

Тема моей исследовательской работы: Шоколад: вред или польза?



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

ЦЕЛЮ 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



A gift for everyone
on my list...

- For mom & dad
- For my friends
- For my classmates
- For my teacher

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.

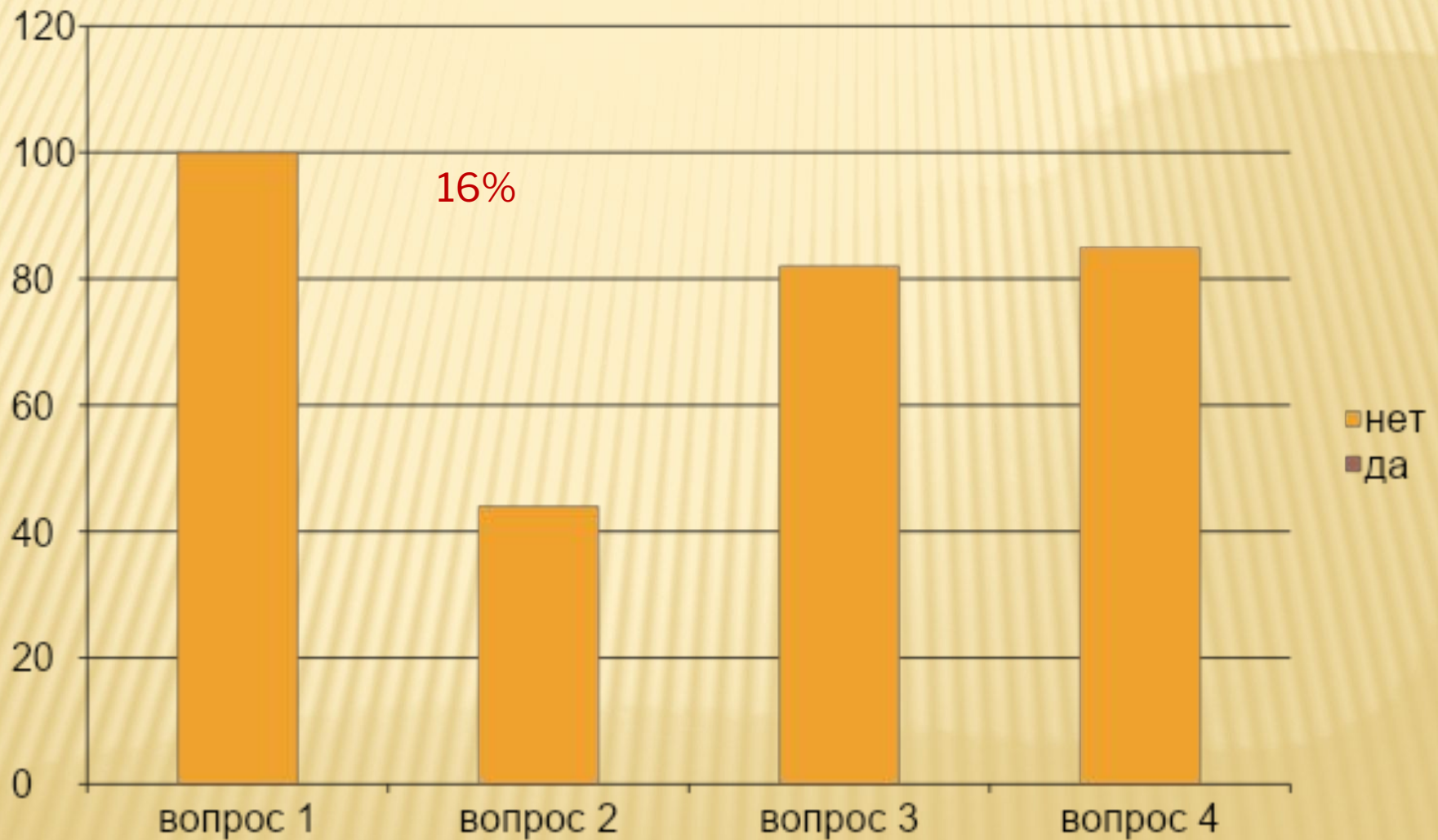


АНКЕТИРОВАНИЕ

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.

