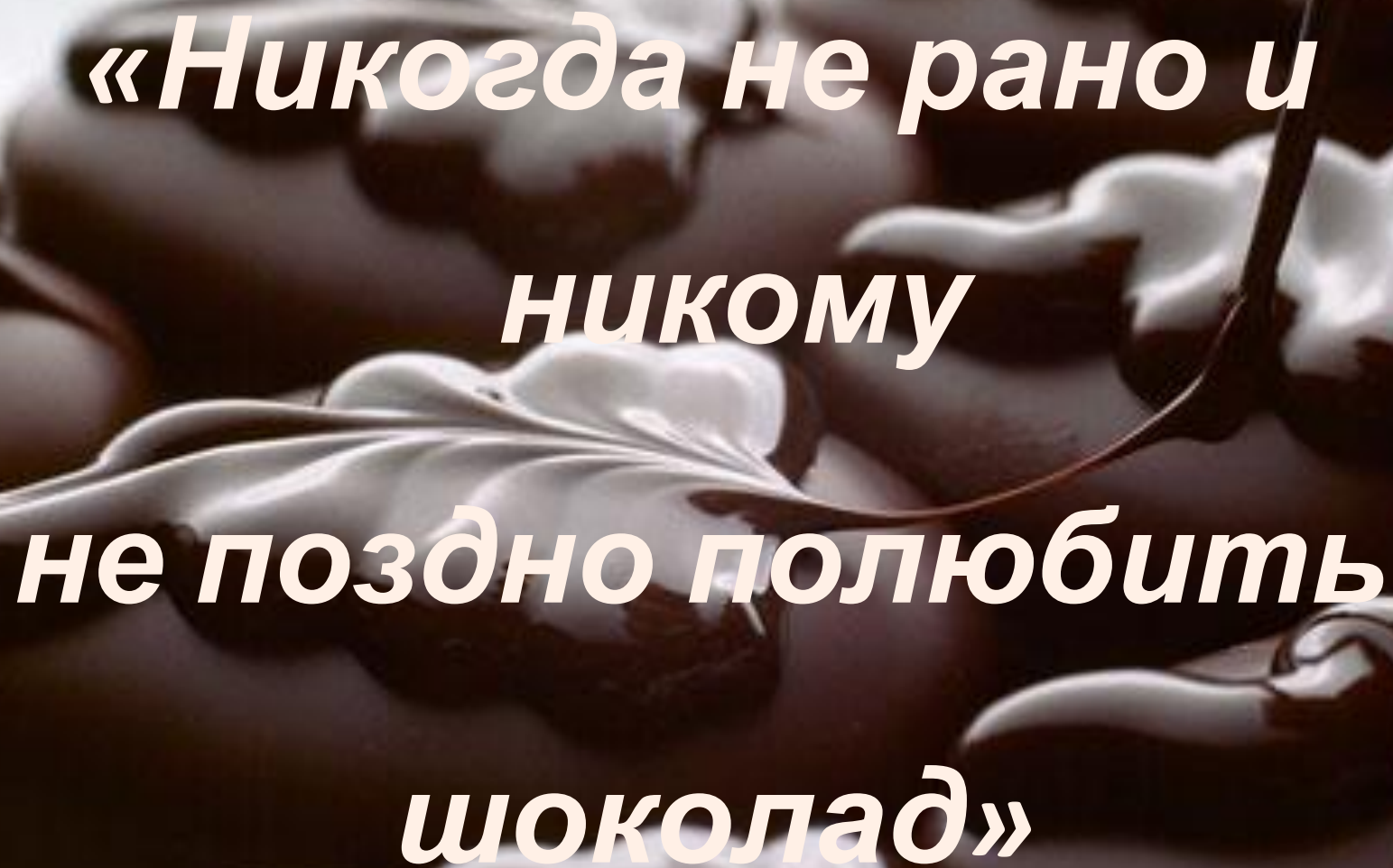


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 1 п. Клетня

# проект

*Выполнили: учащиеся 2 класса «а»*

*Руководитель проекта: Макарова Н. А.*



***«Никогда не рано и  
никому  
не поздно полюбить  
шоколад»***

# Цель

- **Узнать о влиянии шоколада на организм человека**



# Задачи

- Изучить, историю возникновения шоколада и проследить её до наших дней
- Провести исследование влияния шоколада на организм человека
- Провести социологический опрос взрослых и детей
- Создать комфортное настроение в классе через создание рис шоколаде и шоколадом
- Выводы по проекту



