

«Хлеб – всему голова!»

Проект Скосырева Александра
ученика 2 «Г» класса
КГУ «Средняя школа №9»
Петропавловск
2017

Руководитель: Позднякова В. Е.

Цель проекта:

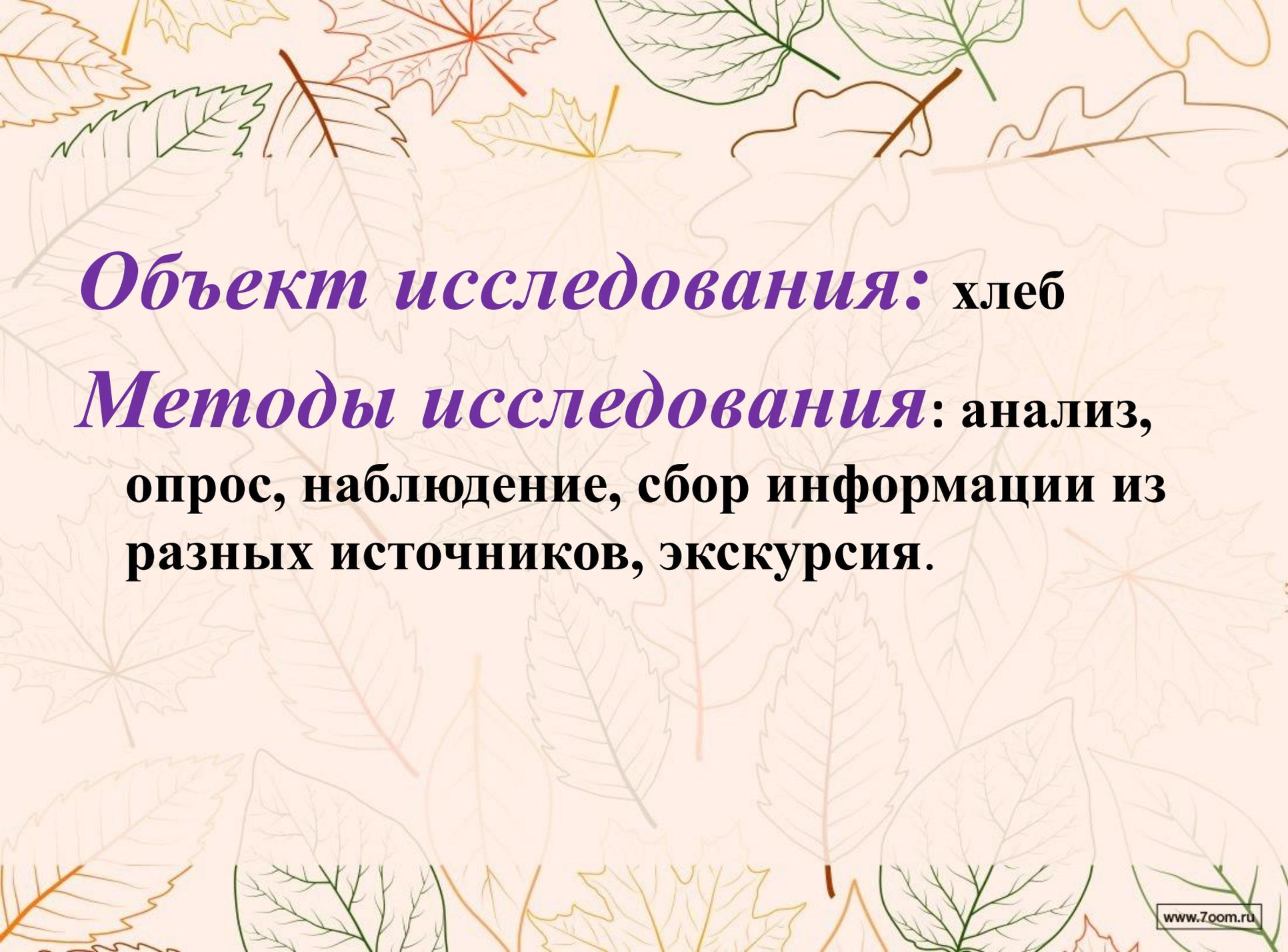
Узнать, какой путь проходит зерно до конечного продукта – хлеба.



