

1. denná téma:

Chlieb, pečivo, obilniny, cestoviny

Pondelok 13.10.2014

Základná škola s MŠ, Ulica 1.mája 3,
Báhoň 90084

Mgr. Saskia Šipošová

Aktivity

- ▣ Interview v pekárni – natočené video
- ▣ Tvorba fotografií v pekárni
- ▣ Prezentácia fotografií a videa z pekárne žiakom na hodinách biológie

Aktivity v pekárni

- ▣ Osmačky Saška, Martinka a Simonka išli do pekárne, kde sa urobili rôzne fotky a video, ktoré sa pustilo žiakom 7. triedy.
- ▣ Pán majiteľ pekárne v Šenkviciach odpovedal na pár otázok, ktoré naše žiačky pripravili.

Pekáreň



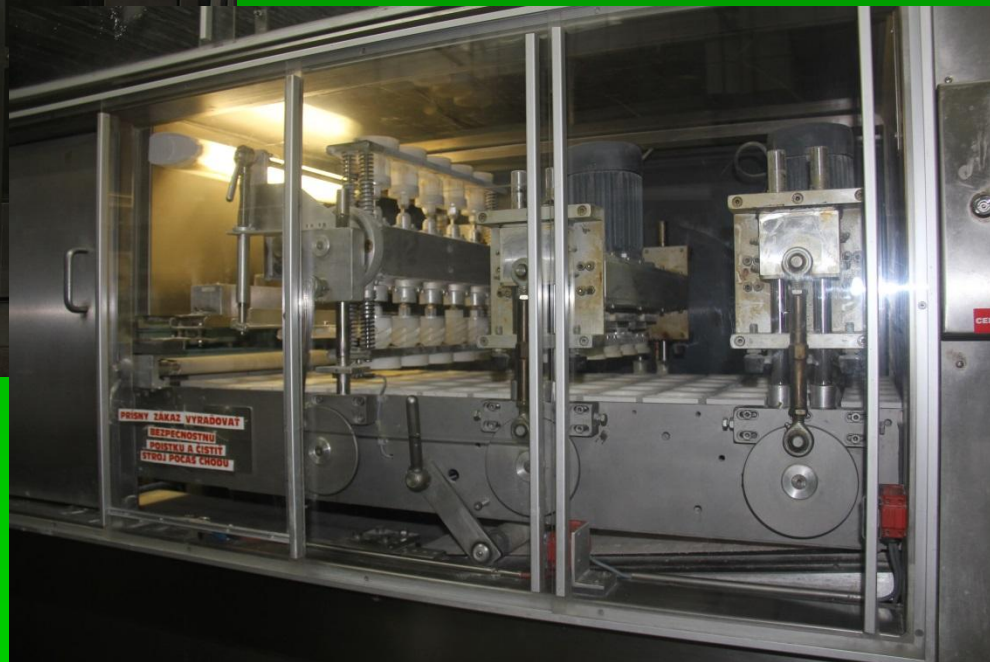
Hotové pekárenské výrobky



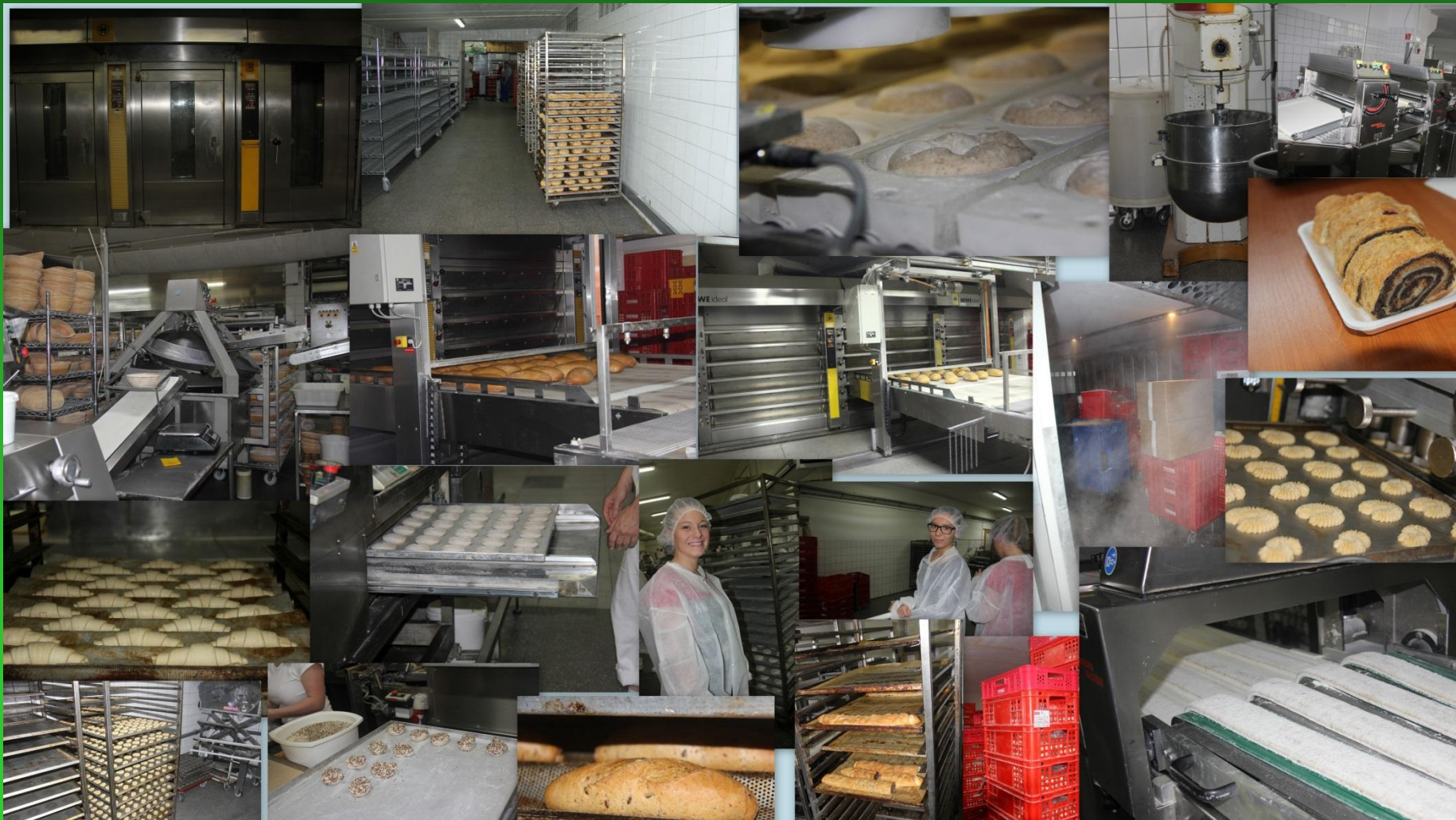
Výroba pečiva



Pekárenské stroje



Pekáreň Šenkvice



19. 8. 2015

Použité otázky v interview

- ▣ 1. Ako vyrábate pečivo? Ručne alebo strojom?
- ▣ 2. Ktorý chlieb sa viac predáva? Biely, alebo čierny?
- ▣ 3. Aký druh chleba je najdrahší?
- ▣ 4. Koľkým obchodom dodávate chlieb?
- ▣ 5. Z akej múky vyrábate pečivo?
- 6. Vyrábate aj bezlepkové pečivo?
