

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.

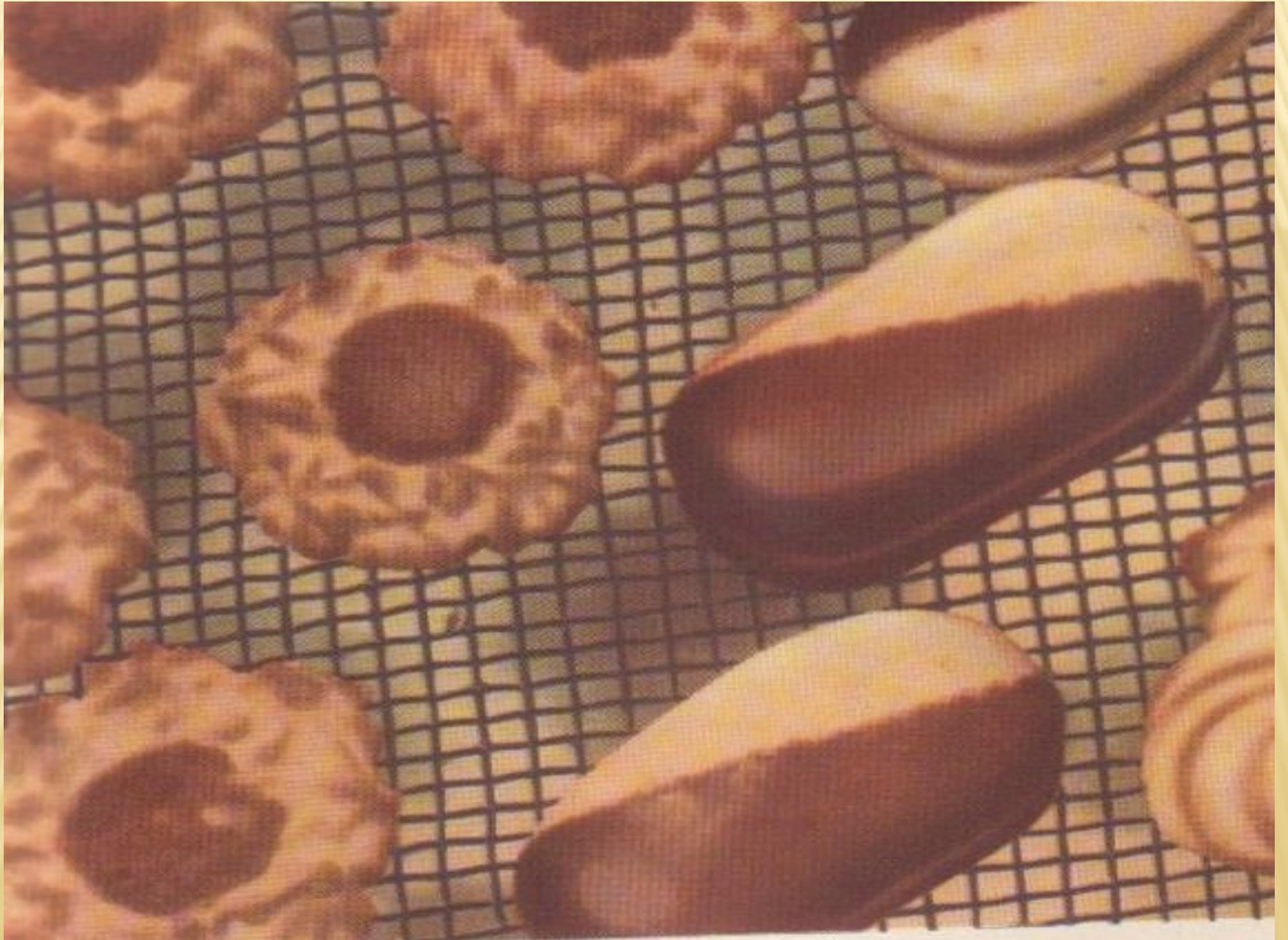