# Гипотеза





Википедия  
Свободная энциклопедия

# История возникновения

## А знаете ли вы, что такое

- **ШОКОЛАД** (*материал из свободной энциклопедии*)

*У этого термина существуют и другие значения, см. Шоколад (значения).*

**Шоколад** — кондитерские продукты, изготавливаемые с использованием плодов какао.

Обыкновенная шоколадная масса обладает более низкими вкусовыми и ароматическими достоинствами и менее тонкой дисперсностью. Содержание сахара в ней не более 63 %. Десертная шоколадная масса имеет высокие ароматические достоинства и тонкую дисперсность. Эти свойства она приобретает в результате особо тщательной и длительной обработки. Содержание сахара в ней не более 55 %.

В зависимости от состава шоколад делят на горький, молочный и белый. Существуют диабетические варианты. Также шоколадные изделия могут иметь ароматические добавки: (кофе, спирт, коньяк, ванилин, перец); пищевые добавки: (изюм, орехи, вафли, цукаты) или начинку.



***Знаете ли Вы, как долго человечество наслаждается этим замечательным продуктом?***

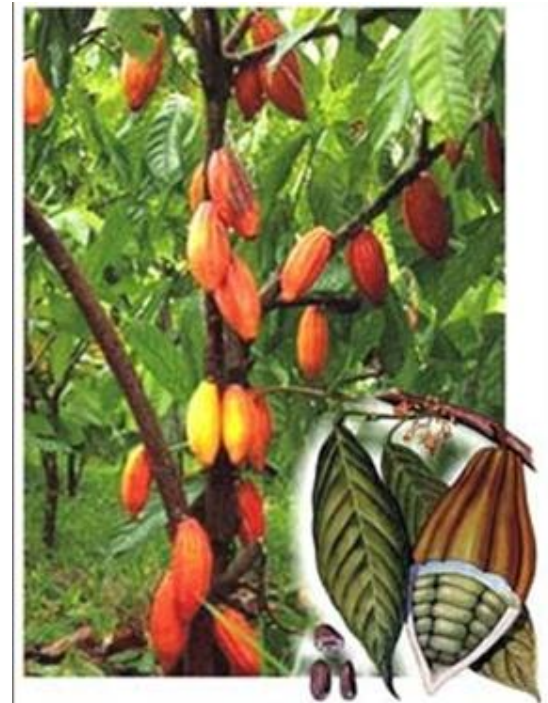


# История

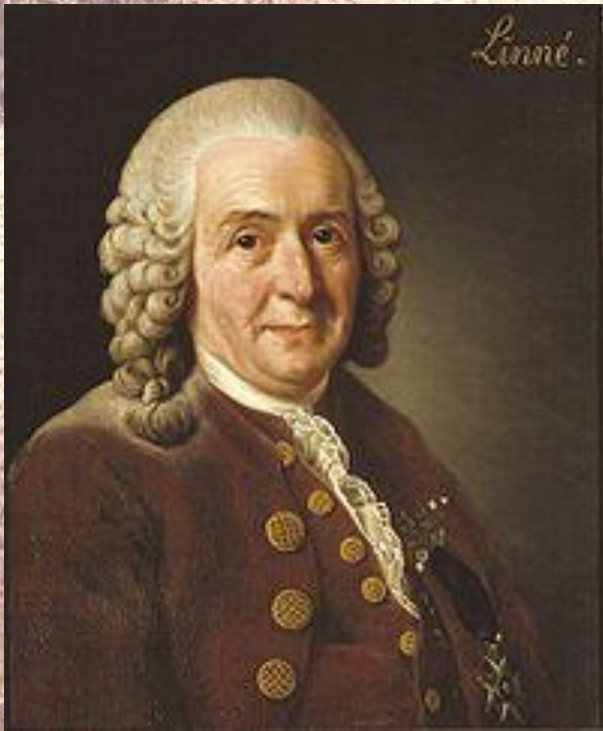
История шоколада началась очень давно, более 4000 лет назад с египетских десертов

