

ЦЕЛИ:

Образовательная цель: формирование способности обучающихся к новому способу действия. Изучить состав шоколада и его действие на организм человека; провести качественный анализ различных сортов шоколада.

Развивающая цель: развивать исследовательские навыки, навыки работы в группе.

Воспитательная цель: воспитывать бережное отношение к своему здоровью.

ЗАНЯТИЕ ФАКУЛЬТАТИВА «ПИТАЕМСЯ ПРАВИЛЬНО!»

ТАКОЙ ОБЫЧНЫЙ ШОКОЛАД -
А КАК ЖЕЛУДОК ЕМУ РАД!
УЖЕ С УТРА ЖДЕТ-ОЖИДАЕТ,
КАК СЛАДКО ОН ВО РТУ РАСТАЕТ!
ЕСЛИ ПЛОХОЕ НАСТРОЕНИЕ
ПРИХОДИТ ПАРУ ДНЕЙ ПОДРЯД,
ПРИДЕТ НА ПОМОЩЬ БЕЗ СОМНЕНИЯ
ЛЮБОЙ НА ВЫБОР ШОКОЛАД!
СУМЕЕТ ОН ПОРАДОВАТЬ, ВЗБОДРИТЬ,
ВКУС ПРАЗДНИКА И ДЕТСТВА ПОДАРИТЬ!
ПОДАТЬ ПРИЛИВ ЭНЕРГИИ, ЗАРЯД -
ТАКОЙ ВОТ ВСЕМОГУЩИЙ ШОКОЛАД!
ПРИДУМАЛ КТО ЕГО - ТОМУ СПАСИБО!
ОН ВЫГЛЯДИТ И АППЕТИТНО И КРАСИВО,
И ПАХНЕТ АРОМАТНЕЕ ВСЕГО -
ВКУСНЕЕ НЕТ НА СВЕТЕ НИЧЕГО

ШОКОЛАД – ЕСТЬ ИЛИ НЕ ЕСТЬ!



СОСТАВ ШОКОЛАДА:

- углеводы - 5-5 5%) – сахароза $C_{12}H_{22}O_{11}$
- - жир - 30-38%;
- белок- 5-8%;
- алкалоиды (теобромин и кофеин) - приблизительно 0,5%;
- дубильные и минеральные вещества, приблизительно 1%.



Нажми здесь, чтобы открыть.

Dove

Когда у тебя выдается несколько минут наедине с собой, хочется расслабиться и забыть обо всем. Никуда не спешить, устроиться поуютнее. Раскрыть любимый шоколад. Почувствовать его нежный вкус... DOVE®. Такой шелковый, обволакивающий... Подумать о чем-то очень приятном. Насладиться моментом. Даже маленькие радости могут подарить ощущение счастья. DOVE®. Мой шелковый шоколад.

МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД DOVE® С ИНЖИРОМ. МАССА НЕТТО: 100 г

Состав: сахар, какао масло, кусочки сушеного инжира, молоко сухое обезжиренное, какао тертое, молочный жир, сухая молочная сыворотка, лактоза, лецитин соевый, ароматизатор идентичный натуральному.

Одна порция – 16,7 г (4 подушечки) содержит:

Ккал	Сахара	Жиры	Белки	Углеводы
------	--------	------	-------	----------



RUBY ШОКОЛАД БЕЛЫЙ «АЛЬПЕН ГОЛЬД» С МИНДАЛЕМ И КОКОСОВОЙ СТРУЖКОЙ

Состав: сахар, масло какао, сыворотка сухая молочная, миндаль обжаренный дробленый, молоко сухое цельное, стружка кокосовая, жир молочный, эмульгаторы (лецитин соевый, E476), ароматизатор идентичный натуральному "Ваниль". **СОДЕРЖИТ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ, МИНДАЛЬ, ЛЕЦИТИН СОЕВЫЙ. МОЖЕТ СОДЕРЖАТЬ СЛЕДЫ ПШЕНИЦЫ, АРАХИСА И ДРУГИХ ОРЕХОВ.** Противопоказано при индивидуальной непереносимости к белку молока. Хранить при температуре (18±3) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Годен 9 месяцев с даты изготовления.

