

# Тема моей исследовательской работы: Шоколад: вред или польза?



ВЫПОЛНИЛА: ШМИДТ ВИОЛЕТТА  
УЧЕНИЦА 2 Г КЛАССА  
КГУ ГИМНАЗИЯ 97  
КЛАССНЫЙ РУКОВОДИТЕЛЬ:  
САЛЫГИНА АЛЛА ВАСИЛЬЕВНА

# ЦЕЛЬЮ МОЕЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ ЯВЛЯЕТСЯ:

---

- Поиск аргументов, которые доказывают вредность или полезность такого продукта как шоколад



# РЕШЕНИЕ ПОСТАВЛЕННОЙ ЦЕЛИ Я ОСУЩЕСТВЛЯЛА ЧЕРЕЗ РЯД ЗАДАЧ:

1. Знакомство с историей возникновения шоколада.
2. Изучение состава шоколада, из каких веществ он состоит и как они влияют на организм человека.
3. Сделать выводы о пользе или вреде шоколада.

# МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ:

---

- Изучение литературных и электронных источников информации;
- Систематизация и обобщение найденного материала;
- Эксперимент;
- Анкетирование;
- Анализ полученных результатов

# МОЯ ГИПОТЕЗА ЗВУЧИТ ТАК:

Я предполагаю, что шоколад положительно воздействует на организм человека



# КРАТКАЯ ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА

---



# РОДИНОЙ ШОКОЛАДА, КАКИ ДЕРЕВА КАКАО ЯВЛЯЕТСЯ ЦЕНТРАЛЬНАЯ И ЮЖНАЯ АМЕРИКА



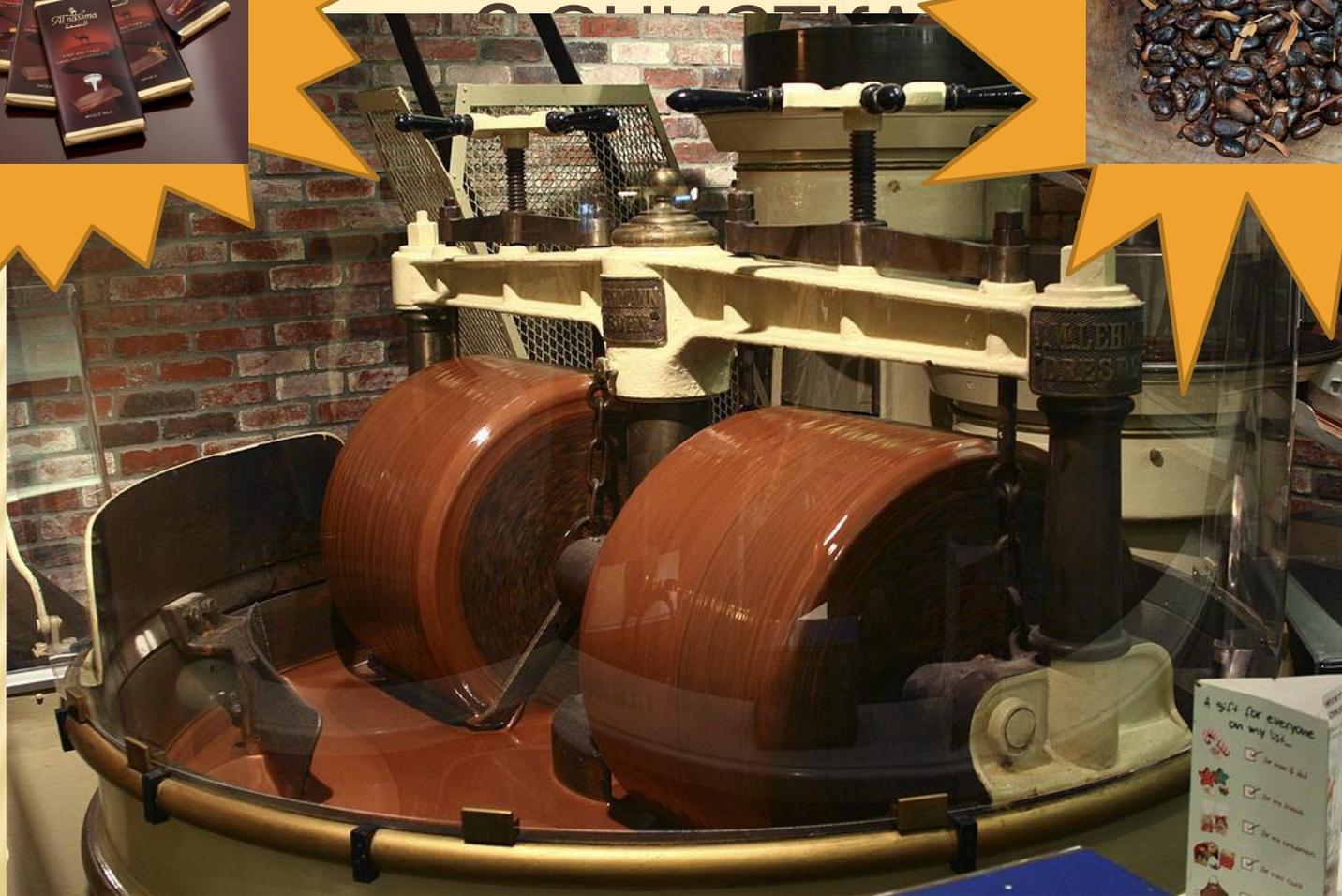


ПЕРВЫМ ЕВРОПЕЙЦЕМ,  
ОТКРЫВШИМ СИЛУ КАКАО-  
БОБОВ, БЫЛ ХРИСТОФОР  
КОЛУМБ В 1502 Г. С ЭТОГО  
МОМЕНТА ШОКОЛАД НАЧАЛ  
СВОЁ ТРИУМФАЛЬНОЕ  
ШЕСТВИЕ ПО ЕВРОПЕ.

# ОСНОВНОЕ СЫРЬЕ- КАКАО-БОБЫ



# ОТ КАКАО К ШОКОЛАДУ



# ПРОЦЕСС ОБРАБОТКИ

---



# ВИДЫ ШОКОЛАДА

1. По структуре:

Жидкий и твердый;

2. По вкусовым качествам:

Горький, молочный, сливочный;

3. По цветовой гамме:

Тёмно-коричневый, (черный), коричневый, белый.

4. По составу:

С добавлением различных ингредиентов:

Изюма, орехов, и др.



