

**Проект:
«ШОКОЛАД: ЗА И
ПРОТИВ»**

Выполнили ученики 3 класса

Руководитель проекта

Фетисова Н.Ю.

Этапы работы над проектом:

1. Погружение в проект

- выдвижение гипотезы;
 - определение темы проекта;
- постановка цели проекта.

2. Планирование.

- формулировка задач исследования;
- определение источника информации;
- календарное планирование.

3.Осуществление деятельности.

Исследование.

- Изучение литературы по теме проекта;
- Беседа(интервью) с родителями, одноклассниками, работниками школы и учителями;
- Конкурс сочинений «Почему я люблю шоколад?»

- 4. Анализ собранной информации и формулировка выводов. Создание презентации «О вреде и пользе шоколада» и памятки для учащихся.
- 5. Презентация, отчет о проделанной работе.
- 6. Рефлексия (Что мне дала работа над проектом?)

Педагогические цели проекта:

1. Развитие интереса к проектно–исследовательской деятельности.
2. Формирование и развитие ключевых компетентностей; самоорганизационной, коммуникативной, информационной и логической.
3. Развитие инициативности, самостоятельности, активности, способности творчески мыслить, умения сотрудничать.
4. Формирование интереса к дополнительным источникам и способам обработки информации. Развитие навыков работы с ИКТ.
5. Повышение уровня социализации, способности к самообразованию и адаптации к жизненным ситуациям.
6. Формирование организационных навыков: планирования, самоконтроля.

Прогнозируемый результат:

- По истечении проекта ученик
- - свободно владеет методами поиска информации и исследовательской работы, включая анкетирование, социологический опрос, обработку полученной информации;
- - является пользователем ИКТ;
- - обладает обширными знаниями в данной области;
- - проявляет компетентность самоорганизации на высоком уровне;
- - получает способность искать новую информацию из различных источников и проявлять коллективную деятельность;
- - может представить результат своей деятельности на высоком уровне;
- - принимает участие в разных видах игровой, изобразительной и творческой деятельности.

Цель проекта:

Создать брошюру « Вред и польза шоколада»

Разработать памятку о правильном употреблении шоколада.



Задачи проекта:

- 1.определить актуальность темы путем анкетирования сверстников и опроса учителей и родителей;
- 2.изучить информацию о истории возникновения шоколада, его видах, изготовлении и применении в разных областях;
- 3. узнать новые термины и определения, связанные с темой;
- 4. создать памятку и презентацию отражающую нашу работу и донести до учеников других классов.

Гипотеза:

Шоколад играет большую роль в жизни человека.



Сроки реализации проекта:
декабрь 2016г – январь 2017г

1. Погружение в проект:

- На праздники и на дни рождения мы угощаем одноклассников конфетами и шоколадками. Это стало традицией в нашем классе.
- На вопрос нашей учительницы Надежды Юрьевны - «Почему мы любим шоколад?», ответов оказалось множество.
- Но ответить, чем полезен или вреден шоколад, никто не смог.
- В результате обсуждений родилась гипотеза: шоколад любят взрослые и дети.
- Мы решили выяснить, как шоколад влияет на организм человека.

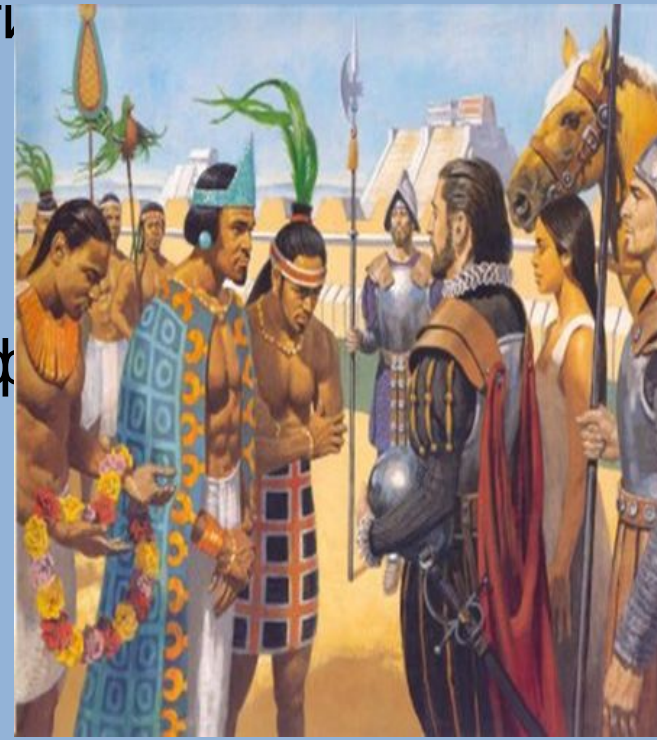
2. Планирование.

Мы составили план исследования так, чтобы использовать все возможные источники информации и методы исследования для решения поставленных задач.

