

Projekt:



Obilniny a ryža a ich význam vo výžive

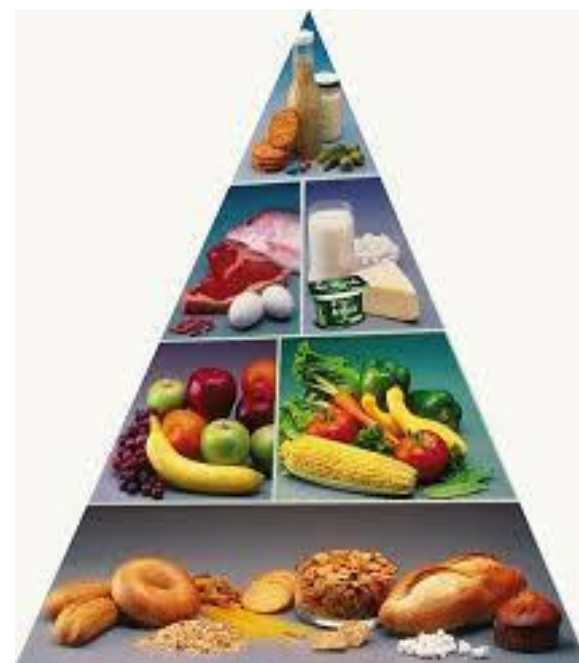
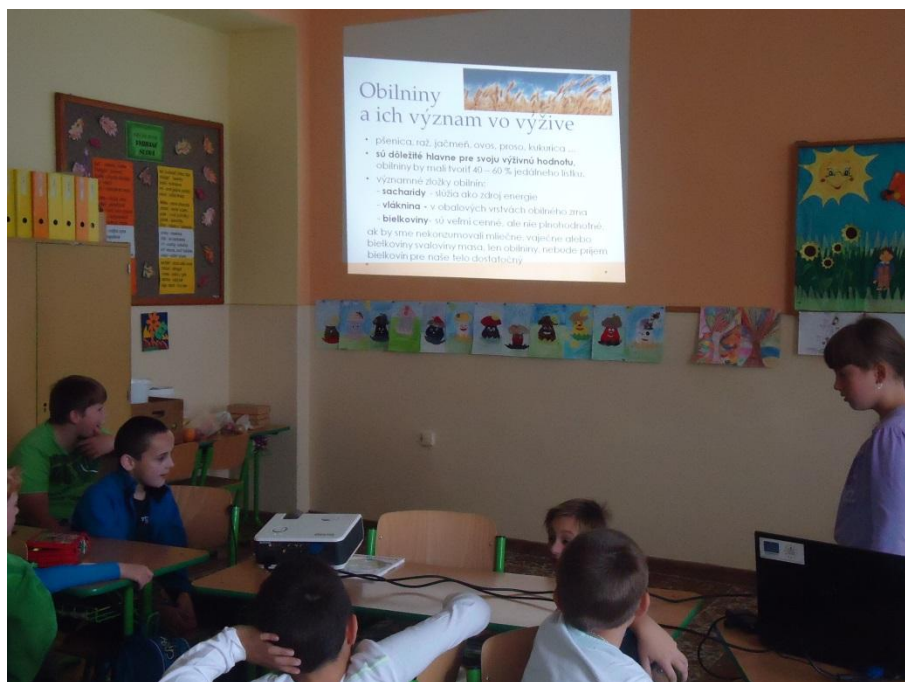
Zoznam všetkých zrealizovaných aktivít školy k vybranej dennej téme:

- prezentácia: oboznámenie s rôznymi druhmi obilnín a ryže a ich význame vo výžive
- návšteva predajne potravín za účelom zmapovania ponuky ryže, chleba, pečiva a cestovín z celozrnnej aj z bielej múky
- zapísanie získaných informácií do pracovných listov
- porovnanie jednotlivých cien výrobkov v závislosti od ich hmotnosti
- ochutnávka zakúpeného pečiva z bielej aj z celozrnnej múky

1. aktivita:

V rámci vyučovania prírodovedy sa žiaci oboznámili s vhodným výberom potravín v súlade s potravinovou pyramídou, s rôznymi druhmi obilnín a ryže, ktoré sú veľmi dôležitou zložkou potravy, ktorá by v našom jedálničku mala zaberáť podstatné miesto.

Všetkých aktivít sa zúčastnilo 12 žiakov 4. ročníka.



2. aktivita:

- Po získaní potrebných informácií navštívili štvrtáci neďalekú predajňu potravín Coop Jednota, kde v skupinkách mapovali ponuku ryže, chleba, pečiva a cestovín z celozrnnej aj z bielej múky.
- Zisťovali aj ich hmotnosť a cenu, ako aj výrobcov jednotlivých produktov.
- Získané informácie zapisovali do pracovných listov a následne v triede prezentovali.



3. aktivita:

- Porovnávanie a prezentácia jednotlivých cien výrobkov v závislosti od ich hmotnosti – rozvíjanie finančnej gramotnosti detí



PROJEKT: Hovorme o jedle 13. – 17. oktobra 2014
Trieda: 4. A
Náčieva predajne potravín – mapovanie ponuky: skupinová práca
1. Skupina zisťovala ponúkané druhy chleba z celozrnnéj a z bielej múky

➤ druhy chleba z celozrnnéj múky:

Názov	Výrobca	Hmotnosť	Cena
at-bu/94	stano	500	0,50
grubavý	stano	200	0,50
krm-krm	stano	2,80	0,50
stano	stano	3,60	0,80
čump	stano	800	1,00
čump	stano	800	1,00
medvedí	stano	700	0,99

➤ druhy chleba z bielej múky:

Názov	Výrobca	Hmotnosť	Cena
šaldový	stano	500	0,50
ramáčový	stano	800	1,00
delfad	stano	500	0,50
šaldový	stano	700	0,50
šaldový	stano	500	0,50
šaldový	stano	500	0,50
šaldový	stano	500	0,50
šaldový	stano	500	0,50

4. aktivita:

- o ochutnávka a hodnotenie zakúpeného pečiva z bielej aj z celozrnnej múky



- Základná škola s MŠ Ľubeľa
- 032 14 Ľubeľa 161
- PaedDr. Anežka Šimková
- Kontakt: 044/5593276, asimkova@gmail.com

Žiaci, ktorí projekt pripravili a zrealizovali: celkom 12 žiakov 4. ročníka:

Jozef Čendula, 4. ročník,
Jakub Hric, 4. ročník
Peter Hrnčiar, 4. ročník,
Hycláková Petra, 4. ročník,
Krajči Samuel, 4. ročník,
Kurtulík Martin, 4. ročník,
Kúkolová Nikola , 4. ročník,
Sikorová Katarína, 4. ročník,
Repa Michal, 4. ročník,
Švec Damián, 4. ročník,
Tučiaková Barbora, 4. ročník,
Vyšňan Dávid, 4. ročník.

- Názov dennej témy súťažného príspevku: **1. denná téma z pondelka**
13.10.2014: Chlieb, pečivo, obilniny, cestoviny
- Celkový počet žiakov školy: 185