❖ *племена майя и ацтеков*

**КСОКОАТЛЬ**







# Карл Линней

- ТЕОБРОМА - с греч. «ПИЦЦА»



# Христофор Колумб

# Всемирная слава

Первое кафе, где подавали шоколад, было открыто в

**Попендо в 1657 г.**



Первый молочный шоколад появился в **Швейцарии**





# Музей в Брюсселе

LES PREMIERS MAÎTRES CHOCOLATIERS EN BELGIQUE  
DE EERSTE MEESTERCHOCOLATIERS IN BELGIË

...of het is verantwoordelijk voor te veel cafeïne in their diet.  
...oak van hoofdpijn liggen ?



# Шоколад в России







# ***Влияние шоколада на организм***

## **Мифы о шоколаде**

- **Миф №1: Шоколад содержит слишком много кофеина**
- **Миф № 2 Шоколад вызывает кариес**
- **Миф № 3 Шоколад вызывает мигрени**
- **Миф № 4 Шоколад способствует набору веса**
- **Миф № 5 Шоколад повышает уровень холестерина**



**Мнение врачей, психологов,  
стоматологов**

**В состав шоколада входят  
кофеин и теобромин**






# Мнение врача - стоматолога



# Мнение врача - стоматолога





## **Противники шоколада**

- Ссылаются на **высокую калорийность** этого продукта
- Шоколад усиливает **секрецию сальных желез**
- Шоколад может **спровоцировать аллергические реакции**

## **Сторонники утверждают**

- Шоколад **благоприятно действует на сердечно-сосудистую систему**
- Содержит он и **флавоноиды**
- В одной плитке шоколада содержится **калия, кальция, минеральных веществ и витаминов больше, чем в одном зеленом яблоке**. В черном шоколаде много железа.



**Итак... шоколад -**

**защитник организма**

**поднимает настроение**

**источник долголетия**

**бодрит, повышает  
работоспособность**

**«продукт счастья»**



# Социологический опрос

❖ Любите ли вы шоколад?

❖ Считаете ли вы шоколад вредным или полезным?