Вид деятельности.	Сроки.
Сочинения учащихся на тему «Почему я люблю шоколад?»	Декабрь 2016г.
Анкетирование ребят в других классах. Интервью с учителями и работниками школы	Декабрь 2016г.
Подготовка к проекту. Оформление презентации и подготовка памятки. Защита проекта: «Шоколад: за и против.»	Январь 2017г

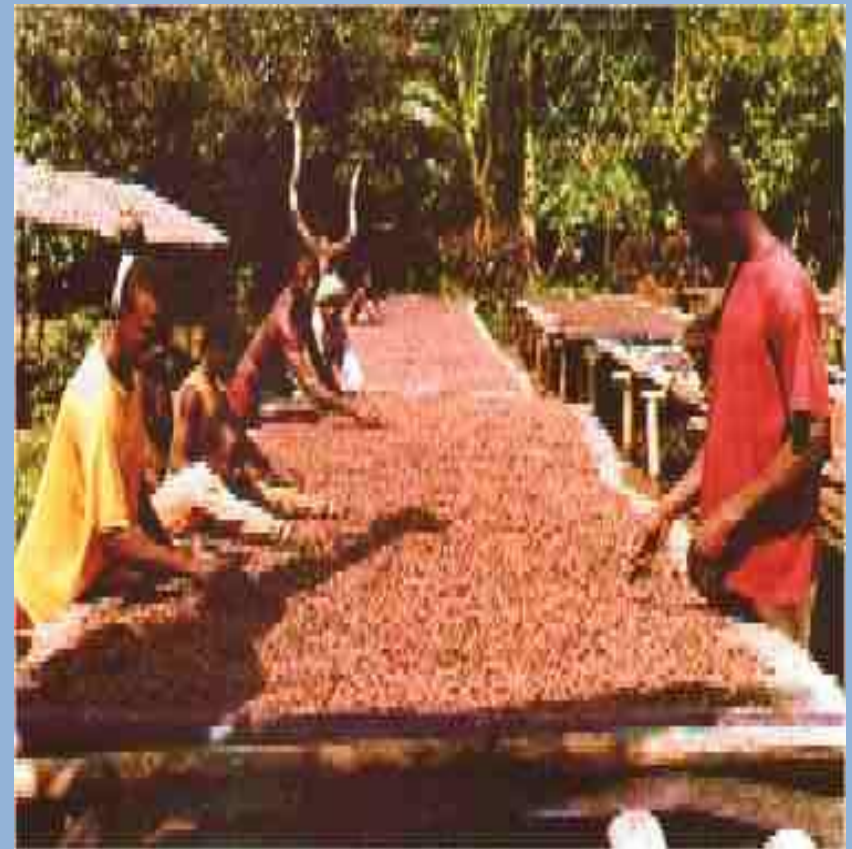
3. Осуществление деятельности. Исследование.

- В начале мы побывали в библиотеке нашей школы, где
- Богатырева Н.Н. подобрала нам литературу по теме.
- Из энциклопедии мы узнала об истории возникновения шоколада и технологии изготовления.
- История шоколада началась очень
- давно, более 500 лет назад, Христофор
- Колумб привез какао-бобы
- королю Фердинанду
- из экспедиции в Новый Свет.



В интернете я нашла технологию изготовления шоколада. Процесс этот оказался очень долгим.

- 1 сбор плодов;
- 2 ферментация и сушка;
- 3 сортировка и очистка;
- 4 обжарка;
- 5 дробление;
- 6 прессование;
- 7 производство;
- 8 процесс алкализации;
- 9 конширование;
- 10 темперирование;
- 11 формовка.



Чем вреден шоколад ?

- Сахар, содержащий в шоколаде разрушает эмаль зубов;
- Кофеин, производит возбуждающий эффект, поэтому не рекомендуется есть шоколад перед сном;
- Употребление шоколада в большом количестве вызывает аллергию;
- Шоколад – высококалорийный продукт, он способствует увеличению веса.



Полезные свойства шоколада.

- В шоколаде содержится калий, магний и большое количество углеводов, поэтому он:
 - -придает энергию,
 - - полезен для сердца и сосудов;
 - -стимулятор мозговой деятельности;



