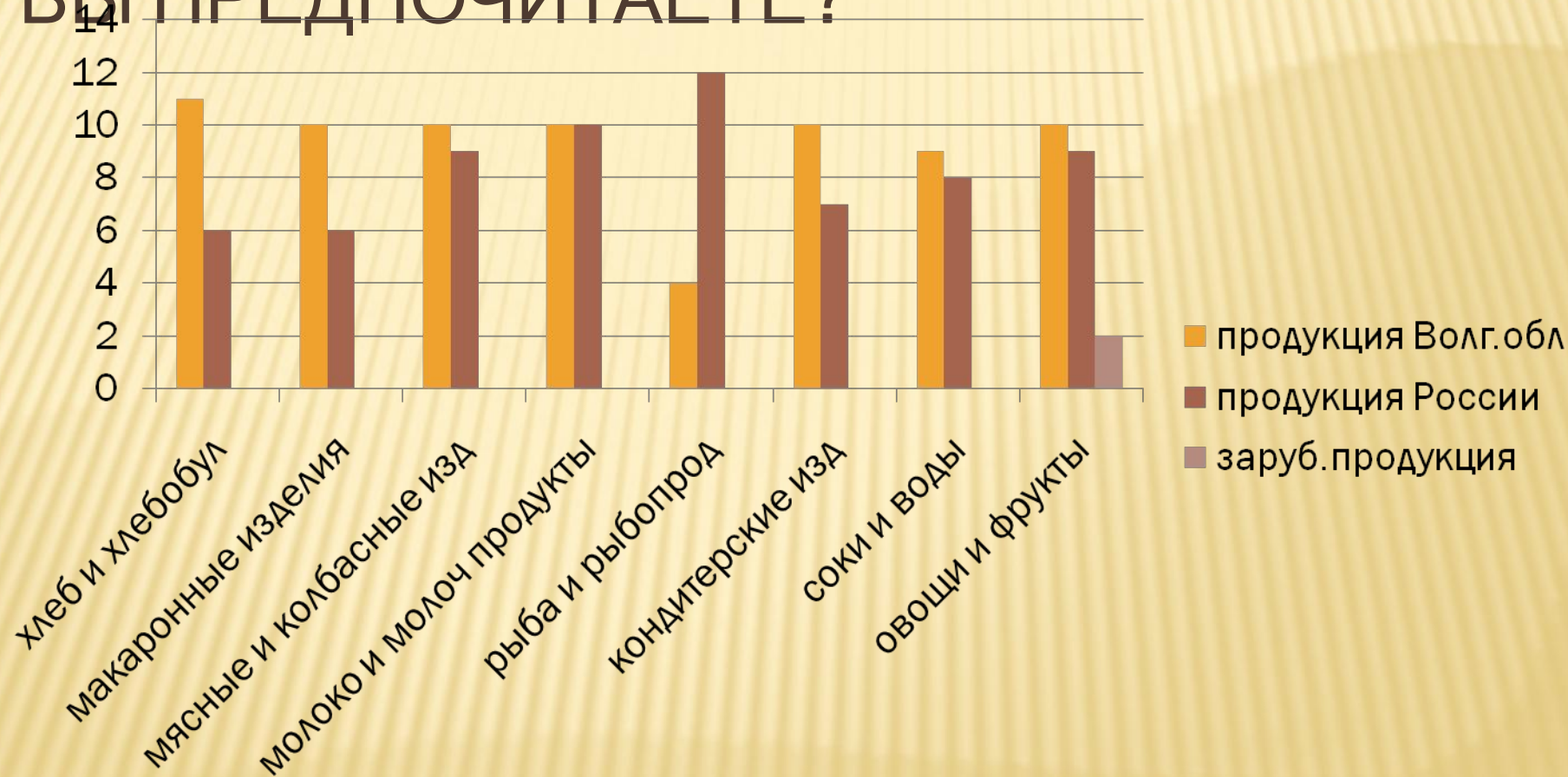
Птицеводство

Овцеводство



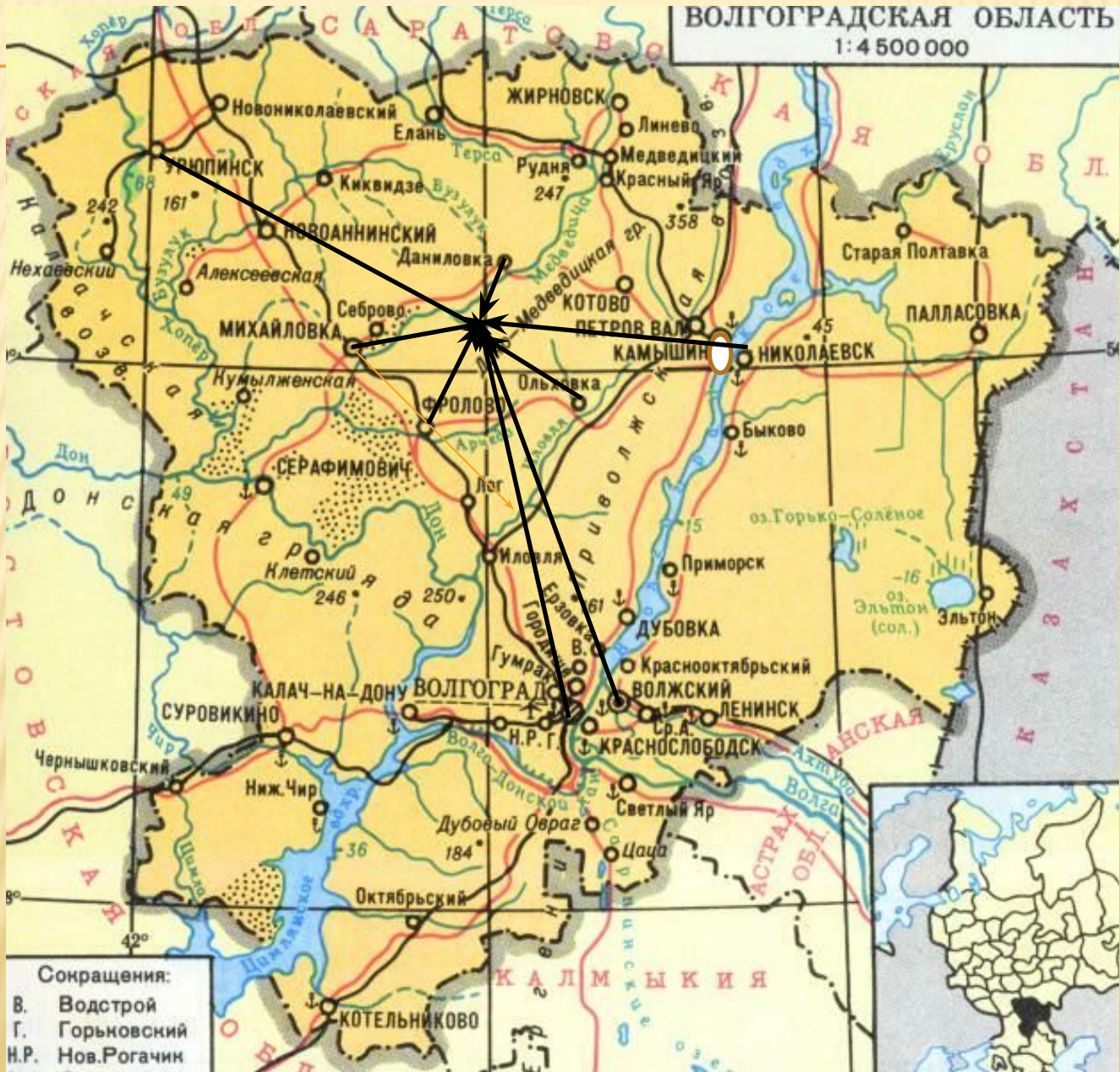
СОЦИОЛОГИЧЕСКИЙ ОПРОС НАСЕЛЕНИЯ

1. ПРОДУКЦИЮ КАКИХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ВЫ ПРЕДПОЧИТАЕТЕ?



ВОЛГОГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

1:4 500 000



Сокращения:
В. Водстрой
Г. Горьковский
Н.Р. Нов.Рогачин
Ср.А. Ср.Ахтуба



Волгогра

Д





ВОЛЖСКИ И





КАМЫШИН



Ольхов ка



УРЮПИНСК



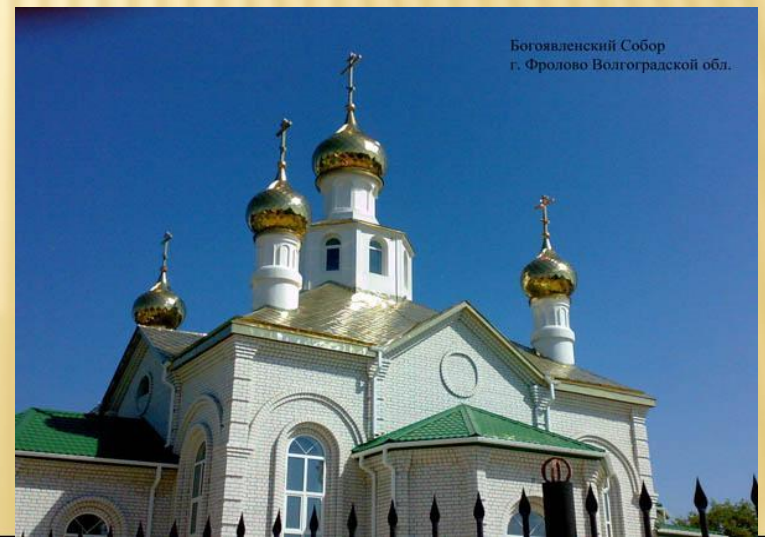


Михайловка





