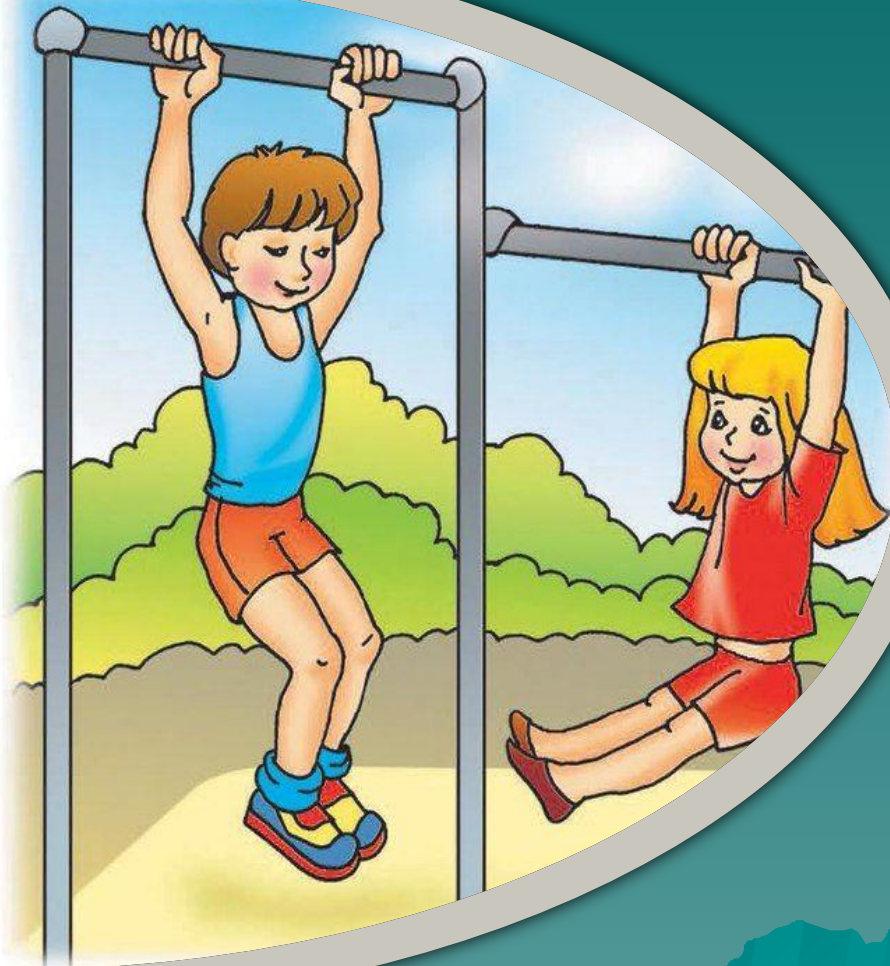
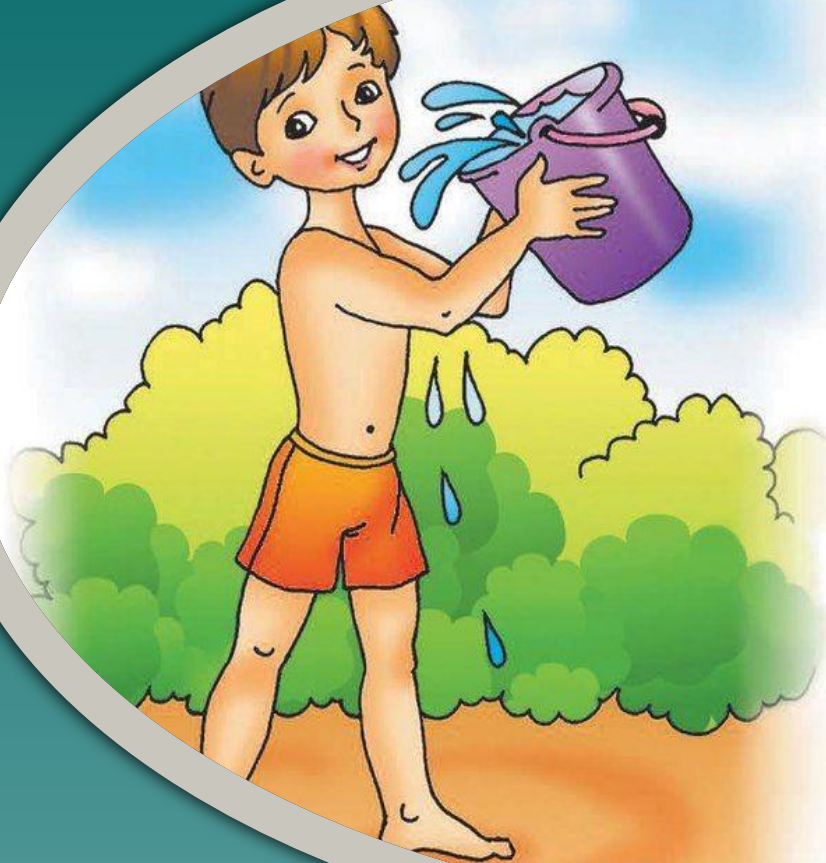


# Fast Food – Good or Bad for Us?

Исследовательская работа учеников 3 класса  
МБОУ «Ивашкинская сш»

Вовнянко Диксон-Дэни и Комельковой  
Полины

Руководители: Демьянова И.В., Вовнянко Р.В.





