

ТЕМАТИЧЕСКИЕ ИНТЕРЬЕРНЫЕ  
РЕШЕНИЯ В КАБИНЕТАХ  
И РЕКРЕАЦИЯХ ОДОД

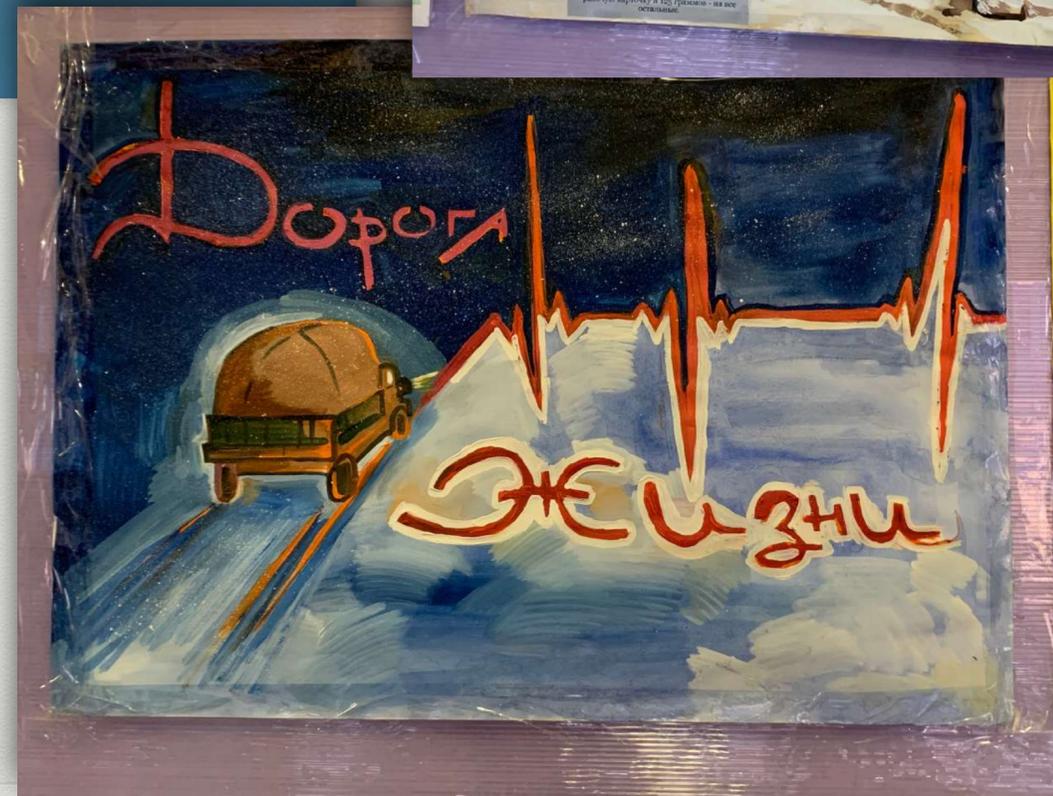
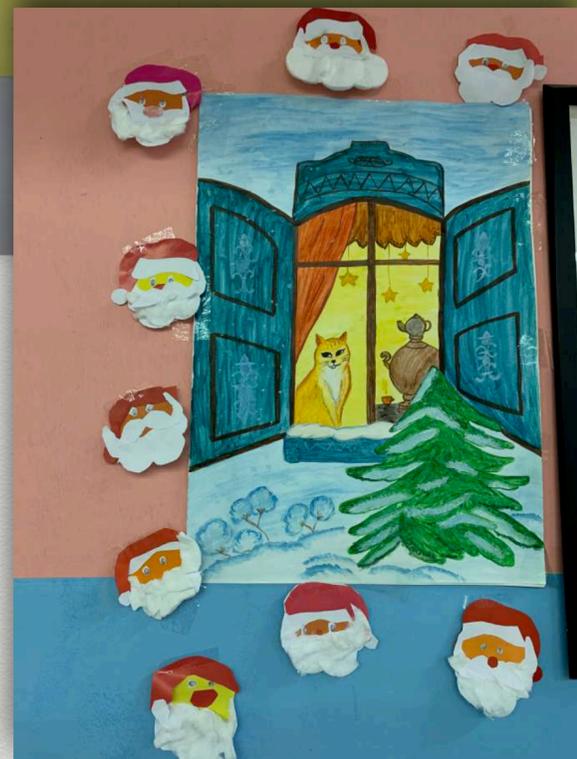
В холле первого этажа нашей школы мы видим красивые стенды, где отражена вся работа в объединениях ОДОД, главные новости, достижения обучающихся и коллективов отделения, расписание занятий. С информацией всегда могут ознакомиться обучающиеся и родители.



