

ЗАВИСИМОСТЬ ПЛАВЛЕНИЯ И ЗАСТЫВАНИЯ ШОКОЛАДА ОТ ЕГО СОСТАВА

СОЛОВЬЕВА ДАРЬЯ. МОУ ГИМНАЗИЯ №1, 6 «В» КЛАСС

ВВЕДЕНИЕ

- ПРЕДМЕТ ИССЛЕДОВАНИЯ: ПЛАВЛЕНИЕ И ОТВЕРДЕВАНИЕ ШОКОЛАДА;
- АКТУАЛЬНОСТЬ И НОВИЗНА:
НОВЕЙШИЕ ЗНАНИЯ – В
ПРОИЗВОДСТВО ПИТАНИЯ
- ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ: ОПРЕДЕЛЕНИЕ
ЗАВИСИМОСТИ ТЕМПЕРАТУРЫ И
ВРЕМЕНИ ПЛАВЛЕНИЯ ОТ СОСТАВА
РАЗЛИЧНЫХ СОРТОВ ШОКОЛАДА;
- МЕТОД ИССЛЕДОВАНИЯ:
ЭКСПЕРИМЕНТ.

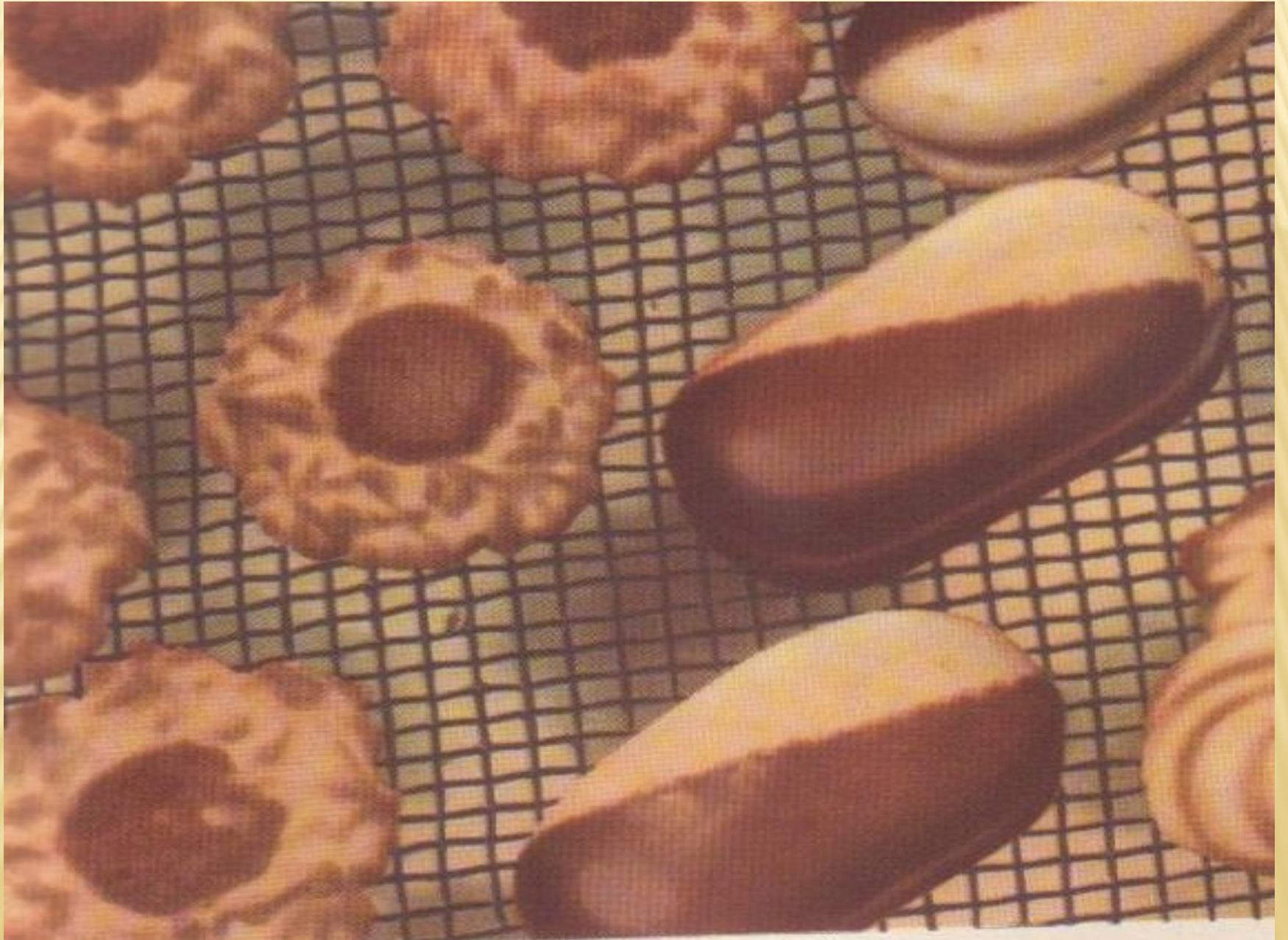


