

Муниципальное бюджетное общеобразовательное
учреждение

«Средняя общеобразовательная школа № 41»
муниципального образования города Братска

Влияние шоколада на организм человека

Научный руководитель:
Тропина В.А.

Автор проектной
работы:
Айдаралиева Гулиза
Учащаяся 8А класса

Братск,
2021

Актуальность

Самый вкусный,
Горький, сладкий,
Черный, белый,
Очень гладкий.
Он молочный и с начинкой,
И с изюмом, и с горчинкой.



Цель работы: Изучить влияние шоколада на организм человека и выявить отношение к шоколаду учащихся моей школы.

Задачи:

- Узнать историю возникновения шоколада.
- Узнать состав и виды шоколада.
- Изучить полезные и негативные свойства шоколада на организм человека.
- Провести анкетирование с учащимися и взрослыми.
- Научиться работать с дополнительной литературой.
- Учиться анализировать и делать выводы.



Гипотеза: предполагаю, что если шоколад употреблять в умеренном количестве, то он положительно воздействует на организм, а если злоупотреблять шоколадными лакомствами, то он вредит нашему здоровью.

Практическое значение исследования в том, что оно может быть использовано на уроках биологии когда мы изучаем темы про свой организм. Для проведения внеклассных мероприятий.

История появления шоколада

История шоколада началась давно — более 3000 лет назад. В Африке, под тенью огромных кокосовых пальм прячутся от солнца небольшие деревья. На их ветвях пучками висят плоды, похожие на ярко-желтые огурцы. Если снять плод и разрезать его, то можно увидеть желтоватые семена. Каждое семя с большую фасолину. Это бобы какао.



Виды шоколада

- Горький (черный) шоколад
- Молочный шоколад
- Белый шоколад
- Диабетический шоколад
- Пористый шоколад
- Порошковый шоколад