- 7. Pečiete pečivo nepretržite?
- 8. Koľko rokov sa už vaša firma zaoberá výrobou pečiva?
- 9. Čo sa viac predáva, chlieb alebo rožky?
- 10. Aký je postup výroby chleba?

Video a fotky z pekárne si pozreli v škole viaceré triedy

- ▣ *Zúčastnení: VII. trieda (21 detí), VIII. trieda (29 detí), VII. trieda (23 detí)*



Skrátené video: Interview v kancelárii v pekárni

✖ Obrázok sa nedá zobraziť. Počítáč nemusí mať dostatok pamäte na otvorenie obrázka, alebo je obrázok poškodený. Keďarku počítáč a potom súbor znova otvorte. Ak sa bude červený kríž a zobrazovať aj naďalej, pravdepodobne budete musieť obrázok odstrániť a vložiť ho znova.

Základná škola s MŠ, Ulica 1.mája 3, Báhoň 90084

Adresa školy: 1. mája 3, Báhoň 90084

▣ Kontaktná osoba: Mgr. Saskia Šipošová

Tel.č.: 0903416103 email:

siposova.saskia@gmail.com

▣ **Spoluautori príspevku:**

Simona Švorcová(VIII.)

Alexandra Almášiová(VIII.)

Martina Mišáková(VIII.)

Katarína Mučková (VIII.)

▣ Počet zúčastnených detí: 73

Počet detí školy:220

Názov témy: Mäso, ryby, vajcia, strukoviny