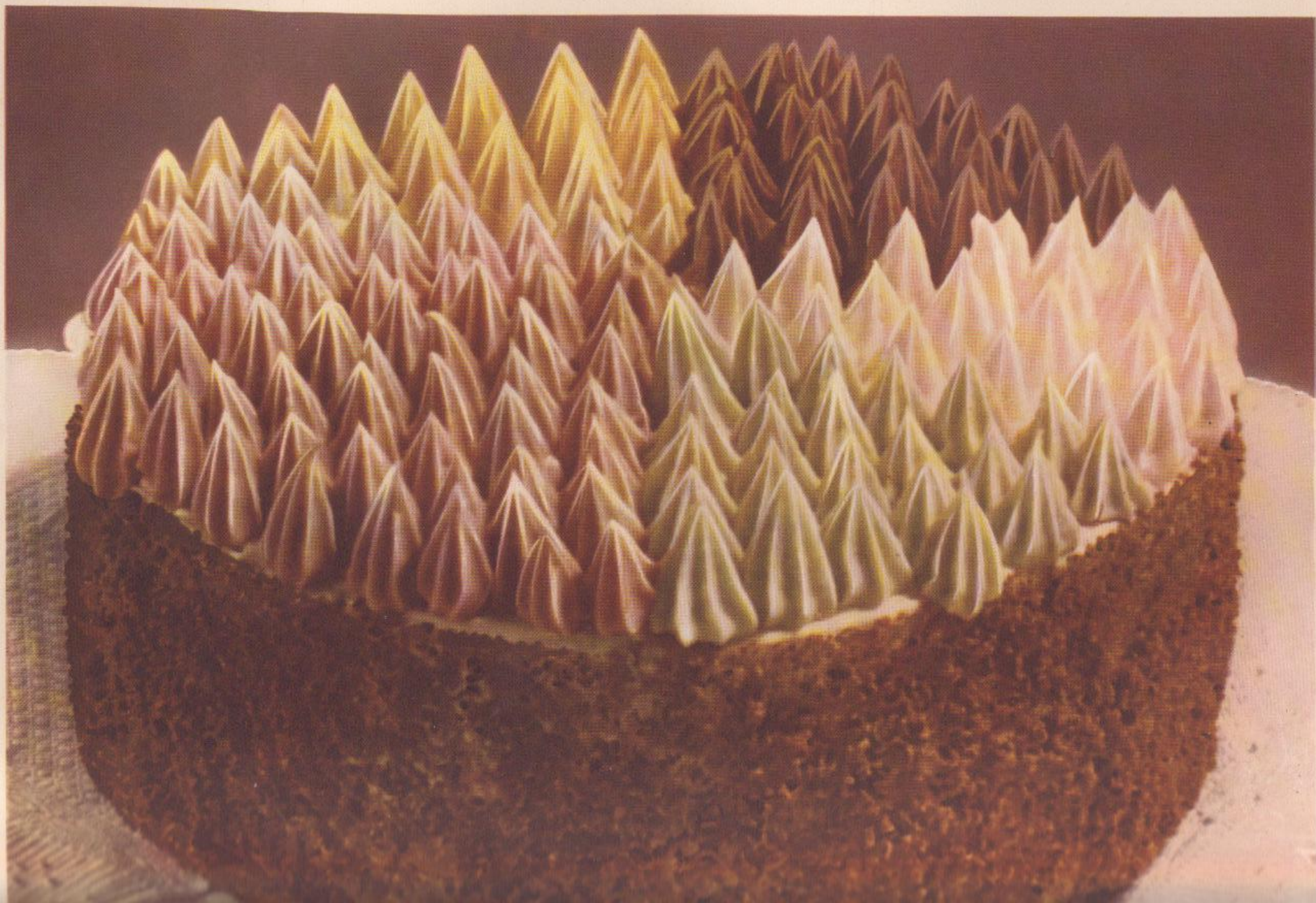


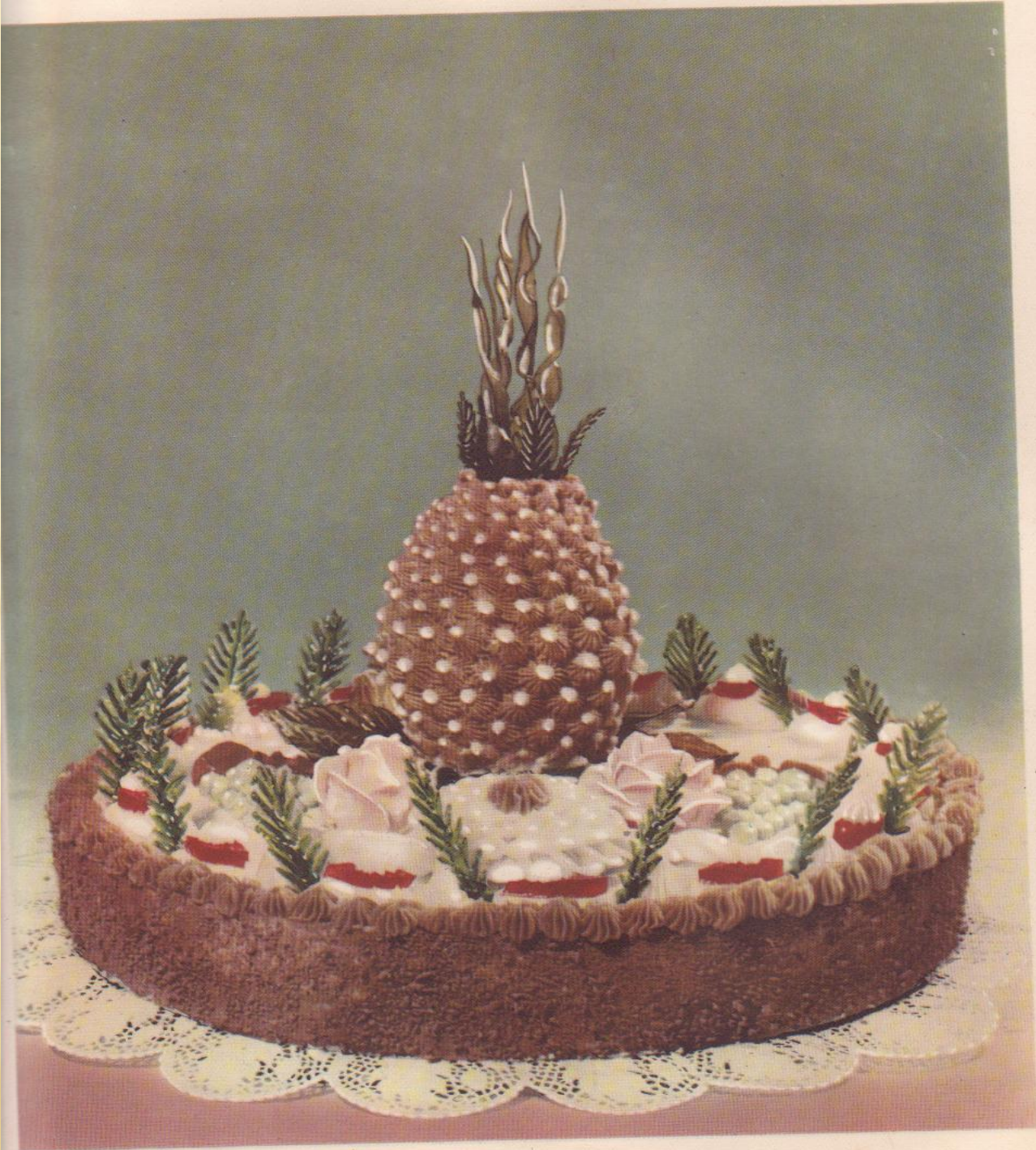










