

Муниципальное образовательное учреждение для детей  
дошкольного и младшего школьного возраста  
прогимназия "Сезам"

# проект

*Выполнили: учащиеся 2 класса «б»  
Руководитель проекта: Филатова В.  
П.  
Рук-тель исследований: Онипченко Л.  
В.*



***«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 рисунков на шоколаде, шоколадом и бс
- Выводы по проекту
- Использованная литература



# 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

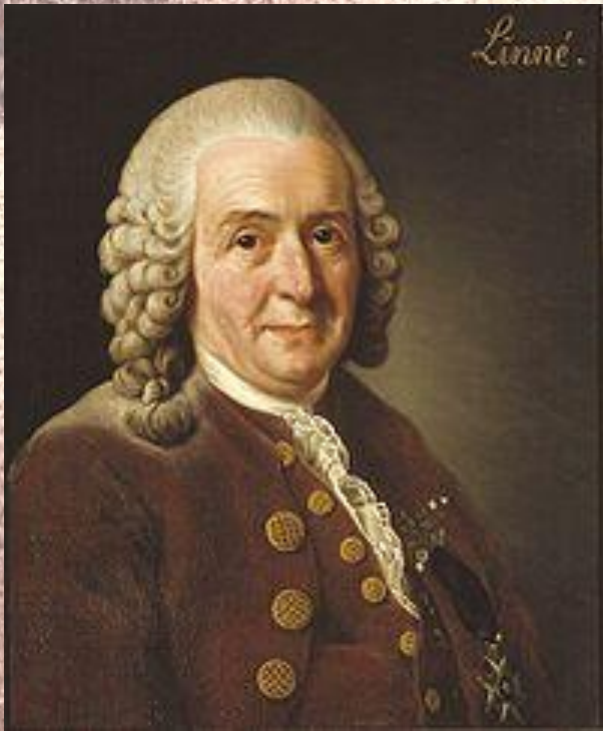
История шоколада началась очень давно, более 4000 лет назад с египетских десертов

