

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?



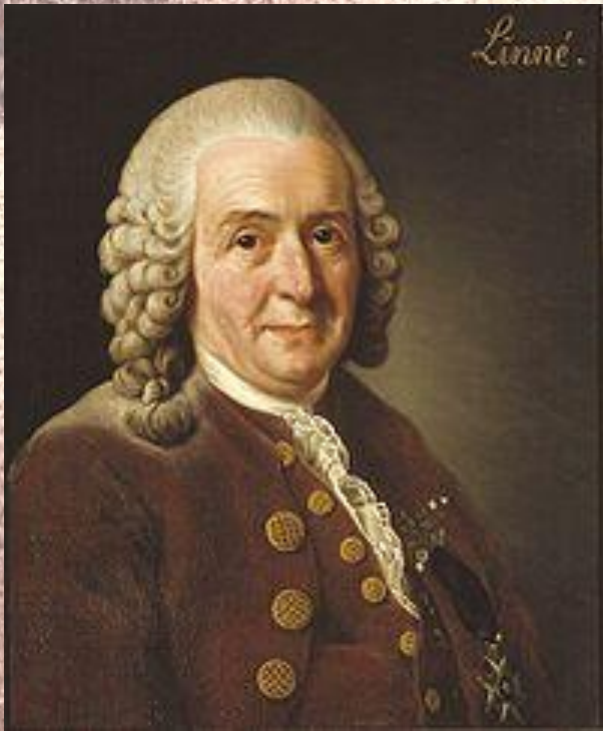
История

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**

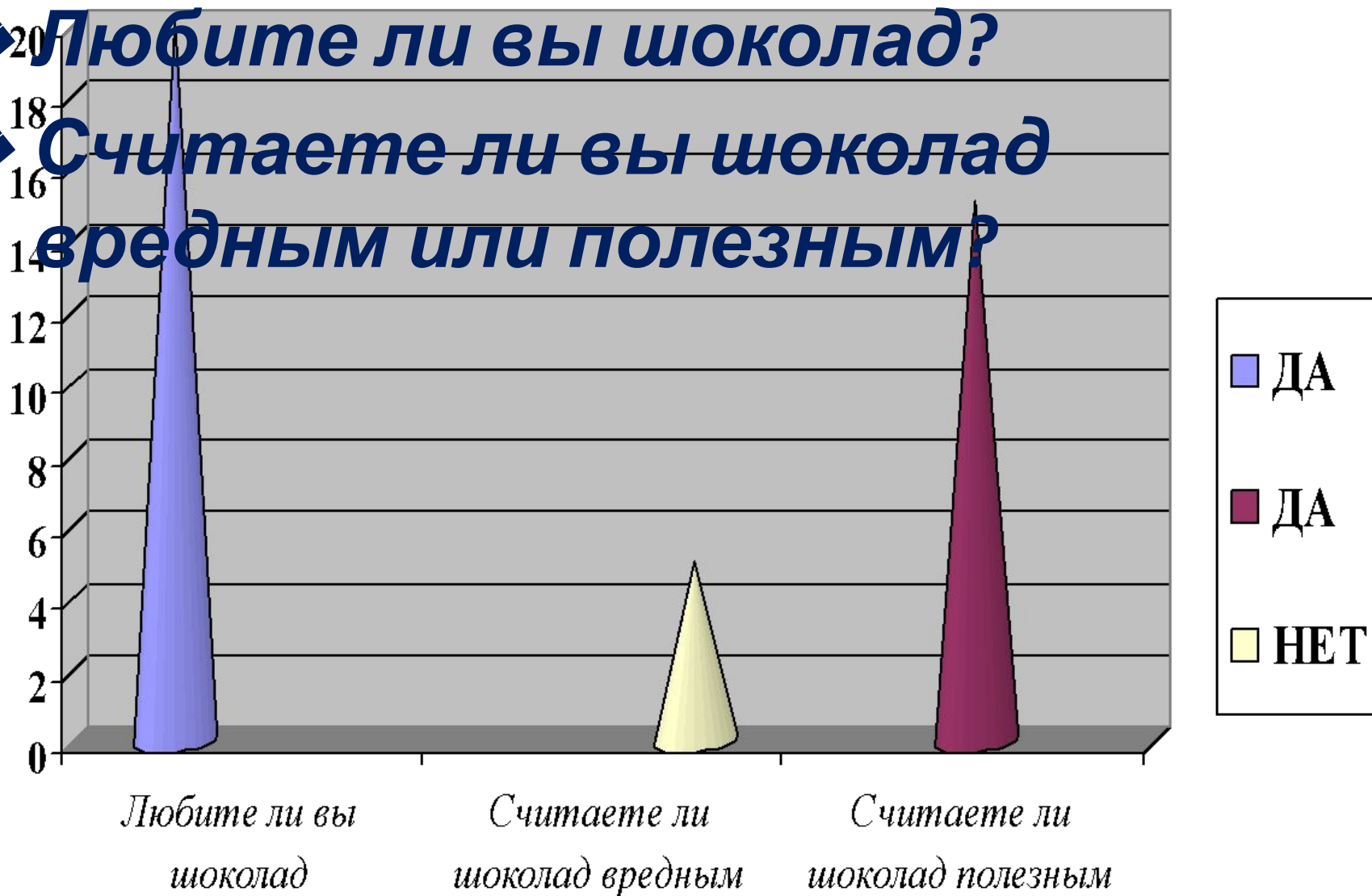
«продукт счастья»