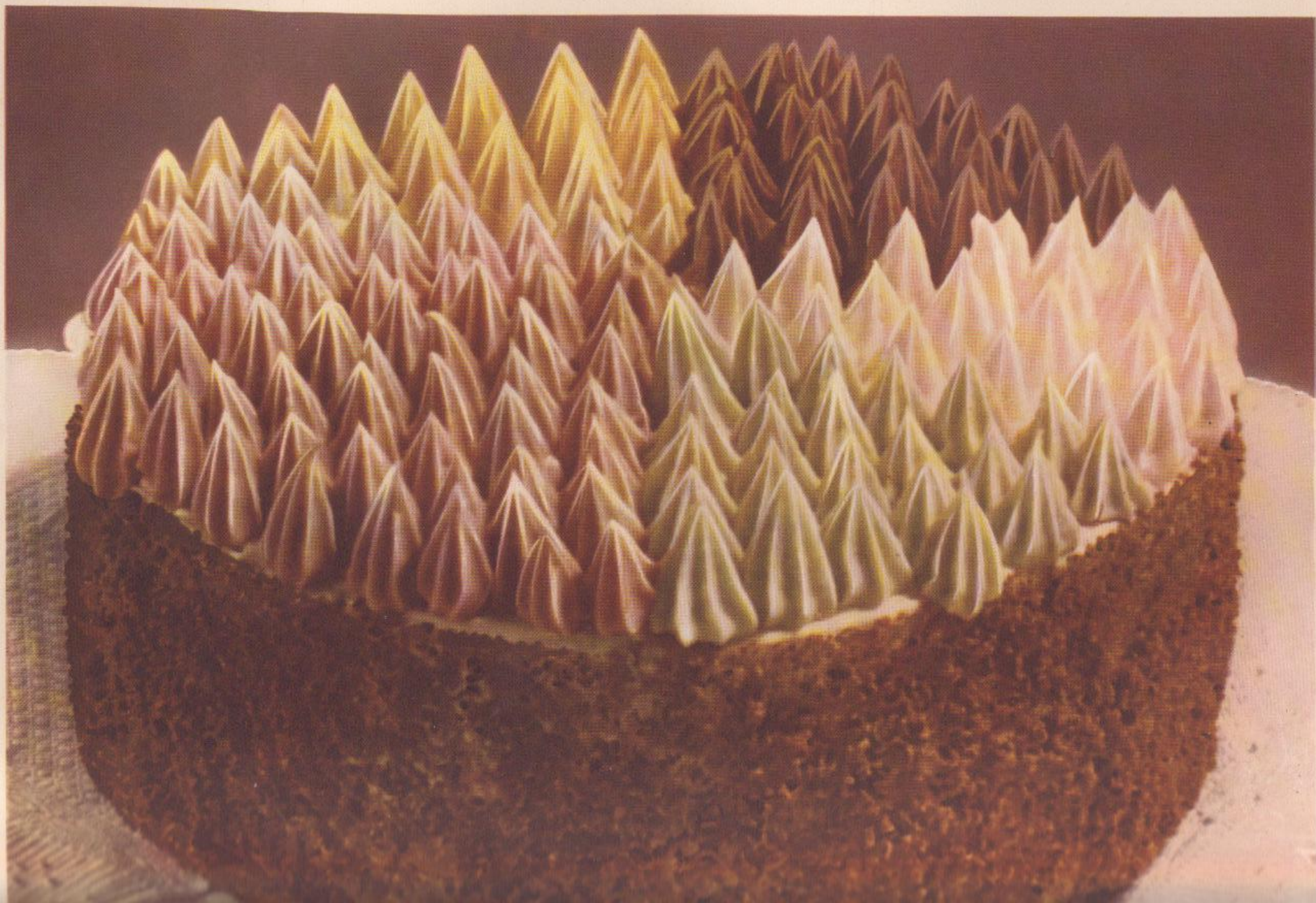


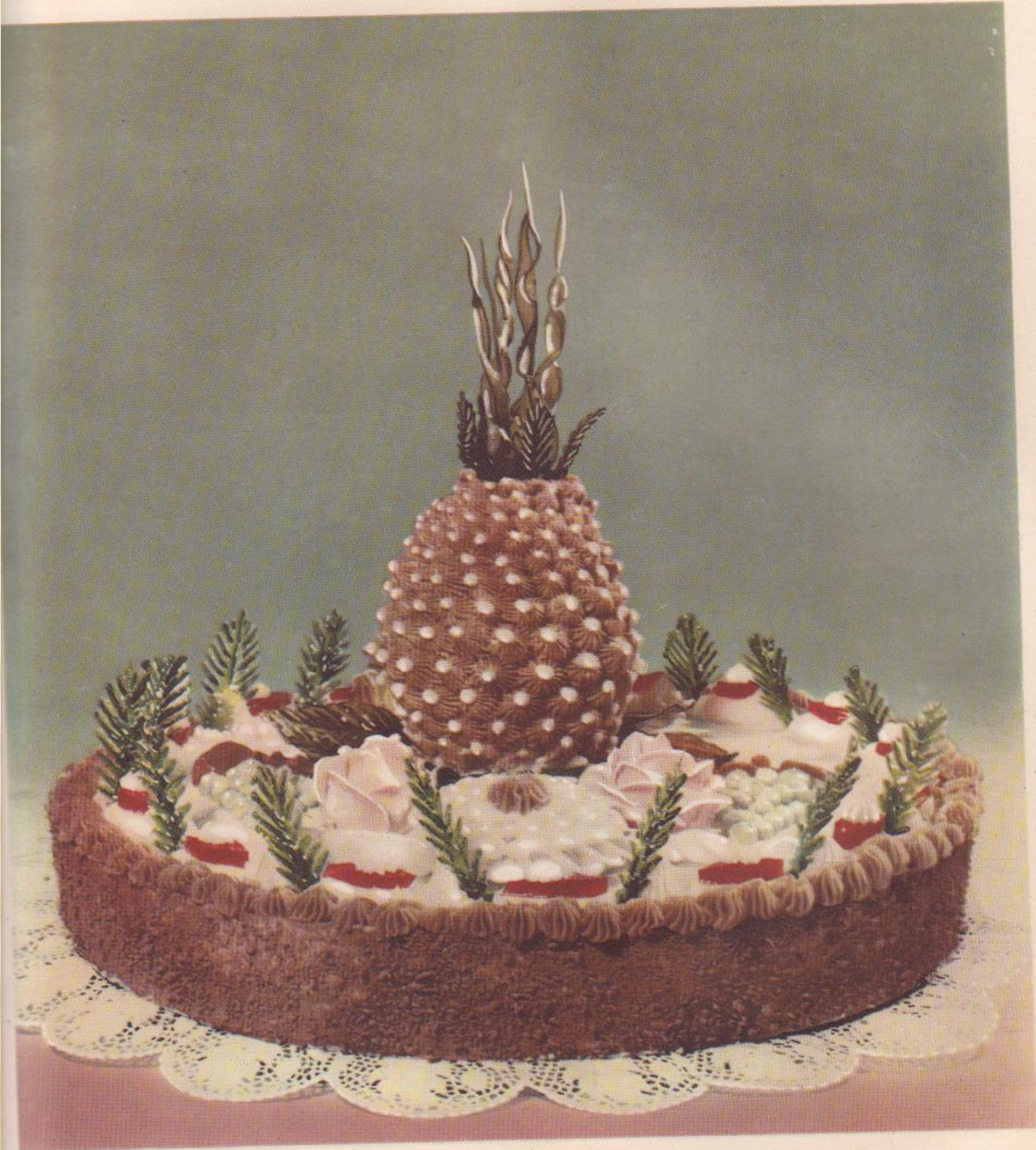










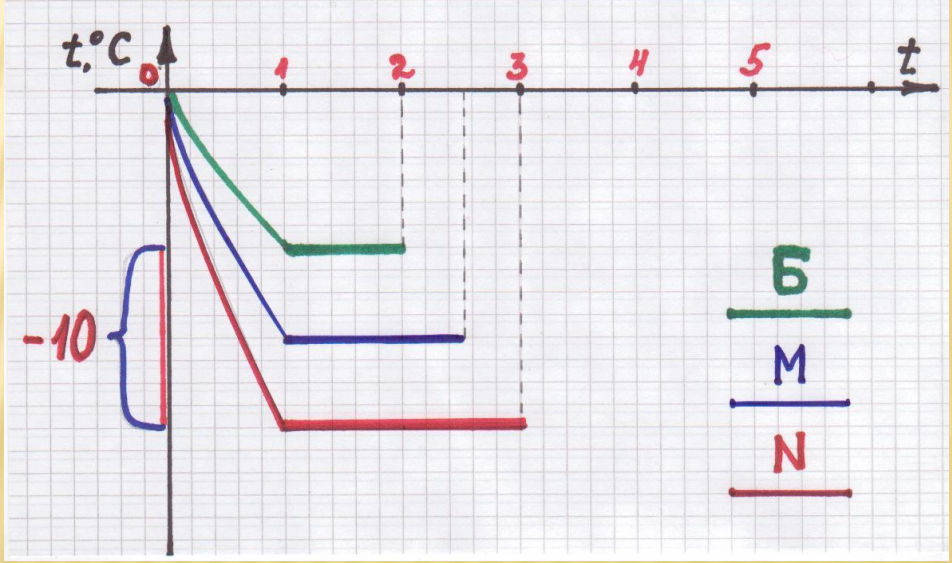
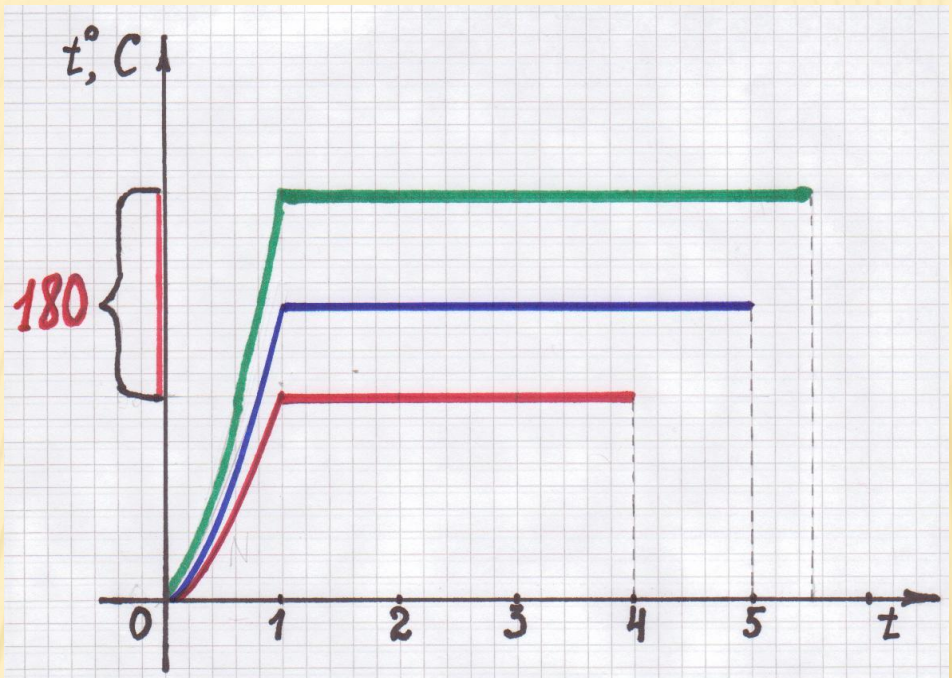


"Luzerner"











ВЫВОД

1. Чем БОЛЬШЕ ЖИРОВ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ, ТЕМ БЫСТРЕЕ ШОКОЛАД ТАЕТ;
2. Чем БОЛЬШЕ ЖИРОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ. ТЕМ БЫСТРЕЕ ЗАМЕРЗАЕТ.

АНКЕТА

-
- Любите ли вы шоколад?