Задачи:

- 1) Узнать, как на наших столах появляется хлеб.**
- 2) Познакомиться с профессиями людей, производящих хлеб.**
- 3) Воспитывать в себе уважение к хлебу и людям, которые его выращивают.**





Объект исследования: хлеб

Методы исследования: анализ,
опрос, наблюдение, сбор информации из
разных источников, экскурсия.

Гипотеза:

Мы предположили, что раньше хлеб выращивали по-другому, не так как в современное время. Над выращиванием хлеба трудится много людей. Нам захотелось побольше об этом узнать.



Проблема:

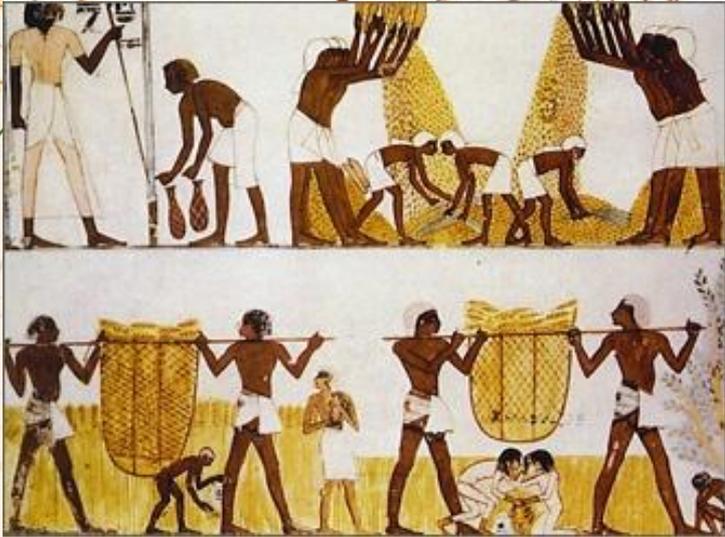
- **Живя в городской местности, мы не знаем откуда берётся хлеб.**
- **Как он приходит в наш дом?**
- **Сколько людей трудится над тем, чтобы мы могли есть вкусный и свежий хлеб?**