Производство шоколада

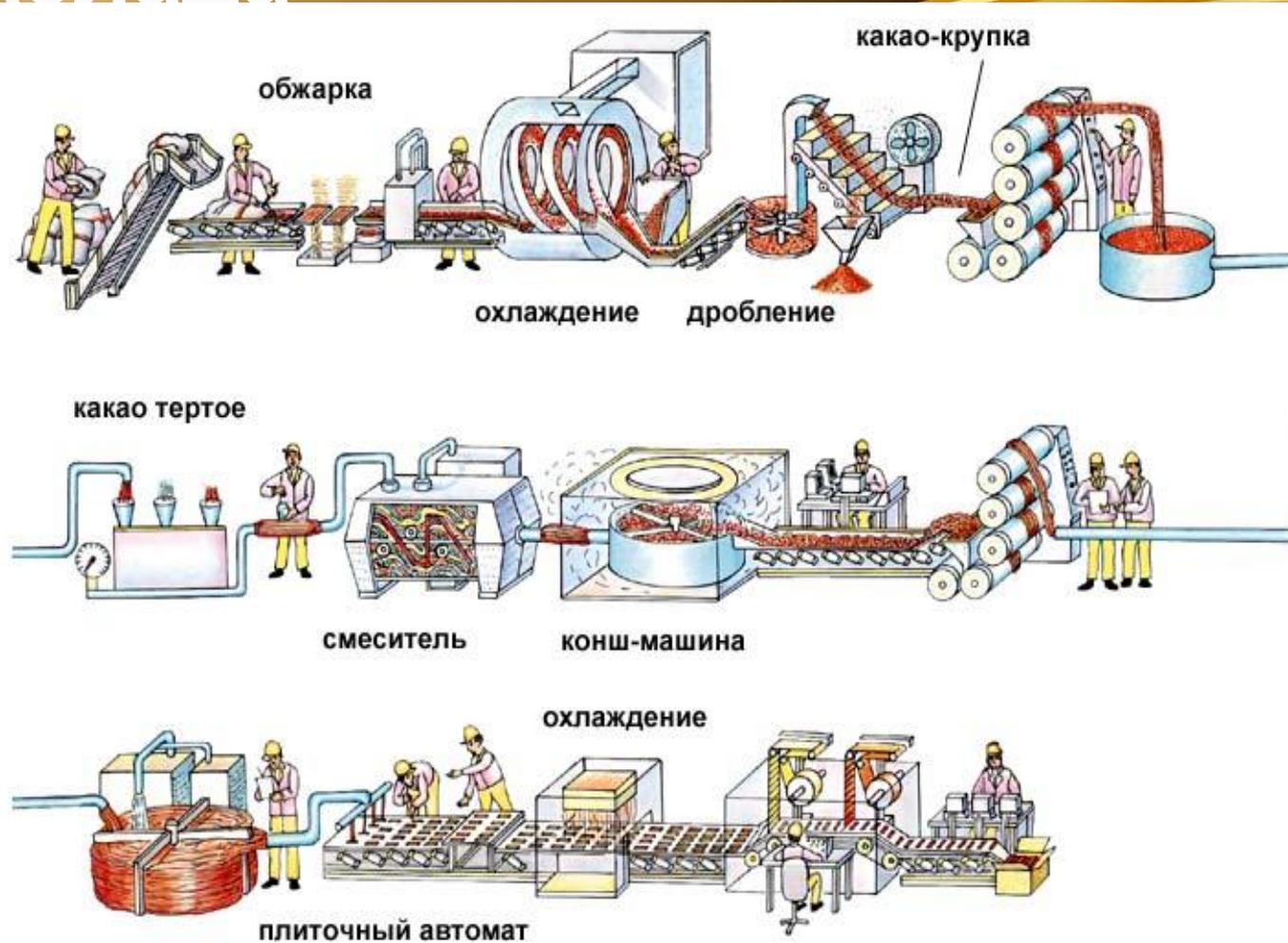


Рис 1. Производство шоколада

Влияние шоколада на организм человека

ПЛЮСЫ

Полезное свойство №1 – Помощь сердцу

Полезное свойство №2 – Помощь головному мозгу

Полезное свойство №3 – Помощь зубам

Полезное свойство №4 – Помощь внешнему виду

Полезное свойство №5 – Помощь настроению

Влияние шоколада на организм человека

МИНУСЫ

От шоколада быстро поправляются

Шоколад вызывает аллергию

В шоколаде – много кофеина

Шоколад вызывает зависимость

Как выбрать шоколад?

1. В составе шоколада должно быть 3 компонента: какао-тертое, какао-порошок и какао-масло, если есть другие – шоколад не настоящий;
2. Шоколад должен быть однороден по цвету и иметь гладкую блестящую поверхность, ломается с характерным треском, моментально тает на языке.

Анализ состава шоколада различных производителей



✓	Шоколад десертный
✗	Шоколад темный «Alpen Gold»
✓	Bitter (горький шоколад)
✗	Воздушный (темный пористый)
✓	Baron (шоколад молочный)
✗	Веселая Аленка (шоколад молочный)
✓	Астория (шоколад молочный)
✓	Princas (шоколад молочный)
✗	Волшебный вечер (черный)
✗	А. Коркунов. Шоколад горький
✓	Горький шоколад. Фабрика им. Н. Крупской

Анкетирование

ВОПРОСЫ:

1. Как часто Вы едите шоколад?
2. Какой вид шоколада предпочитаете?
3. Как Вы считаете – шоколад вреден или полезен для организма?
4. Смогли бы Вы отказаться от употребления шоколада?

Результаты анкетирования

- Девушки нашей школы больше любят шоколад, чем юноши
- Любителей шоколада больше, чем тех, кто ест его редко
- Совсем мало тех, кто практически совсем не ест шоколад
- Больше всего учащиеся любят молочный шоколад
- Около 75% учащихся считают шоколад полезным
- Большинство учащихся считают средством, улучшающим настроение
- А с влиянием шоколада на умственные способности согласны большинство опрошенных
- Большинство опрошиваемых не представляют своей жизни без шоколада

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

- Итак, получив определенные знания о шоколаде, я поняла, что серьезных причин отказывать себе в употреблении настоящего шоколада — просто нет!
- Только нужно помнить, что во всём нужна мера. Последний и самый главный довод в пользу шоколада — его любят практически все!

**Спасибо за
внимание!**