

Служебная записка

# Аттестационная работа

Служебная записка является документом, который используется для информирования руководства организации о фактах и событиях, имеющих отношение к работе организации. Она является одним из основных документов, используемых в делопроизводстве организации.

Служебная записка пишется

на бланке, который

имеет вид листа

с определенными

размерами и содержанием.

( )

# Аттестационная работа

Слушателя курсов повышения квалификации по  
программе:  
«Проектная и исследовательская деятельность как  
способ формирования метапредметных результатов  
обучения в условиях реализации ФГОС»

Бургучева Галина Ивановна

МБОУ « СОШ №23»

Мирнинский район  
*Образовательное учреждение, район*

На тему:  
**Хлеб всему голова**





Тема исследования:

# Хлеб всему голова

Ученики 1Б класса  
МБОУ СОШ №23 п. Айхал  
Кл. руководиткль : Бургучева Г.И.

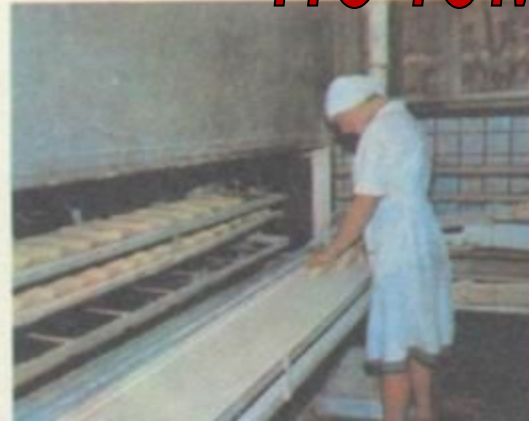




Что мы хотим выяснить



почему все любят хлеб







# Наши предположения

Мы считаем, что ХЛЕБ

- лёгким не бывает
- разный и вкусный
- полезный



# Вопросы, на которые надо искать ответы:

- как и где появился первый хлеб
- откуда берётся хлеб
- какой хлеб вкуснее
- почему хлеб всем необходим





# Чтобы ответить на все вопросы, мы:

- должны прочитать много книг;
- должны научиться выделять необходимую информацию;
- будем учиться анализировать и делать выводы.

## *Планы наших действий.*

1. Обсудим тему в классе.

2. Разделимся на группы.

3. Будем искать ответы на вопросы:

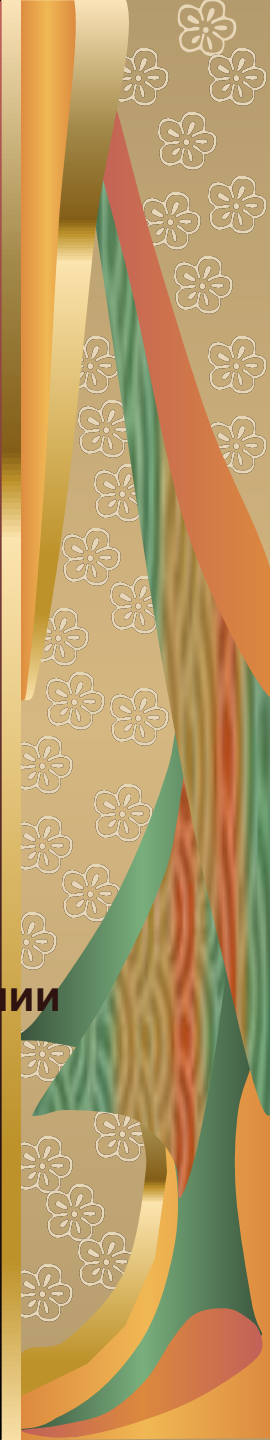
I гр. – познакомится с историческими сведениями, найдёт сведения о первом хлебе.

II гр. – изучит данные энциклопедий, составит рассказ о выращивании зерновых культур.

III гр. – посетит хлебопекарню выведает секреты приготовления мучных изделий, распробует самые вкусные

IV гр. – узнает о пользе мучных изделий.

4. Подготовленный материал покажем своим одноклассникам.



# Мы узнали



Что

Появлению современного хлеба человечество обязано Египту.

Греки и римляне впервые попробовали на берегах Нила изумительный по вкусу, мягкий и пористый хлеб приготовленный на закваске.

Они заимствовали у египтян этот способ и распространили, затем по всем





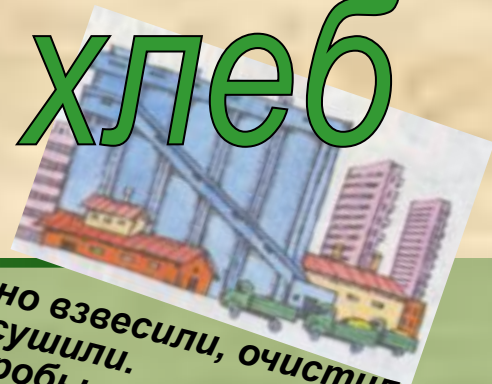
# выращивают хлеб



Весна окошко распахивает,  
А пахарь землю распахивает.



Комбайн блестит весёлым  
глазом.  
Он косит и молотит разом.



Зерно взвесили, очистили,  
просушили.  
В коробы просторные уложили.

## А вот так

Громада элеватора издалека видна.  
Внушает уважение дом зерна.  
Приходят поезда сюда.



На помол зерно  
Спешит по трубам,  
Чтоб родиться  
и муке и крупам.



На муковозах парни  
Муку везут в пекарни.



Попробуйте скорей!



Как говорится:  
Ягода – трава....  
А **хлеб** всему голова!



# Побывали мы и в ХЛЕБНОМ ЦАРСТВЕ



Не поверите, очень вкусно! Мы сами пробовали.



Окажываемся:

Окажываемся:

Учёные выяснили, что одно крохотное зёрнышко вмещает в себя азот, фосфор, калий, серу, магний, кальций, цинк, железо, марганец, бор, медь, йод, растительный белок, углеводы, витамины, минеральные вещества, так необходимые для организма. Поэтому и говорят

**хлеб дороже золота**





# Чудо машины



В хлебном царстве всё делает  
машина, в отличие от мамы:





## «Секреты наших мам и бабушек»

Оказывается, из муки делают несколько сотен видов изделий: булки, калачи, вермишель, макароны, торты, печенье, гренки, пирожные, караваи, плетённые булки, сушки, баранки, пряники, сухари....





# наши выводы

---

- Ещё первобытные племена обратили внимание на зерна диких злаков.
- Хлеб – воплощение огромного труда многих людей.
- Хлеб незаменим и питателен. С ним вкуснее остальная пища. И обед не в обед, коли хлеба нет....
- Из муки делают несколько сотен видов вкуснейших изделий.
- Хлеб символ достатка и счастья страны.