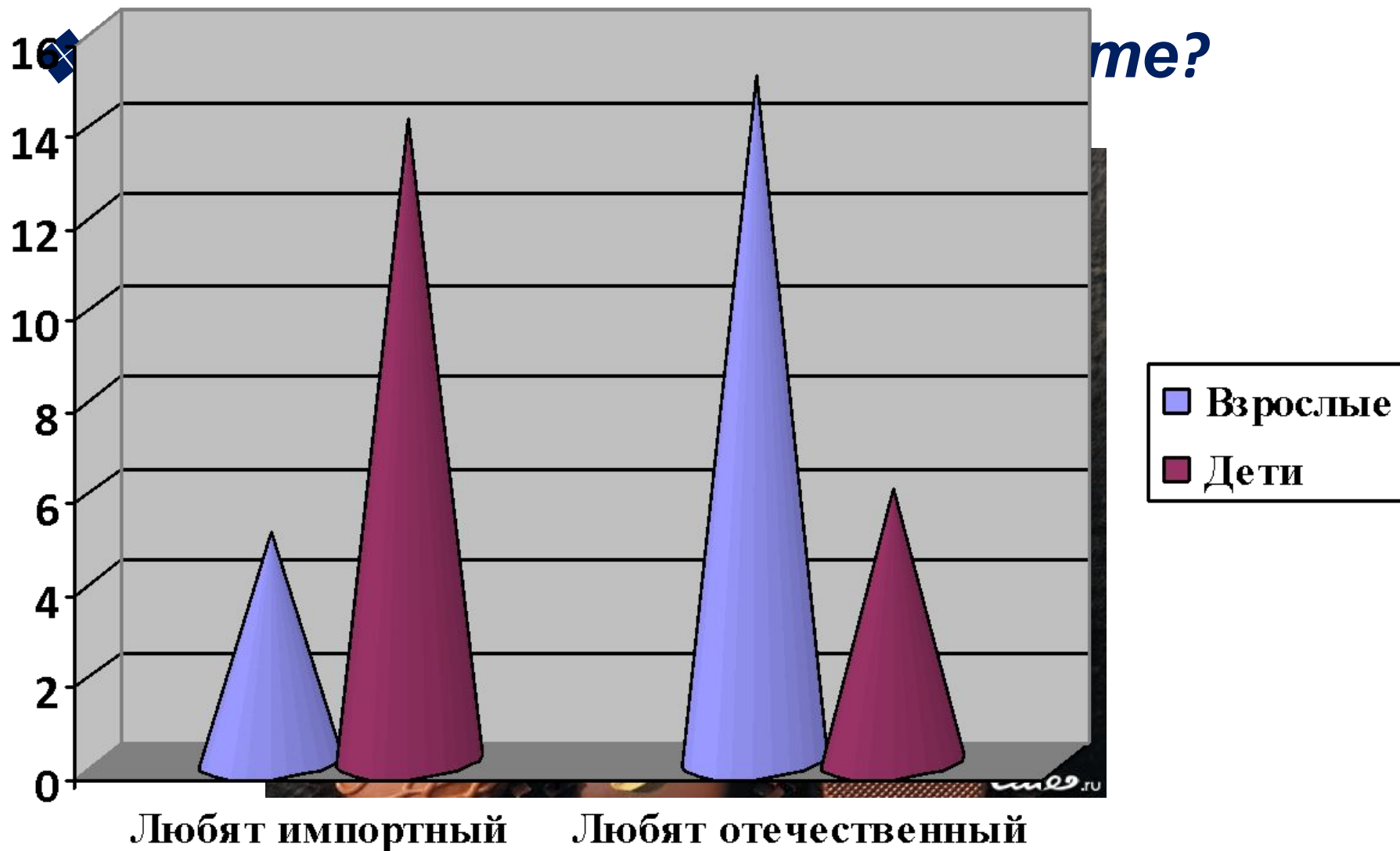
Социологический опрос

❖ 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

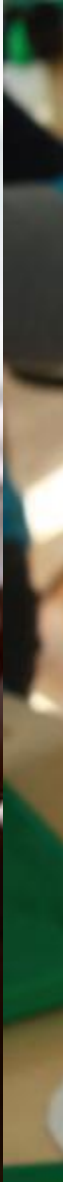
процесса получения шоколада





Эксперимент №3 Обнаружение жиров в шоколаде.





Э
Иссл
тё
на с



го и
а
ём

Эксперимент №5 «Моделирование сахарного поседения».