Фролово

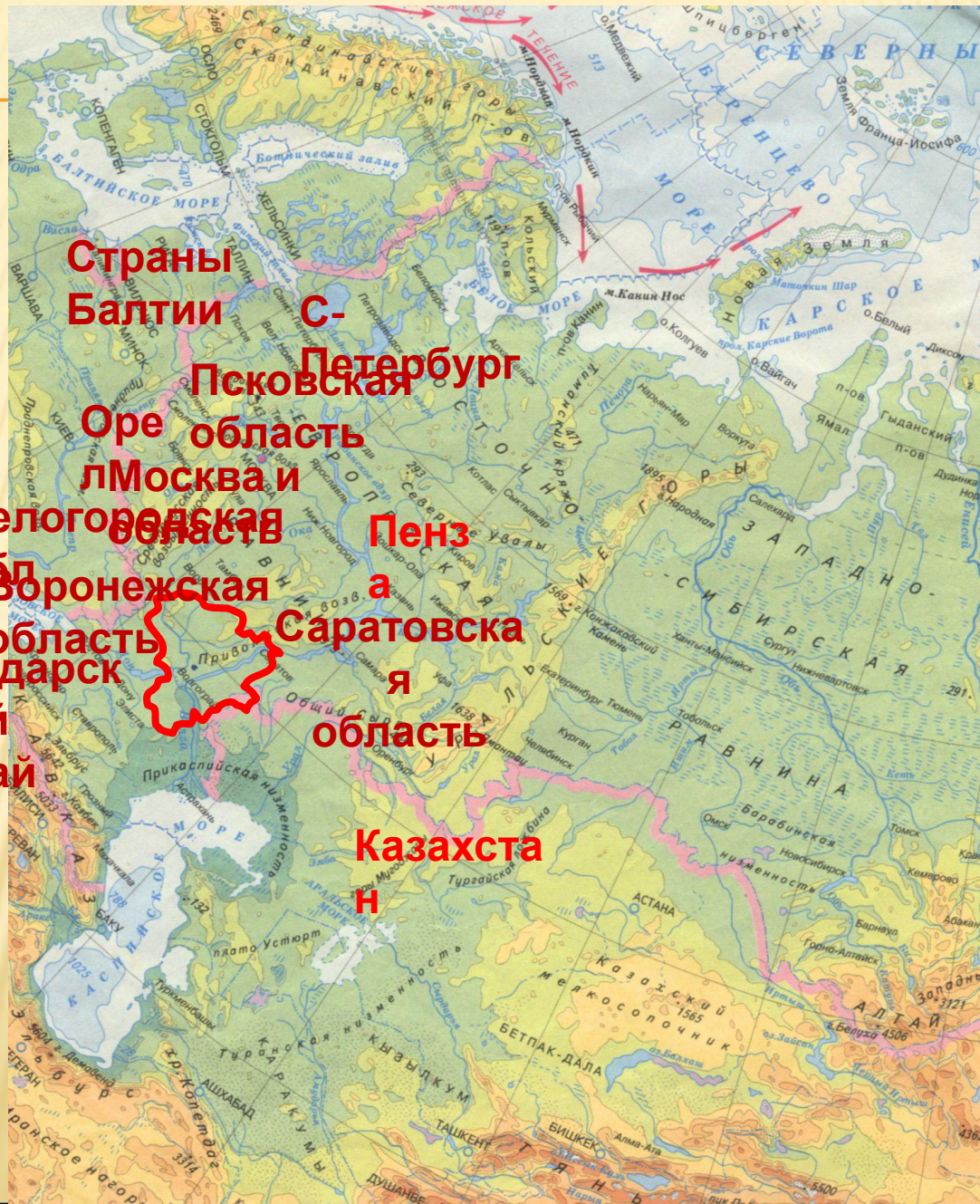


Данилов

ка



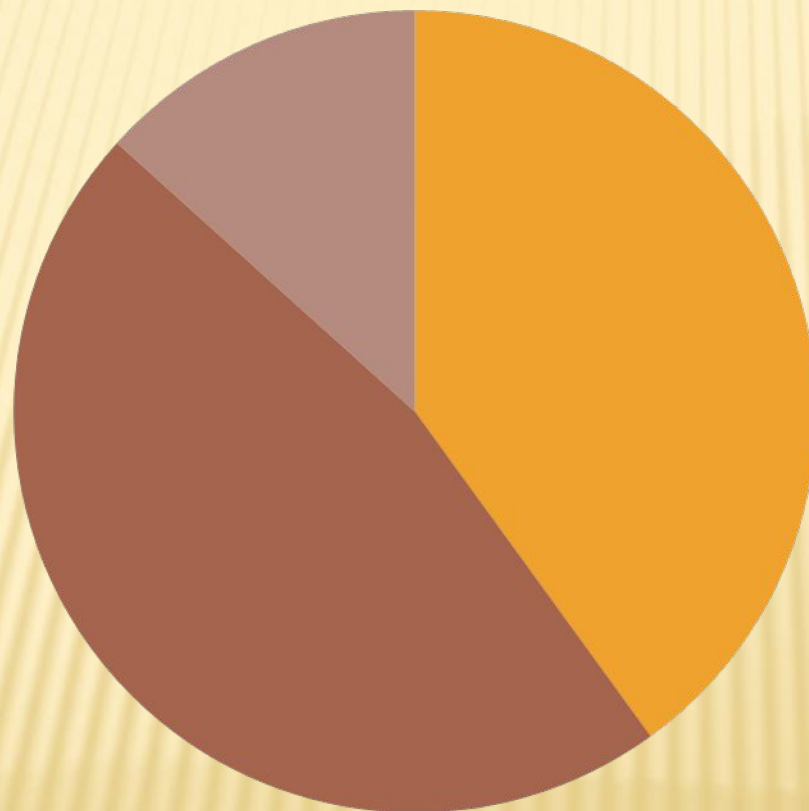
Страны Балтии
С-Петербург
Орловская область
Москва
Белгородская область
Воронежская область
Краснодарский край
Пензенская область
Саратовская область
Казахстан