• *Необходимые
микроэлементы,
которые дает
хлеб:*

- **Белок -20%**
- **Витамин В 1- 26%**
- **Железо -34%**
- **Кальций – 17%**



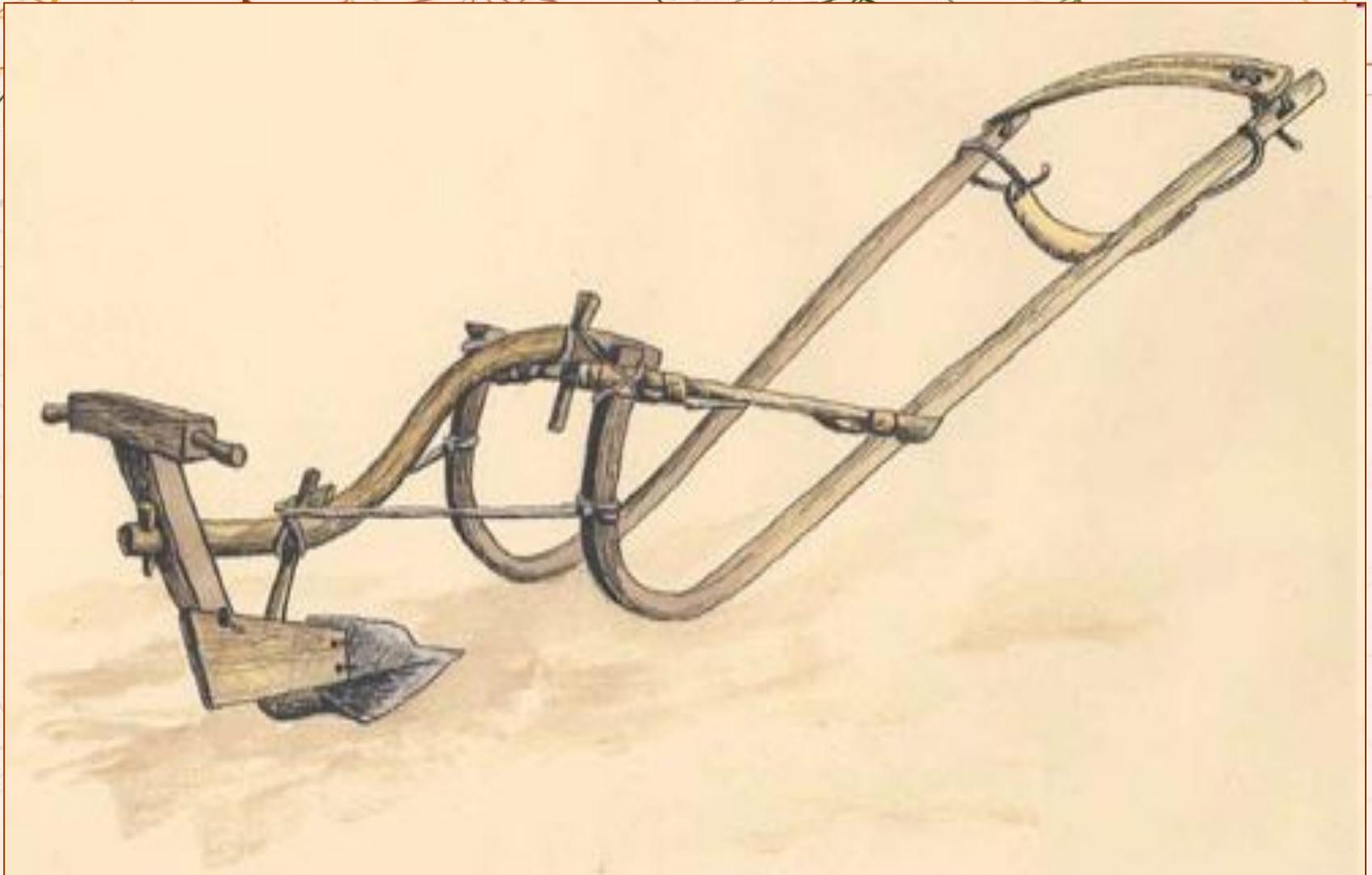




Распашка земли.



РАСПАХИВАЛИ ЗЕМЛЮ С ПОМОЩЬЮ ПЛУГА.



