



Научно-практическая конференция МБОУ СОШ № 54

ВНЕУРОЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ «Разговор о правильном питании»

ПРОЕКТ

«КАК ХЛЕБ НА СТОЛ ПРИШ<mark>ЁЛ»</mark>

II часть

Выполнили: ученики 2 «Б» класса

Классный руководитель: Янковская Ю.В.

2016-2017 учебный год

Апрель 2017 г.



«Как хлеб на стол пришёл»

5. Технология выпечки хлеба – практическая работа









Аверкин Артём – «Каравай»

«Как хлеб на стол пришёл»









Аверкин Артём – «Каравай»



«Как хлеб на стол пришёл»











Аскеров Улви- «Пицца»



«Как хлеб на стол пришёл»











Аскеров Улви– «Пицца»

«Как хлеб на стол пришёл»

5. Технология выпечки хлеба – практическая работа









Вердзадзе София – «Печенье»

«Как хлеб на стол пришёл»

5. Технология выпечки хлеба – практическая работа











Галин Матвей- «Хлеб»



«Как хлеб на стол пришёл»

5. Технология выпечки хлеба – практическая работа



Журавлева Анастасия – «Московские булочки»

«Как хлеб на стол пришёл»



Журавлева Анастасия – «Московские булочки»

«Как хлеб на стол пришёл»



Журавлева Анастасия – «Московские булочки»

«Как хлеб на стол пришёл»









Чомски Кристиан – «Кекс»

«Как хлеб на стол пришёл»











Чомски Кристиан – «Кекс»



ВНЕУРОЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ «Как хлеб на стол пришёл» 6. Обобщение результатов анкетирования

Взрослые люди часто говорят, что хлеб нужно беречь, хлеб всему голова, хлеб — наше богатство.

Мы решили провести анкетирование среди родителей учеников нашего класса, чтобы узнать, как в семьях относятся к хлебу.



«Как хлеб на стол пришёл»

6. Обобщение результатов анкетирования

Анкета на тему «Хлеб»

- 1. Как часто Вы едите хлеб?
- 2. Какой хлеб Вы больше всего любите?
- 3. Знаете ли Вы, как правильно хранить хлеб?
- 4. Как Вы считаете, хлеб полезен или вреден?
- 5. Как Вы используете несвежий, черствый хлеб?
- 6. Часто ли Вы не доедаете кусок хлеба?
- 7. Объясняете ли Вы ребенку, что хлеб нужно беречь?



«Как хлеб на стол пришёл»

6. Обобщение результатов анкетирования

Результаты анкетирования показали, что все родители и дети нашего класса любят хлеб и хлебобулочные изделия. Все, и родители, и дети предпочитают белый хлеб черному.

Все знают как правильно хранить хлеб, знают о его пользе. Не часто, но бывает так, что в семьях не доедают кусочки хлеба, хлеб остается. Этим хлебушком дети и родители подкармливают птиц в нашем лесу.



«Как хлеб на стол пришёл»

6. Обобщение результатов анкетирования

Заключение: проведенное исследование открыло для нас много нового. Мы выяснили:

- 1. Историю возникновения хлеба, его типы.
- 2. Как долог и труден путь хлеба к нашему столу.
- 3. Как дорог был хлеб в годы Великой Отечественной Войны.
- 4. Что хлеб очень полезен, в нем находятся практически все питательные вещества необходимые человеку.
- 5. Мы самостоятельно пробовали выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.



«Как хлеб на стол пришёл»

6. Обобщение результатов анкетирования

Заключение: проведенное исследование открыло для нас много нового.

6. Проведенное анкетирование доказало, что хлеб был и остается одним из главных продуктов питания человека.

Таким образом, мы достигли цели нашего исследования и смогли узнать о значении хлеба в жизни человека. Наша работа помогла понять всю ценность хлеба. Теперь мы будем стараться еще больше дорожить хлебом, будем учить этому своих друзей и близких.



«Как хлеб на стол пришёл»

6. Обобщение результатов анкетирования

Вот он Хлебушек душистый,

Вот он теплый, золотистый.

В каждый дом, на каждый стол,

Он пожаловал, пришел.

В нем здоровье наша, сила,

В нем чудесное тепло.

Сколько рук его растило, охраняло, берегло.

В нем - земли родимой соки,

Солнца свет веселый в нем...

Уплетай за обе щеки, вырастай богатырем!



ВНЕУРОЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ «Как хлеб на стол пришёл»

Источники информации:

- https://ypoκ.
 pф/library kids/issledovatelskaya rabota otkuda hleb na s
 tol prish 191738.html
- https://ru.wikipedia.org/wiki/Хлеб
- https://www.1hleb.ru/about/articles/history.php
- https://ru.wikiquote.org/wiki/Xлеб
- https://kedem.ru/history/hleb-vsemu-golova/

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!