ИЗ ДРУГИХ РЕГИОНОВ ЗАВОЗЯТ
ПРОДУКТЫ, ЧТОБЫ У ПОКУПАТЕЛЕЙ
БЫЛ ВЫБОР, А ПРОДУКЦИЯ БЫЛА
БОЛЕЕ РАЗНООБРАЗНОЙ

2. ОБРАЩАЕТЕ ЛИ ВЫ ВНИМАНИЕ НА СОСТАВ ПРОДУКТА

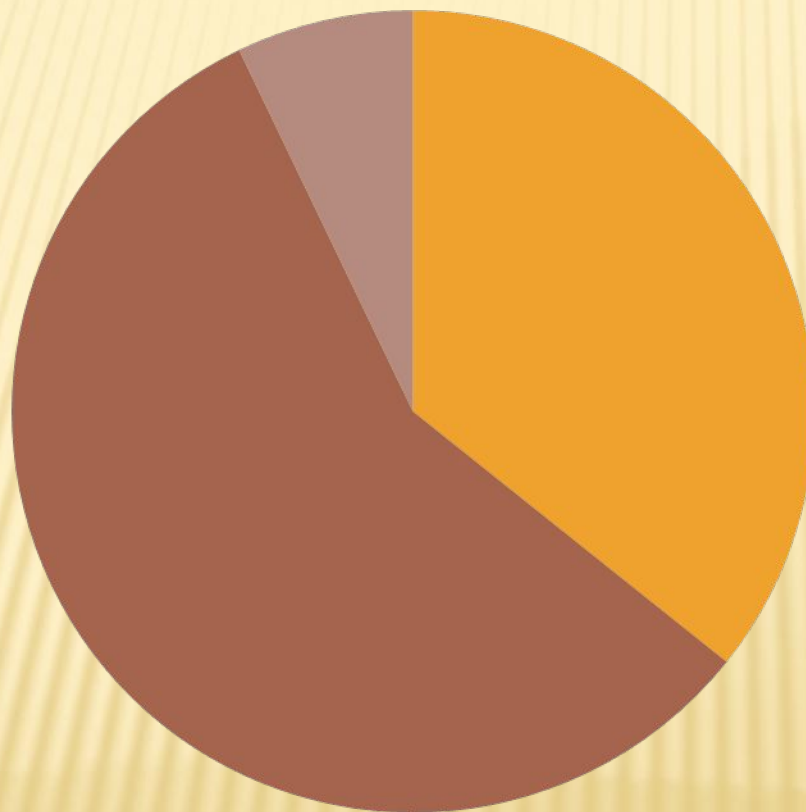
Продажи



- да
- иногда
- нет

3. ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ О ВРЕДЕ ГМО, КОНСЕРВАНТОВ, КРАСИТЕЛЕЙ?

Продажи



- да
- немного
- нет

САМЫЕ ОПАСНЫЕ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ КОНСЕРВАНТЫ И КРАСИТЕЛИ

Красители:

**Е 102, Е 110, Е 122, Е 123, Е 124,
Е127, Е 151**

Консерванты:

**Е210, Е211, Е213-217, Е240
Е221-226 Е230-232, Е239**

Правила здорового питания

1. Внимательно читайте надписи на упаковке
2. Не обманывайте собственный организм
усилителями вкуса и запаха
3. Употребляйте экологически чистые
продукты. Свежие фрукты и овощи
4. Не покупайте продукты с большим
сроком хранения