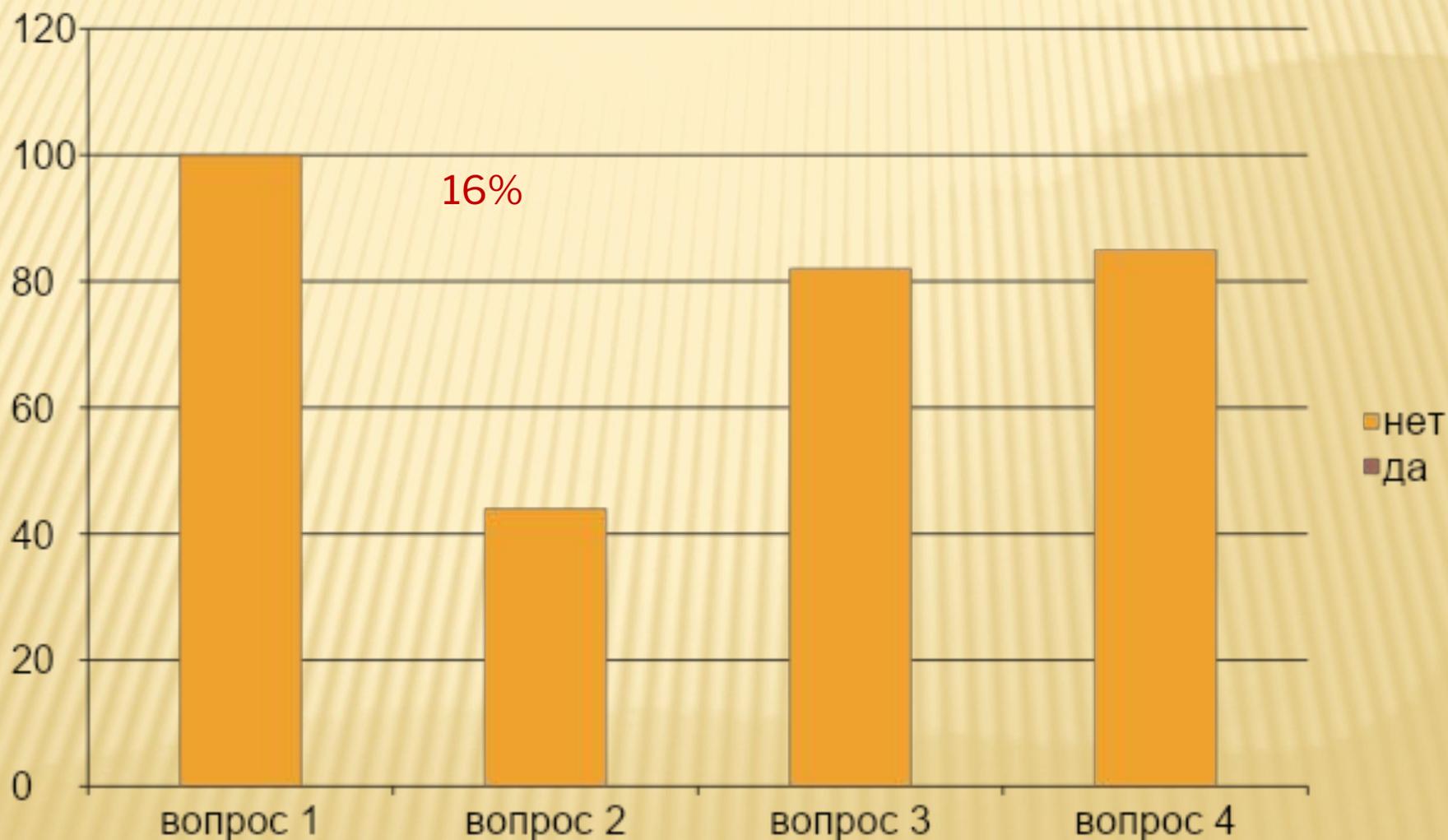
# АНКЕТИРОВАНИЕ

---

Работая над теоретической частью, я узнала много нового и полезного о происхождении шоколада. Мне стало интересно, а что знают о шоколаде мои одноклассники. В исследовании было опрошено 23 человека. Я задавала им следующие вопросы:

1. Любите ли вы шоколад?
2. Вреден ли шоколад?
3. Часто ли вы едите шоколад?
4. Изучаете ли вы состав шоколада при его покупке?

# РЕЗУЛЬТАТЫ АНКЕТИРОВАНИЯ ПАКОЗАЛИ





NDISS

- Можно сделать вывод, что шоколад любят все дети, но о его вреде и пользе знаю мало и при покупке, практически никто не изучает состав шоколада.

# УТВЕРЖДЕНИЕ

---

- 1; шоколад виновник лишнего веса?
- 2; шоколад виновник кариеса?
- 3; в шоколаде есть витамины?
- 4; вреден ли шоколад для сердца и сосудов?
- 5; повышает ли шоколад давления?
- 6; шоколад не приносит пользы организму?
- 7; шоколад способствует появлению прыщей?

# ЭКСПЕРИМЕНТ

Я решила узнать,  
можно ли приготовить  
шоколад в домашних  
условиях. Рецептов  
было много, но я  
выбрала один.



---

И так нам понадобится 5 ст. ложек молока, 50 гр. Сливочного масла 6 ст. ложек сахара 5ст. Ложек какао, 1 ч. Ложка муки. Формочки можно использовать любые.

В кастрюлю вливаем молоко, какао, сахар, тщательно перемешиваем и ставим на плиту.











Довести до  
кипения и  
добавить 50 гр.  
масла  
и медленно  
перемешать.



Добавить муку  
и довести до  
кипения. Как  
только мука  
растворится  
снять с огня  
кастрюлю.



В  
качестве  
начинки я  
положила  
орехи.



Затем смесь  
вылить в  
форму и  
поставить в  
холодильник  
на 3 часа.  
Шоколад стал  
твердым и  
очень  
вкусным!



# ВЫВОД.

---

В результате проведенного исследования , изучая литературные и электронные источники: Моя гипотеза подтвердилась полностью. Шоколад действительно положительно влияет на организм человека. Я пришла к выводу, что серьезных причин отказывать себе в употреблении шоколада нет. Только следовало бы добавить что во всем нужна мера. Так что « свобода шоколаду !»

# ЗАКЛЮЧЕНИЕ

---

Собранный мною материал может использоваться на уроках истории, ознакомления с окружающим миром. Ну а я получила навыки сбора информации составления презентации и работой с интернетом и литературными источниками.