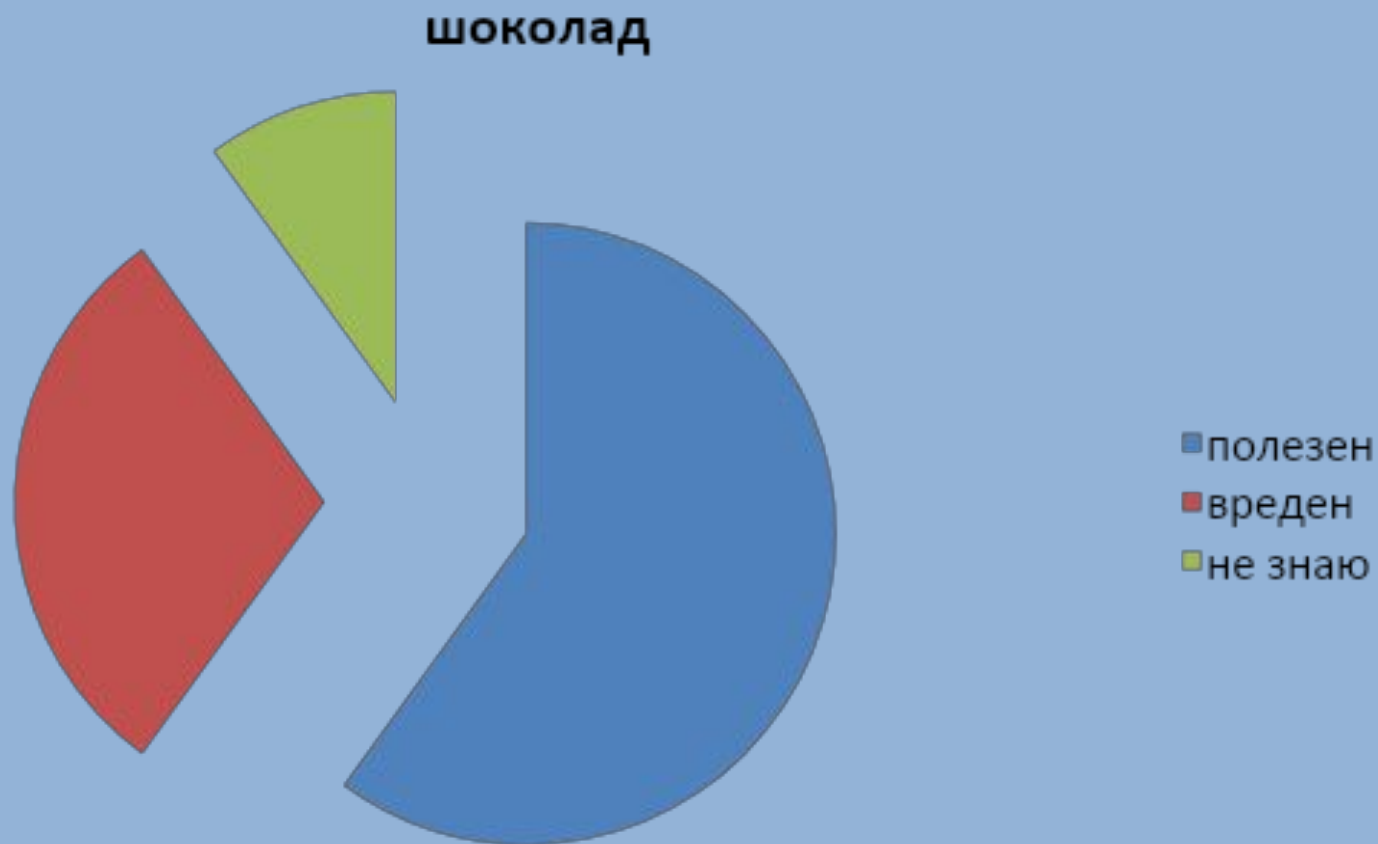
Вывод:

- Для полноценного развития младшему школьнику необходимо съесть в сутки 30-40 грамм «сладких углеводов» – это 2- 3 конфеты



Кусочек шоколада не испортит
фигуру, а просто поднимет настроение!

Результаты анкетирования:



На классном часу мы написали
сочинение:
«Почему я люблю шоколад?»

- Лаптев Никита: «Я люблю шоколад потому , что он полезен для сердца и сосудов мозга.»
- Кочеткова Алина : « Мне нравится шоколад потому ,что он даёт энергию на целый день»

Анализ собранной информации и формулировка выводов:

- В процессе проекта мы использовали следующие методы исследования:
 - 1. Изучение литературы;
 - 2. Опрос, анкетирование;
 - 3. Беседы с учителями и работниками школы;
 - 4. Наблюдение.

На основании собранной информации, мы сделали вывод:

- -выбранная нами тема актуальна и вызывает интерес;
- - чтобы не навредить своему здоровью необходимо знать влияние шоколада на организм;
- -умеренное употребление шоколада приносит людям радость.

РЕЗУЛЬТАТ:

Работая над проектом, мы собрали много материала и информации о том, где выращивают какао – бобы, какие фабрики изготавливают шоколад, в чем полезные и вредные свойства шоколада, где применяют шоколад.



В процессе своего исследования мы пользовались словарем А.П. Евгеньева и узнали много новых слов:

- ферментация – биохимический процесс;
- алкализация – обработка какао – порошка щелочью;
- конширование – смешивание ингредиентов до получения однородной массы;
- темперирование - нагревание и охлаждение;
- формовка – шоколадную массу разливают по формам и охлаждают,

РЕФЛЕКСИЯ:

- Работая над проектом , мы научилмсь:
- -- выделять главное среди второстепенного;
- --самостоятельно проводить анкетирование и опрос;
- --обрабатывать полученные результаты исследования;
- --пользоваться компьютером для составления презентаций.

ПЕРСПЕКТИВА.

- Мы хотим использовать полученный материал для дальнейших бесед с учениками нашей школы. Надеемся всем классом побывать на кондитерской фабрике «Красный октябрь» в Рязани



Спасибо за внимание!



*Теперь он гостит в каждом доме,
И рады ему стар и млад
Молочный, и белый, и черный
Любимейший наш шоколад!*