RU Содержание масла какао в шоколадной массе – не менее 22 %.

BY Общее содержание какао-продуктов в шоколадной массе – не менее 22 %.

kraft foods

Горячая линия 8 800 000 0000

Звонки по телефону

ОТЗОВИК

Экспериментальная часть

- 1 группа – молочный шоколад
- 2 группа – темный шоколад
- 3 группа – горький шоколад.

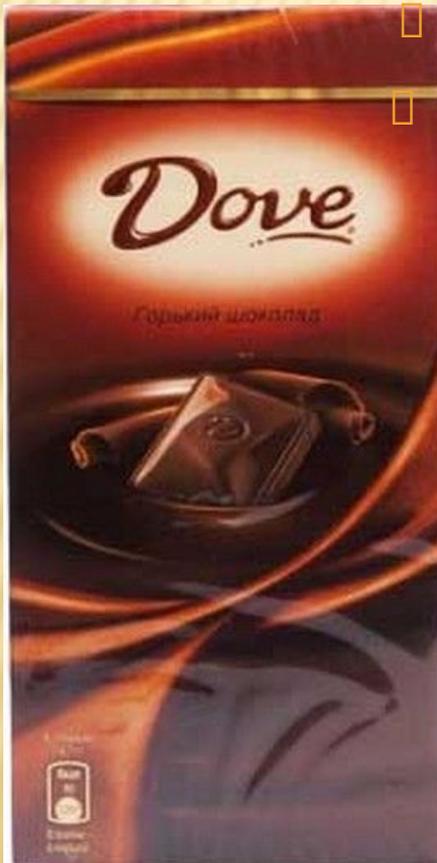


Таблица 1. Пищевая ценность исследуемых образцов шоколада на 100г

шоколад	Энергетическая ценность , ккал	Белки,г	Жиры,г	углеводы, г	сахара	Пищевые волокна	натрий
<i>молочный</i>							
<i>темный</i>							
<i>Горький</i>							

Таблица 2. Сводная таблица качественного анализа исследуемых образцов шоколада.

№	Практические задания	шоколад		
		молочный	темный	горький
1	Определение непредельных жиров			
2	Определение углеводов			
3	Ксантопротеиновая реакция (определение белков)			

1. ШОКОЛАД – ЕСТЬ ИЛИ НЕ ЕСТЬ И
ПОЧЕМУ?

2. КАКОЙ ВИД ШОКОЛАДА
ПОЛЕЗНЕЕ ДЛЯ УПОТРЕБЛЕНИЯ?