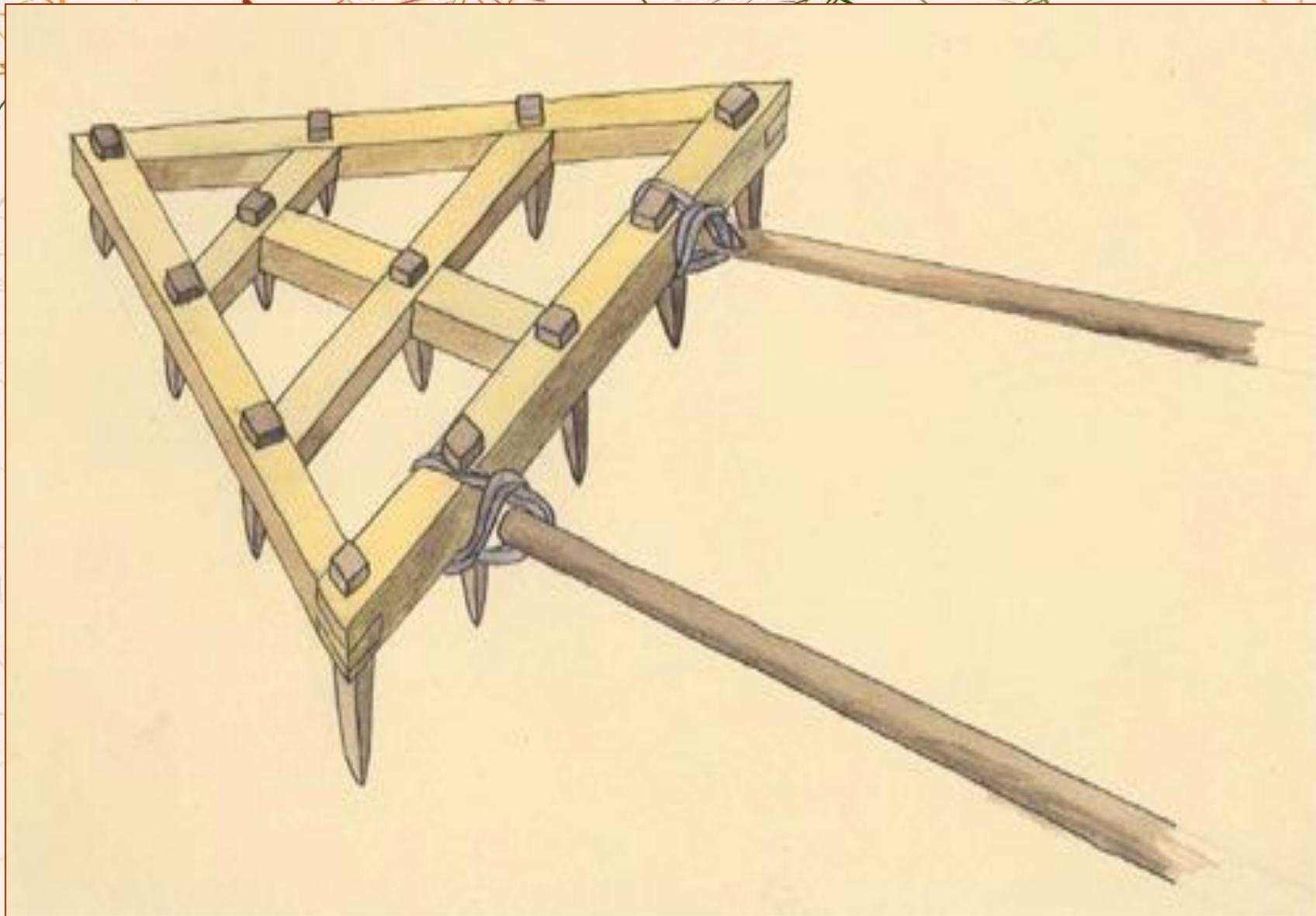
ДЕРЕВЯННЫЙ ПЛУГ.



ТРАКТОР И СОВРЕМЕННЫЙ ПЛУГ.



ЗЕМЛЮ РЫХЛИЛИ БОРОНОЙ.



ДЕРЕВЯННАЯ БОРОНА.