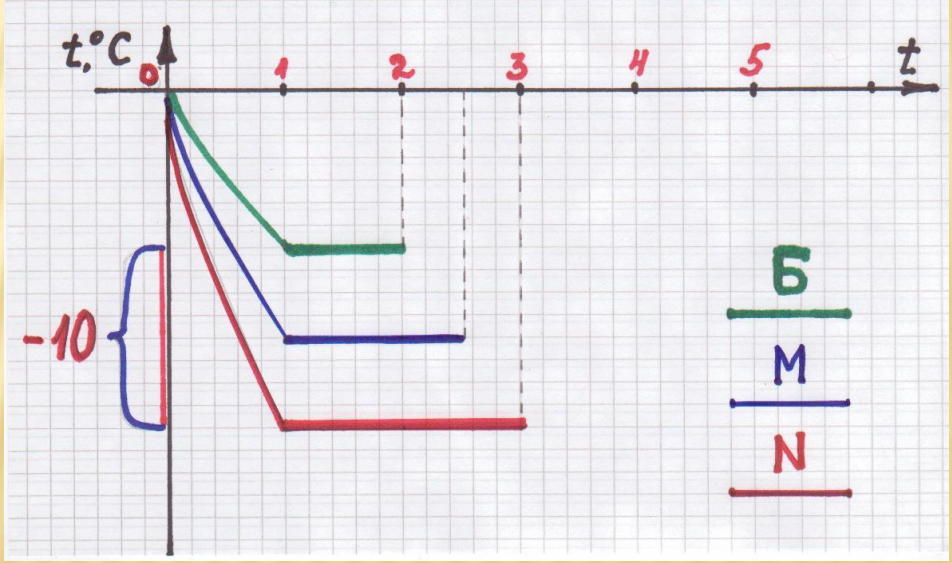
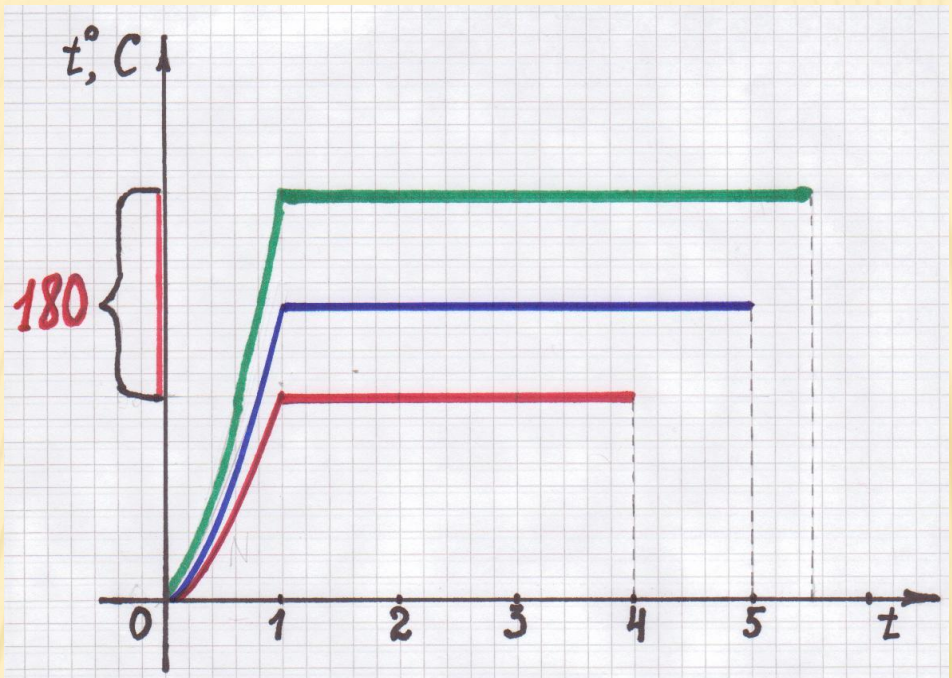


"Pineapple"











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