# Цель исследования

- ◆ **Выяснение влияния фаст-фуда на здоровье человека**
- ◆ **Обоснование вреда, наносимого фаст-фудом здоровью человека**
- ◆ **Прогнозирование будущего фаст-фуда**

# Объект исследования

Фаст-фуд



# Гипотеза №1

- ◆ «Быстрая еда» наносит вред организму человека, вызывая ряд заболеваний и сокращая продолжительность жизни



# Гипотеза №2

- ◆ «Фаст-фуд» существует на протяжении многих веков и технология «быстрого питания» будет развиваться и совершенствоваться







# Терминология

- ◆ **Fast** – быстрый
- ◆ **Food** – еда
- ◆ **FAST-FOOD** быстрая еда



# Еда в Древнем мире

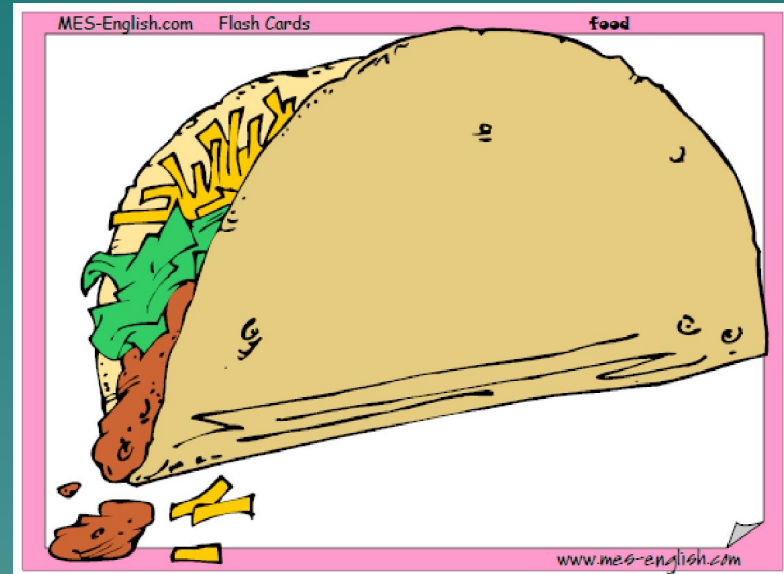


# Фаст фуд и Древний мир

## Лепешка-тарелка



## Тако ( мексикаеская лепешка)



# Фаст фуд был популярен повсюду...



◆ Китай

◆ Индия



◆ Русь



# История фаст фуда

- ◆ 1912 – “Horn & Hargart” – закусочная «Автомат» в Филадельфии, США
- ◆ 1912-1920 - быстрый рост ресторанов и кафе фаст-фуда
- ◆ 1921 – “White Castle”, Канзас
- ◆ 1948 – братья МакДональдс открыли ресторан быстрого обслуживания в Сан-Бернандино

# McDonald's



# Дети и фаст-фуд



# Фаст фуд в России

- ◆ «Крошка-картошка»
- ◆ «Теремок»
- ◆ «Русское бистро»
- ◆ «Му-му»





# Результаты опроса

- ◆ **Определение «вредной» еды – 80%**
- ◆ **Определение «здоровая еда» -80%**
- ◆ **Употребление фаст-фуд – 85%**
- ◆ **Готовы поменять привычки в еде -70%**

# Картофель фри

- ◆ – масло, сахар, синтетические добавки, акриломиды



# Хот дог

- ◆ - жир, майонез (холестерин), высокая калорийность
- ◆ - сосиска – соя, искусственный краситель



# Гамбургер

- ◆ - соус готовится из соевого мяса, консервантов и красителей



# Шаурма

- ◆ - часто используется несвежее мясо, много соли



# ЧИПСЫ

- ◆ Большинство готовится из пюре с огромным количеством масла и углеводов, используются химикаты и усилители вкуса



- ◆ Джейми доказал присутствие химикатов в гамбургерах



# PIZZA







# Выводы

- ◆ **Качество еды зависит не столько от времени приготовления, сколько от качества продуктов**
- ◆ **В связи с ускорением ритма жизни рестораны и кафе быстрого питания будут развиваться и дальше**



# Наши предложения

- ◆ Состав и калорийность блюда должны указываться на чеке в ресторанах быстрого питания
  - ◆ Контроль качества продуктов необходимо проводить 3-4 раза в год
  - ◆ Пропаганда здорового жизни должна проводиться повсеместно !
- 