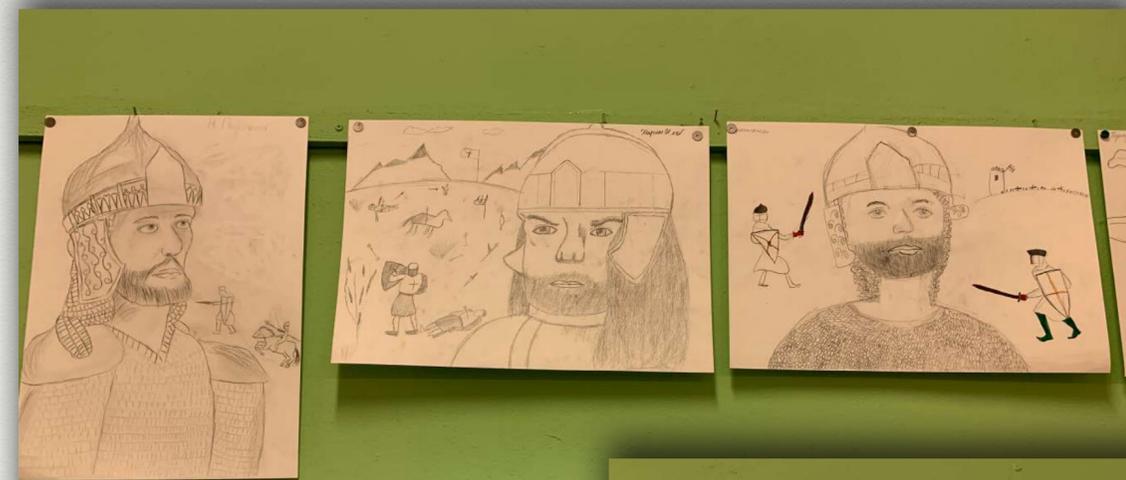
# Кубки и достижения выставлены на стеллажах



# Рекреации школы оформлены в соответствии с тематикой праздника, который отмечается в школе.



В рекреации школы оформлены выставки работ детей, занимающихся в объединении «Художественное оформление»





# Кабинет для занятий в Творческом объединении Хор



# Достижения и работы обучающихся «Творческого объединения Хор» и объединения «Художественное оформление»



# В кабинете объединения Журналистика нового поколения



Государственное бюджетное образовательное учреждение школа № 67 Центрального района Санкт-Петербурга

Общешкольный проект: «Мы то, что мы едим»

Исследовательский проект 6-а класса «ЗДОРОВЬЕ В ЗЛАКОВОМ ЭКВИВАLENTE»

Хлебный завод «Каравай»

Участники проекта:

Руководитель Степанова Т.К.

Клужкин Костя  
Галкин Ирина  
Поварницын Станислав  
Петрова Полина  
Золотарёва Анна  
Поляков Вячеслав

**Цель проекта:**

- посетить завод «Каравай»
- познакомиться с процессом производства хлеба
- познакомиться с ассортиментом хлеба, поставляемого во все районы СПб.

Мы приняли участие в мастер-классе по замешиванию теста при изготовлении хлебобулочных изделий из муки разных сортов и правильному подбору ингредиентов для выпечки хлеба и сладости.

Своими руками мы приготовили замечательные, очень вкусные, полезные булочки в виде фигурок животных.

*Жизнь – от хлеба,  
И от хлеба – сила!  
А. Баянов*

**Чудо из ржаной муки**

В ЗЕРНЕ РЖИ – КЛАДЕЗЬ ЗДОРОВЬЯ.

Зерно ржи располагает богатейшим спектром питательных веществ: белок, углеводы, минеральные вещества, витамины...  
Хлеб из ржаной муки грубого помола является полноценным продуктом питания и это обусловлено биохимическими показателями зерна.

Аминокислота	Содержание аминокислот				
	На 100 г белка, г		Яичный белок	Рожь, %	
	рожь	пшеница		К яичному белку	К пшенице
Аргинин	5,4	3,4	7,0	77	149
Лизин	3,7	2,7	6,6	56	139
Треонин	3,2	2,7	4,9	66	117
Валин	4,8	4,3	7,0	83	111
Цистин	1,8	1,7	2,2	30	104

Наукой о питании доказано, что хлеб из ржаной муки более полезен, чем пшеничный. Содержание белка в зерле ржи несколько меньше, чем в пшенице, однако полезные белки биологически полноценнее, если богаче по аминокислотному составу. Булочка зерна ржи содержит больше жизненно важных незаменимых аминокислот: лизина, аргинина, треонина, валина и цистина.

# Кабинет объединения Юный исследователь