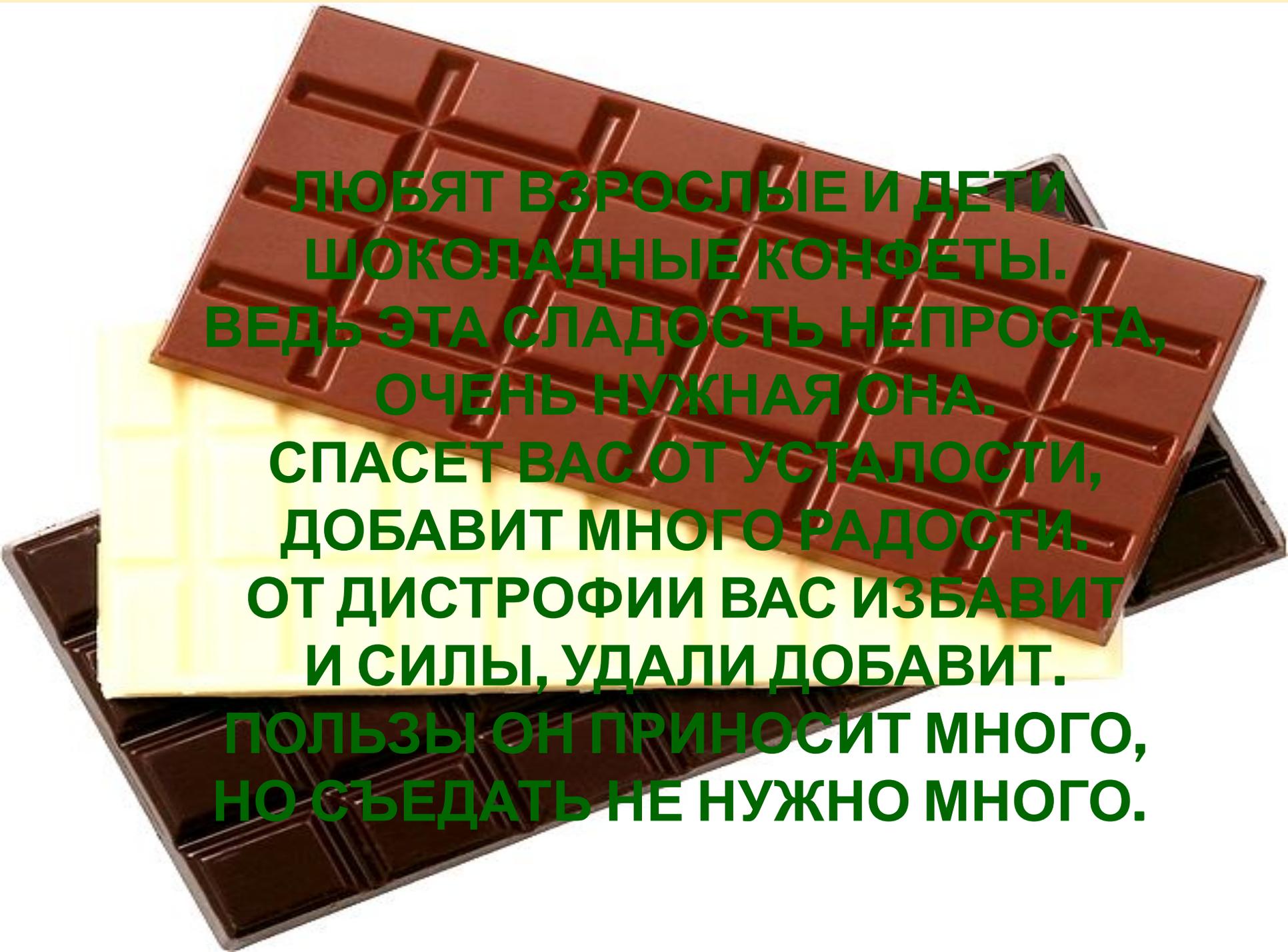
1.НА ЗАНЯТИИ Я РАБОТАЛ....

2.СВОЕЙ РАБОТОЙ НА ЗАНЯТИИ Я...

3.ЗАНЯТИЕ ДЛЯ МЕНЯ ПОКАЗАЛСЯ...

4.МОЕ НАСТРОЕНИЕ...

5.МАТЕРИАЛ ЗАНЯТИЯ МНЕ БЫЛ...



**ЛЮБЯТ ВЗРОСЛЫЕ И ДЕТИ
ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ.
ВЕДЬ ЭТА СЛАДОСТЬ НЕПРОСТА,
ОЧЕНЬ НУЖНАЯ ОНА.
СПАСЕТ ВАС ОТ УСТАЛОСТИ,
ДОБАВИТ МНОГО РАДОСТИ.
ОТ ДИСТРОФИИ ВАС ИЗБАВИТ
И СИЛЫ, УДАЛИ ДОБАВИТ.
ПОЛЬЗЫ ОН ПРИНОСИТ МНОГО,
НО СЪЕДАТЬ НЕ НУЖНО МНОГО.**

СПАСИБО ЗА ВАШУ РАБОТУ!