

Тема исследования: Путешествие булочки



Исследовательскую
работу подготовил:

ученик 1 класса «Д»

МАОУ СОШ №7 имени Г.К. Жукова

Парасенко Евгений

Научный руководитель:

Крупская Е.Л.

Цель –

изучить процесс получения булочки с маком от посева пшеницы до выпекания.



Предмет исследования

профессии и продукты, необходимые
для получения булочки с маком



Задачи исследования:

1. Проанализировать научную информацию по теме.
2. Узнать, какие для этого необходимы профессии.
3. Провести анкетирование среди учащихся 1-х классов.
4. В домашних условиях с помощью взрослых испечь булочки.
5. Донести полученную информацию до окружающих.

Гипотеза

- Мы предположили, что изготовление булочки - это трудоемкое и долгое дело.

Способ проверки гипотезы:

1. изучение научной литературы,
2. анализ изученной литературы,
3. практическая работа: самостоятельное изготовление булочки
4. анкетирование.

Еще в старину хлебный колос считался священным. Чтобы подчеркнуть его значимость, его изображали на гербах.



И вот что надо для этого: мука, мак, масло подсолнечное, сахар, молоко, сметана, сливочное масло, яйцо куриное, дрожжи.



Я заинтересовался – из чего получают эти продукты:

-мука – из пшеницы,

-масло подсолнечное из растения подсолнечник,

сахар – из растения –сахарная свекла,

маковая присыпка – из растения- мак

Все эти растения произрастают в поле.

Дрожжи

Химический продукт. Их делают на специальном пищевом комбинате.

Вот что может входить в состав дрожжей

Для выработки дрожжей используется следующее основное и вспомогательное сырье:

- 1 сульфат аммония технический, полученный при производстве сернистого ангидрида;
- 2 аммоний серноокислый очищенный по ГОСТ 10873;
- 3 аммиак водный технический марки Б (для промышленности) по ГОСТ 9;
- 4 кислота ортофосфорная термическая по ГОСТ 10678;
- 5 кислота серная техническая по ГОСТ 2184 (улучшенная) или аккумуляторная по ГОСТ 667
- 6 калий углекислый технический (поташ) по ГОСТ 10690 первого сорта;
- 7 калий хлористый технический по НТД;
- 8 порошок магнезитовый каустический по ГОСТ 1216;
- 9 кислота серная техническая по ГОСТ 2184 (контактная улучшенная марок А и Б) или аккумуляторная по ГОСТ 667;
- 10 микроудобрение для сельского хозяйства южных районов СССР;
- 11 пеногасители;

- дезинфицирующие вещества:
- известь хлорная по ГОСТ 1692;
- известь строительная по ГОСТ 9179;
- известь белильная (термостойкая);
- натр едкий технический по ГОСТ 2263;
- сода кальцинированная (техническая) по ГОСТ 5100; формалин технический по ГОСТ 1625;
- кислота борная по ГОСТ 9656;
- фурацилин;
- фуразолидон;
- сульфенол НП-3;
- катапин (бактерицидный);
- моющее жидкое средство "Прогресс";
- кислота соляная техническая по НТД;
- кислота соляная из хлористого водорода-ректификата марки Б по НТД и т.д.

но это другая тема исследования.

Далее я составил карту
путешествия зерен пшеницы.

1. пашня



2. НИВА



3. ЖИТО



4. Колосья убирают комбайны, которые удаляют зерно от стеблей. Зерно попадает в бункер. Собранные зерна увозят машинами на грузовиках на элеватор.



5. А оттуда – на мельницу. Мельник превращает их в муку.



Растительное масло, сахар -
изготавливают из сырья на специальном
пищевом комбинате.



Я узнал, что мак известен на Руси с 11 века.



Молоко, сливочное масло и яйца
получают от домашних животных.



Практическая часть 1

сбор материала



Изготовление муки



Замешивание теста для булочек



Приятного аппетита!



Практическая часть 2

устное анкетирование

Мои одноклассники
еще мало знают о
профессии
хлебороба, о том,
как хлеб попадает
к нам на стол.



Вывод:

Моя гипотеза подтвердилась.

Изготовление булочки - это
трудоемкое и долгое дело.



Профессии:

- агрономы,
- трактористы,
- комбайнеры,
- летчики,
- рабочие на элеваторах и пищевых комбинатах,
- мельники,
- пекари,
- продавцы.

Один батон - 10000 зерен



Берегите хлеб !

*БЕРЕГИТЕ ХЛЕБ!
ОН ОЧЕНЬ ТРУДНО
ДАЁТСЯ.*

*ХЛЕБ ТАК ЖЕ ДОРОГ, КАК И
САМА ЖИЗНЬ.*



Спасибо за внимание!



**Человек привык трудиться.
Люди пахут, сеют, жнут!
В каждом зёрнышке пшенице,
В каждой крошке хлеба-
Труд!**

