



Шоколад – вред или Польза?

Выполнила: ученица 4 класса Приходько Ярослава

<u>Руководитель:</u> Кусметова Ж.

Γ.,

учитель начальных классов

2012 год



Объек шокол Т: Д Предме Т:

ВЛИЯНИЕ ШОКОЛАДА







Задач

- 1. Познакомитьсям: историей
 - . Давихаржиефистику Вековпала;
- з. Мрбананный равыческая наиболее употребляемых сортов



Задач

- 4. провести анкетирование,
- 5. Выяснить, какое влияние на здоровье

детей может оказать шо





Метод

- Работа с литературой и средствами массовой информации;
- 2. анкетирование учащихся, учителей и технического персонала школы,
- 3. ВВВРЕелей
- 4. аналявиовтава наиболее употребляемых сортов шоколада;
- анализ результатов.





Гипотез

предпалагаем



Индейцы-Альмеки















Какой бывает шоколад?

- □ обыкновенный,
- □ десертный,
- □ пористый,
- □ белый,
- □ молочный,
- □ чёрный,
- шоколад с крупными добавлениями.





Состав

шоколад:

- 🔲 белки;
- 🔲 жиры;
- углеводы;
- добавки (арахис, лесной орех, миндаль, изюм);
- пищевые добавки (Е 476, Е 322);
- 🔲 кофеин;
- магний;
- 🔲 железо;
- витамины А, В и Е;
- **холестерин**.