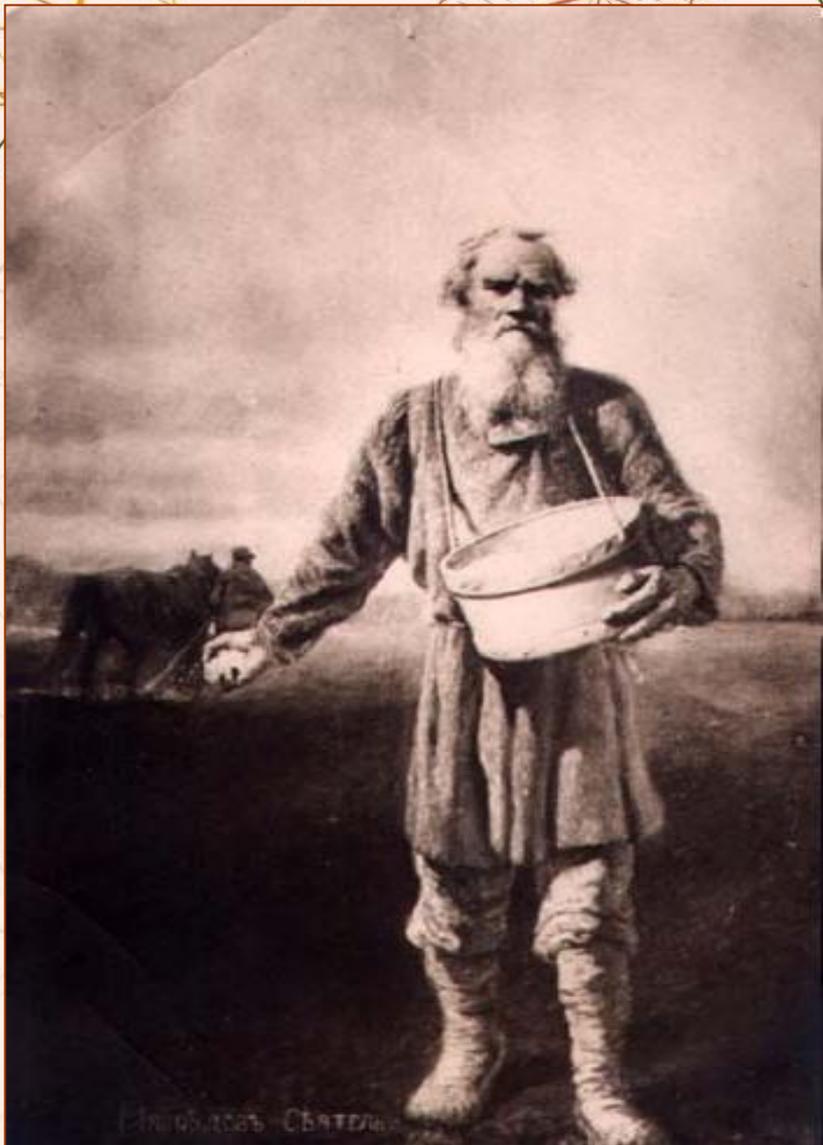


400 & quot; AGK9 TLE & quot;

Так боронят землю в наши дни.



ПОЛЕ ГОТОВО ДЛЯ ПОСЕВА ЗЕРНА.



Зерно сеяли мужчины.



СОВРЕМЕННАЯ СЕЯЛКА.



ПОРА УБИРАТЬ ХЛЕБ.



Серпы.



ВЯЗКА СНОПОВ.



СОВРЕМЕННЫЕ КОМБАЙНЫ.



АМБАР ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ЗЕРНА.



ЭЛЕВАТОР.



РАНЬШЕ МУКУ МОЛОЛИ ВРУЧНУЮ.



СОВРЕМЕННАЯ МУКОМОЛЬНАЯ МАШИНА.



КАК ПЕКУТ ХЛЕБ?





ХЛЕБ ПЕКЛИ В РУССКОЙ ПЕЧИ.