❖ *племена майя и ацтеков*

**КСОКОАТЛЬ**







# Карл Линней

- ТЕОБРОМА - с греч. «ПИЩА



# Христофор Колумб

# Всемирная слава

Первое кафе, где подавали шоколад, было открыто в

**Пондичерри 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**







## **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**

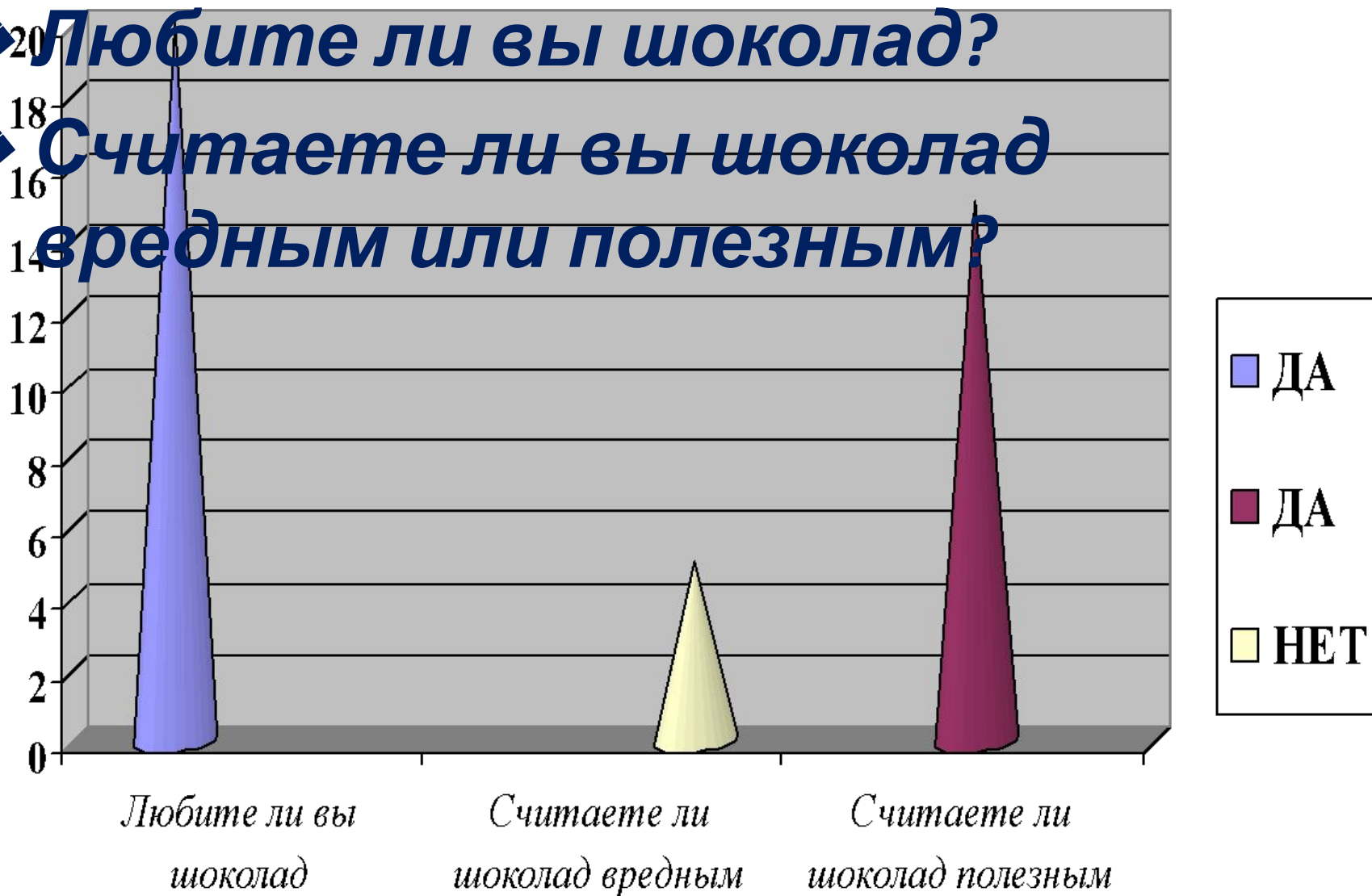
**«продукт счастья»**



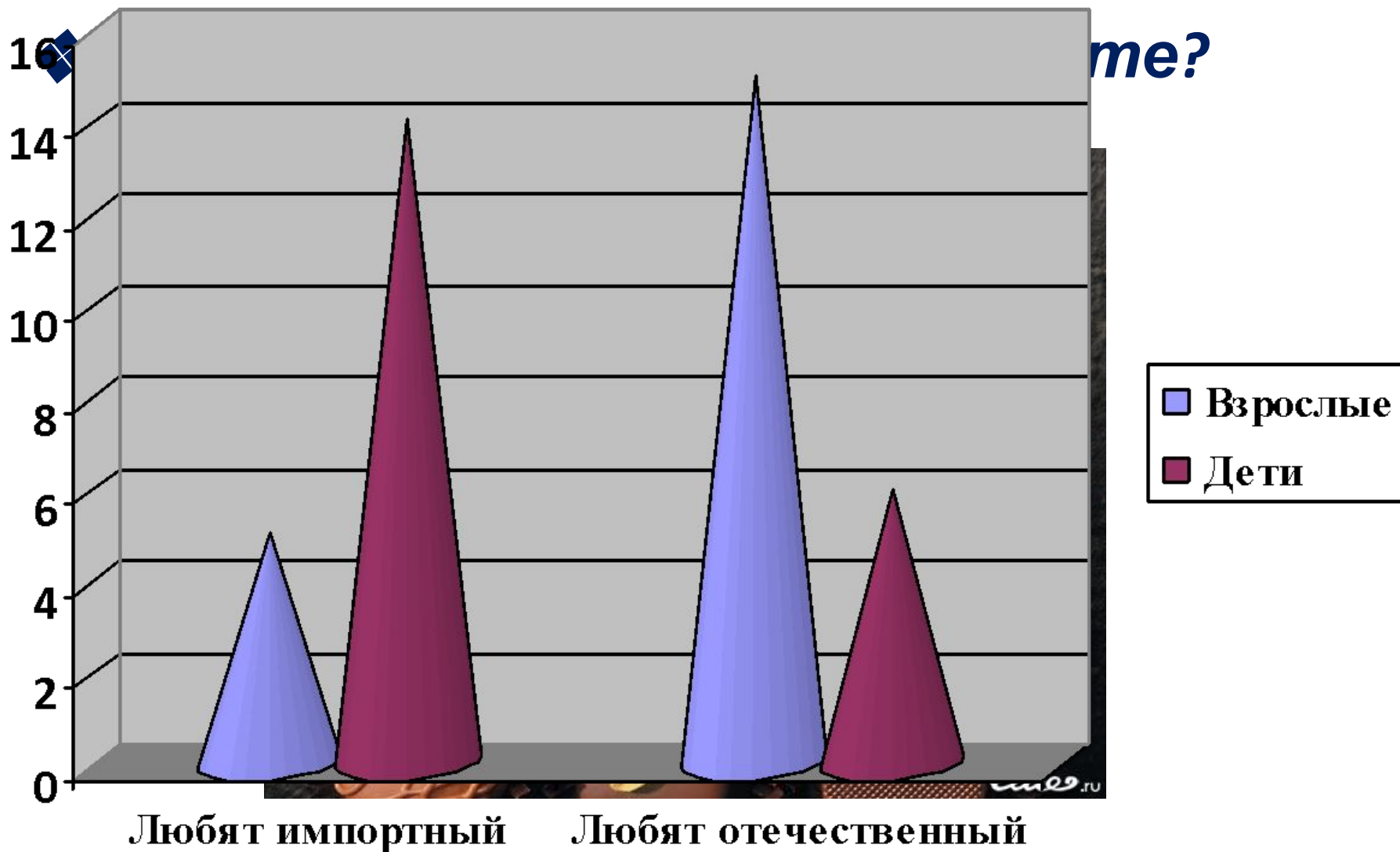
# Социологический опрос

❖ Любите ли вы шоколад?

❖ Считаете ли вы шоколад вредным или полезным?



# 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

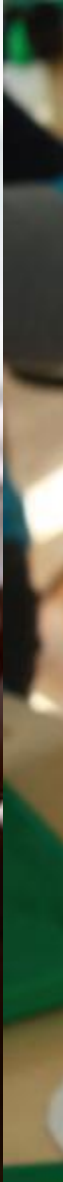






# Эксперимент №3 Обнаружение жиров в шоколаде.





Э  
Иссл  
тё  
на с



го и  
а  
ём

# Эксперимент №5 «Моделирование сахарного поседения».