- Какой шоколад Вы предпочитаете: горький, сладкий?
- Верно ли утверждение, что шоколад способствует лучшей работе мозга? Да Нет
- Полезен ли шоколад? Да Нет
- Надо ли изучать свойства шоколада? Да НЕТ
- Велика ли роль шоколада в жизни человека? Да Нет
- Как ты считаешь, какой шоколад плавится быстрее: горький или сладкий?
- Обладает ли шоколад отрицательными свойствами? Если да, то какими?
-

ИТОГИ ОПРОСА ПО ТЕМЕ ПРОЕКТА «ПЛАВЛЕНИЕ И КРИСТАЛЛИЗАЦИЯ ШОКОЛАДА»

| - | ВОПРОСЫ | | | | | | | |
|--------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| - | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| - | <u>ДА/</u> НЕТ | <u>ДА/</u> НЕТ | <u>ДА/</u> НЕТ | <u>ДА/</u> НЕТ | <u>ДА/</u> НЕТ | <u>ДА/</u> НЕТ | <u>ДА/</u> НЕТ | <u>ДА/НЕ</u> И |
| УЧАЩИЕ СЯ | 22 | 20 | 21 | 19 | 19 | 16 | 19 | 18 |
| УЧИТЕЛЯ | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 3 |
| РЕЗУЛЬТ АТЫ ОПРОСА | 89 | 82 | 85 | 78 | 78 | 67 | 75 | 75 |