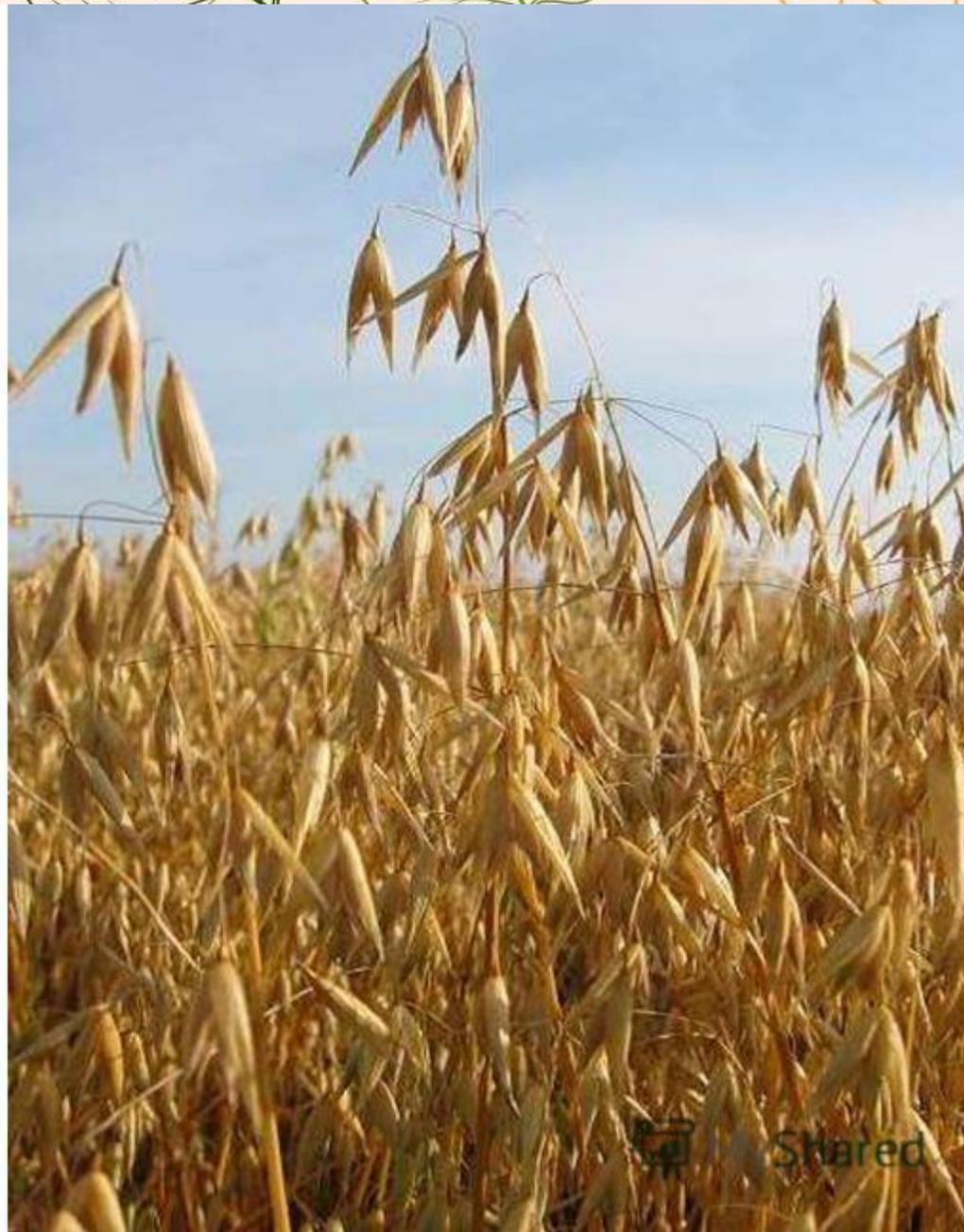
Многообразие хлебобулочных изделий.

Пшеница



Рожь







ОИТ. 1

ЛЕНИНГРАД

Карточка на ХЛЕБ

на ОКТЯБРЬ 1941 г.