Любите ли вы  
шоколад

Считаете ли  
шоколад вредным

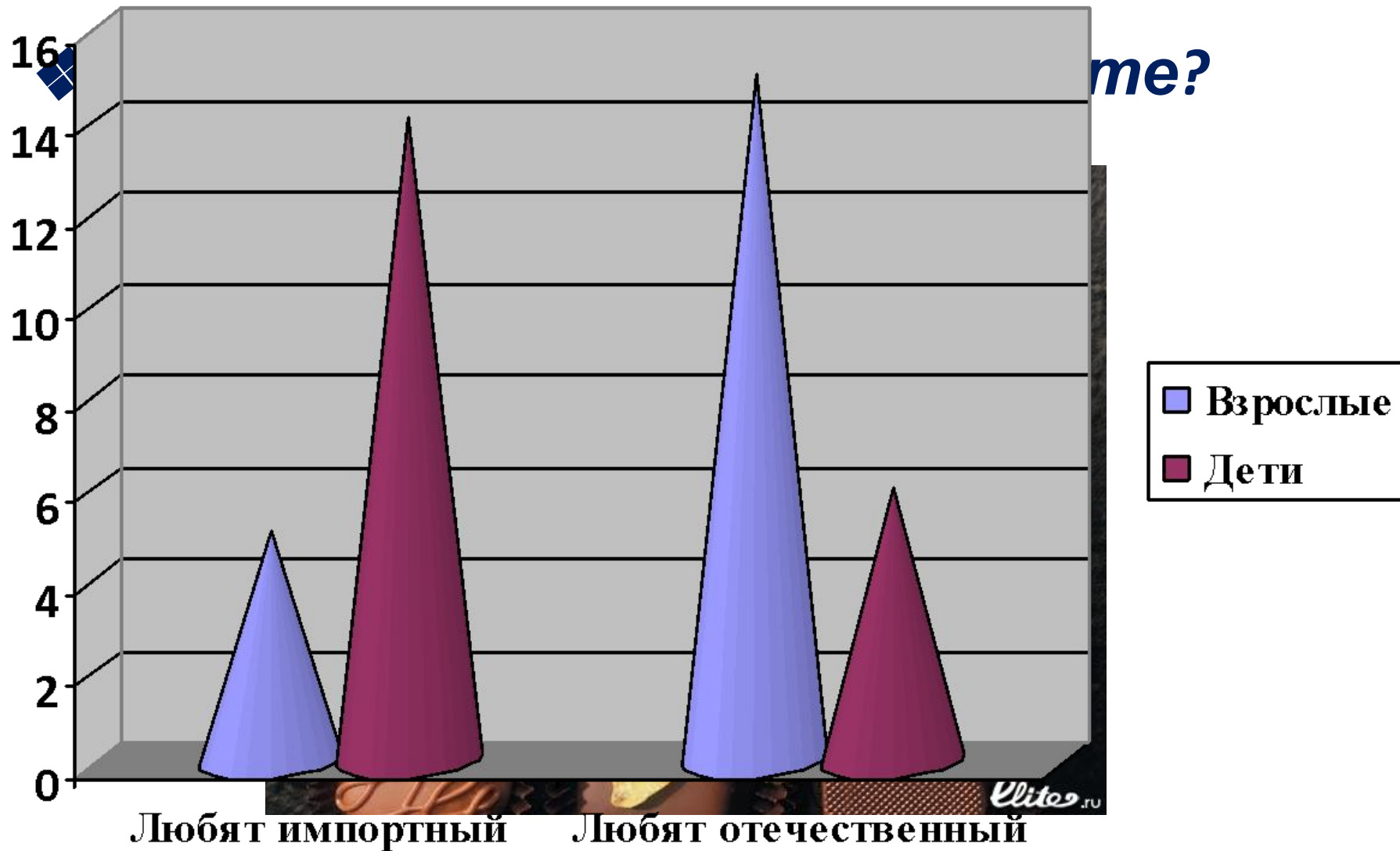
Считаете ли  
шоколад полезным

■ ДА

■ ДА

■ НЕТ

# Социологический опрос



# *Что из шоколада можно сделать и где применить?*

Глазурь для торта

Желе Печенье

Испортить фигуру

Коктейль

Крем Кекс Торт Мусс

Массаж Фонтан

Обёртывание

Перебить аппетит

обедом

Пятно на одежде

Фондю

Шоколадные домики, башни

Побаловать себя и поделиться

счастьем с окружающими

В искусстве, косметике

В пищевой промышленности

В дизайне

В медицине

Для улучшения работы мозга

перед Открыть шоколадную фабрику

Использовать как автозагар

Как полотно для рисования

Для тренировки силы воли



# Наши эксперименты



## Цель экспериментальной деятельности:

- Формирование навыков самостоятельной познавательной деятельности в проведении опытов и экспериментов по определению качественного состава шоколада.



## Задачи экспериментальной деятельности:

- Выполнять последовательно опыты и эксперименты по описанию и научной инструкции.
- Провести элементарные химические реакции.
- С помощью элементарных качественных реакций определить наличие в составе шоколада белков, жиров и углеводов.





# Рождение шоколада

## Эксперимент № 1

### Теоретическое изучение

### технологического

### процесса получения шоколада





# Эксперимент №3 Обнаружение жиров в шоколаде.







# Рисунки на шоколаде и шоколадом











# Наши фантазии





# ШОКОЛАД

Шоко-куд

Шоко-куд	Шоко-куд	Шоко-куд
Шоко-куд	Шоко-куд	Шоко-куд
Шоко-куд	Шоко-куд	Шоко-куд
Шоко-куд	Шоко-куд	Шоко-куд
Шоко-куд	Шоко-куд	Шоко-куд
Шоко-куд	Шоко-куд	Шоко-куд
Шоко-куд	Шоко-куд	Шоко-куд



**Шоколад благотворно влияет на  
здоровье человека ,если его  
использовать в пищу в  
допустимых дозах**



# Мы благодарим за помощь в работе над проектом

- Песенко  
Надежду  
Владимировну
- Орлову Ольгу  
Александровну



*Спасибо за внимание!  
Желаем всем здоровья, успехов и  
удачи!  
Ешьте шоколад!*