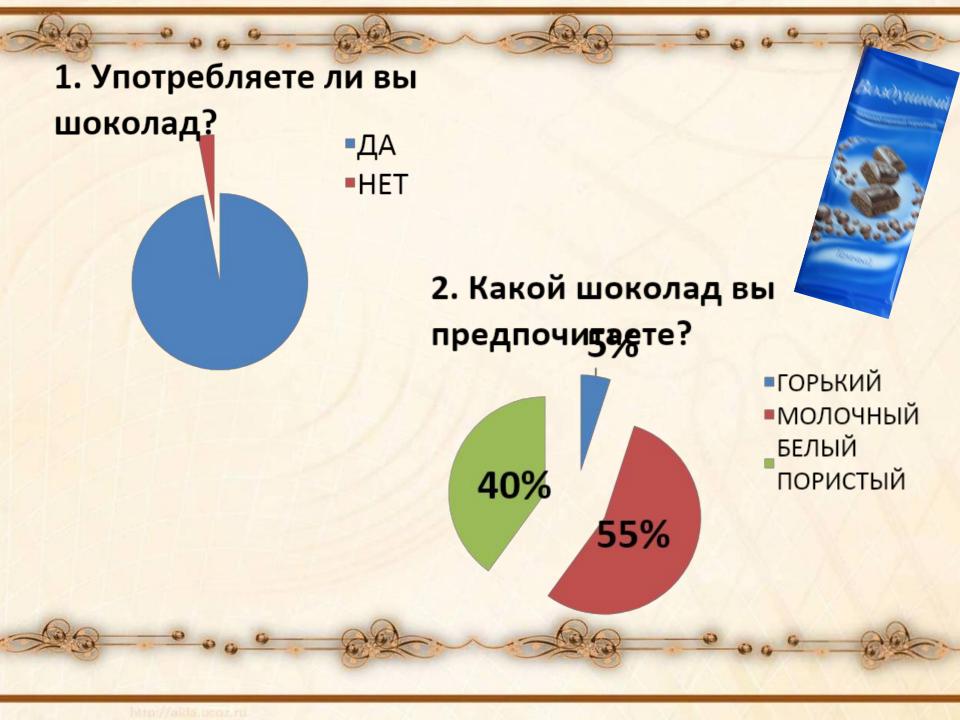


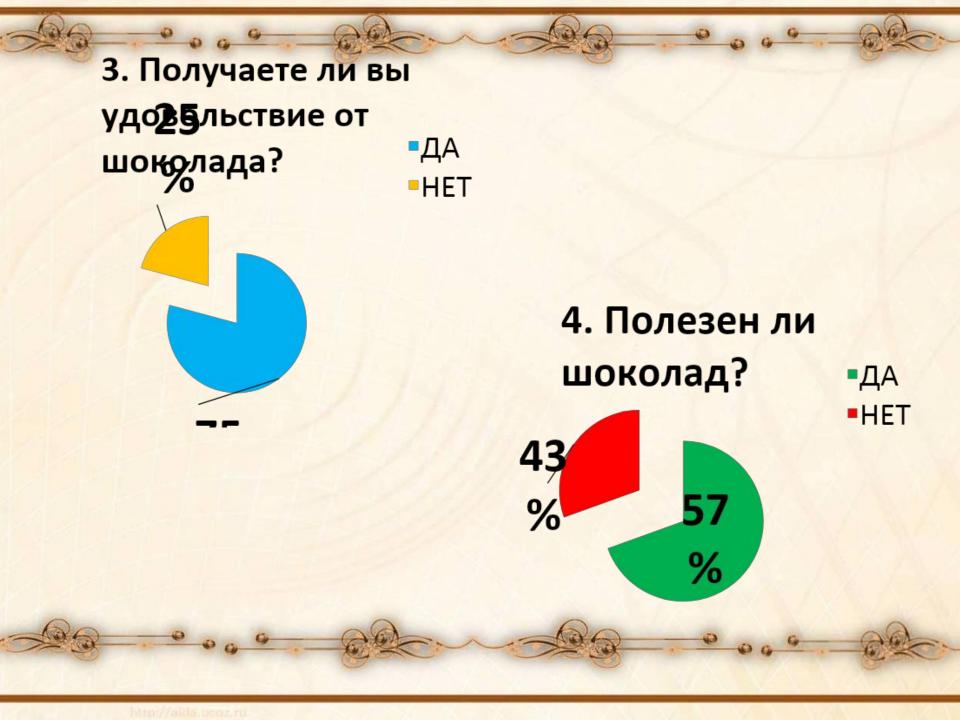


- Повышает работоспособность, творческую активность;
- Поднимает настроение;
- Подавляет действие бактерий, образующих зубной камень;
- Полезен для фигуры (горький шоколад избавляет от лишнего веса);
- Защищает стенки кровеносных сосудов.

здоровье,

но в меру!!!











Анкета № 2 для продавцов

- Часто ли покупают шоколад в течение дня?
- Какой шоколад покупают взрослые: батончики или плиточный черный или белый?
- Если взрослые заходят в магазин с ребенком, то какой шоколад он покупает ему?





Анкета № 3 для родителей

- Какой Вы любите шоколад?
 (молочный, горький, пористый, белый или другой)
- •Какой шоколад Вы чаще всего покупаете детям? Почему?

•Полезен или вреден шоколад? Почему?



Анализ состава шоколада

X		- 6		(A)				20	- 4)	6	
		9							Ценность 100г. продукта			
	Тип шоколада	Состав					Пищевая г			Энерге- тическа я ккал		
		Caxap	Оре	Пищ. Добав.	Какао тертое	Какао масло	Аром атиза торы	Белки	Жиры	Углеводы	4184	
	«Екатерина I»	+	+	E476	+	+	ван	8,1	34,6	51,2	541	
	«Nesquik»	+	-	E476	+	+	ван	7,6	32,9	56	550	
2	«Alpen Gold» Фундук, изюм	+	+	E476	+	+	ван	5,6	25,6	59	493	
	« Совершенст- во»	+	- 1	E476	+	+	ван	6,6	32,7	56	544	
	«Путешест- вие»	+	-	E476	+	+	ван	5,7	30,8	57,1	528	
)	«Российский»	+		E476	+	+	ром	5,4	31,6	56,4	532	
	«Nestle» молочный	+	+	E476	+	+	ван	6,5	31,4	58,5	543	
7	«Аленка»	+	-	E476	+	+	ван	8,2	34,4	53,6	541	
3	«Блаженство»	+	-	E476	+	+	ван	10,3	29,6	53	520	
U	«Бабаевский»	+	-	E476	+	+	ван	6,6	30,6	52,5	507	
	«Слад&ко»	+	+	E476	+	+	ван	6,5	33,8	52,3	534	
	«Воздушный»	+	+	E476		+	Крем брю- ле	4,3	30,6	62,6	544	
	() e						-				0	



Вывод анализа состава шоколада:

•наиболее подходящим для детей является шоколад *«Блаженство»;*

•наиболее энергоёмкий шоколад марки «Nesquik», он также включает достаточно белков и углеводов и мало жиров, поэтому его также можно рекомендовать для детей.





Вывод

- 1. История происхождения шоколада
- да**силывает болзен енрист** включает
- белки, жиры, углеводы, добавки, лищевжелаебавея Едге, Е 322).

предпочитают

Вывод

- 4. Шоколад положительно влияет на
- самочувствие людей, на их здоровье:
- Подавляет действие бактерий, образующий зубной камень;
 - Защищает стенки кровеносных



горький шокопад изоавляет