НОРМА 200 ГР. В ДЕНЬ

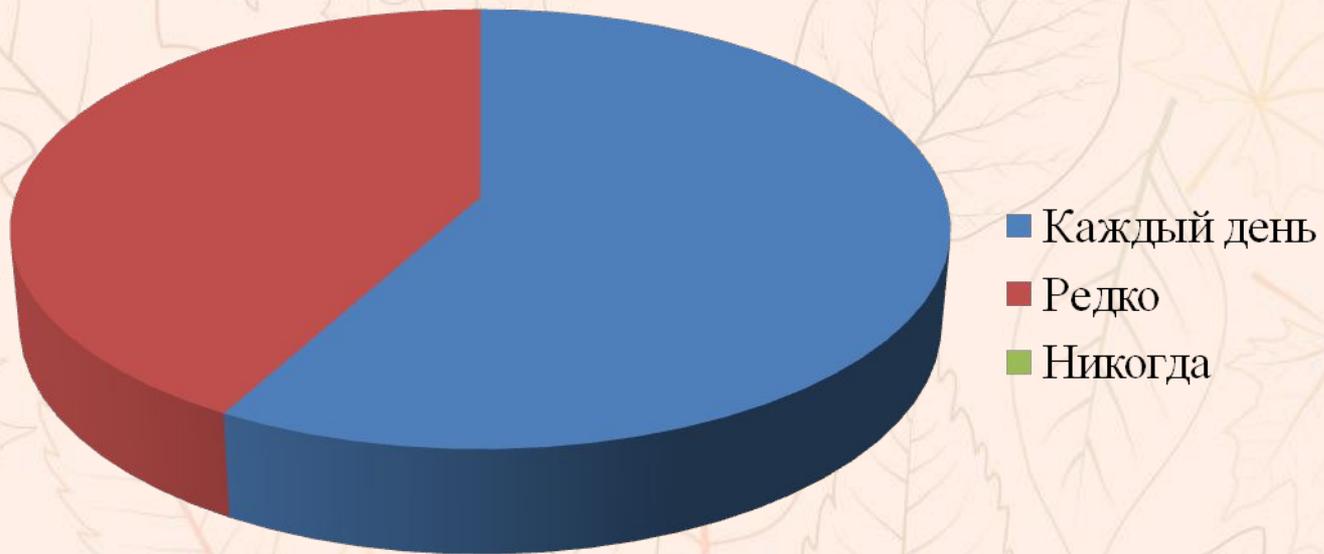
М. П. Фамилия _____

Имя, отчество _____

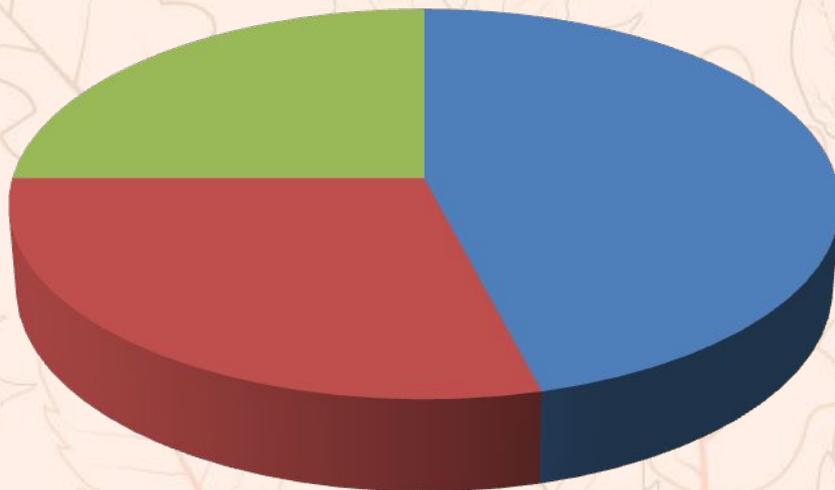
ПРИ УТЕРЕ КАРТОЧКА НЕ ВОЗОБНОВЛЯЕТСЯ

Результаты анкетирования.

Как часто вы едите хлеб?



Результаты анкетирования. Ваше любимое хлебобулочное изделие?



- Булочки с начинкой
- Белый и чёрный хлеб
- Печенье и баранки

Спасибо за внимание!

