

ЦЕЛЬ МОЕГО ПРОЕКТА:

УЗНАТЬ И РАССКАЗАТЬ ОДНОКЛАССНИКАМ
ИНТЕРЕСНЫЕ СВЕДЕНИЯ О ШОКОЛАДЕ,
ЕГО ИЗГОТОВЛЕНИИ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ.

Задачи:

- Провести анализ источников по теме проекта.
- Изучить состав шоколада.
- Узнать технологию приготовления шоколада.
- В домашних условиях приготовить шоколад.
- Провести анкетирование учителей и учащихся.

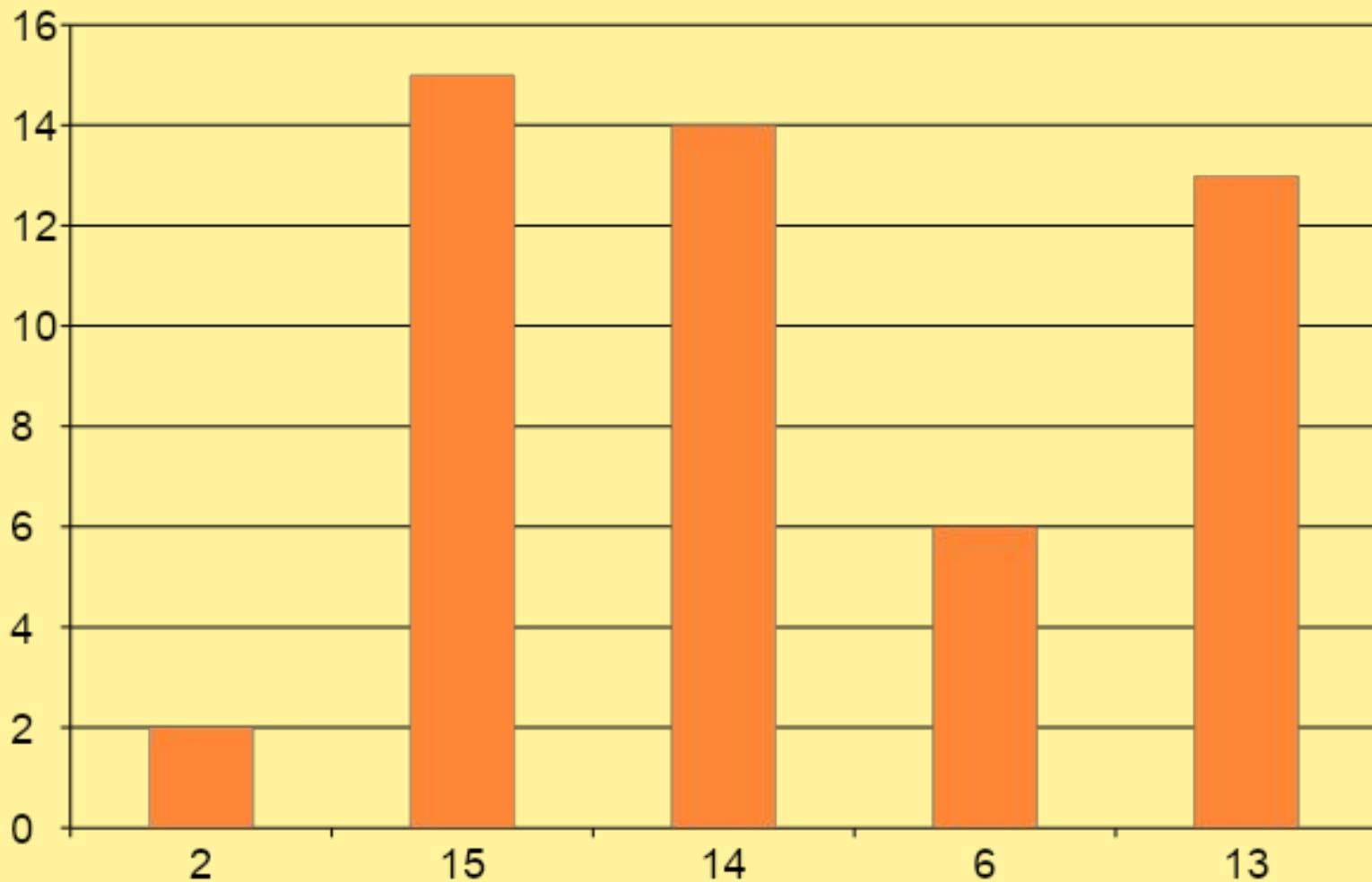


Мой план работы:

- 1. Изучить литературу по теме проекта, спросить интересные факты у взрослых, узнать информацию по Интернету.
- 2. Изучить содержимое шоколада на этикетках.
- 3. Найти и изучить рецепты шоколада.
- 4. Приготовить шоколад в домашних условиях по одному из рецептов.
- 5. Провести анкетирование «Какой шоколад любят одноклассники, члены моей семьи».
- 6. Вырастить «Шоколадное дерево».
- 7. Подготовить презентацию проекта. Познакомить с результатами исследования одноклассников.



РЕЗУЛЬТАТЫ АНКЕТЫ (33 ЧЕЛОВЕКА)



ШОКОЛАДНОЕ ДЕРЕВО.



КАКАО-БОБЫ



СЕМЕНА ПЛОДА



Фото 2: Зрелые плоды дерева Какао



ВЫРАЩИВАНИЕ ДЕРЕВЬЕВ



СБОР УРОЖАЯ КАКАО-ПЛОДОВ



ОЧИСТКА КАКАО ПЛОДОВ



Фото 3: африканские селянки
сушат какао-бобы
после ферментации



УПАКОВКА И ТРАНСПОРТИРОВКА



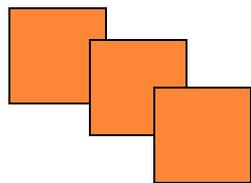


какао

Масло



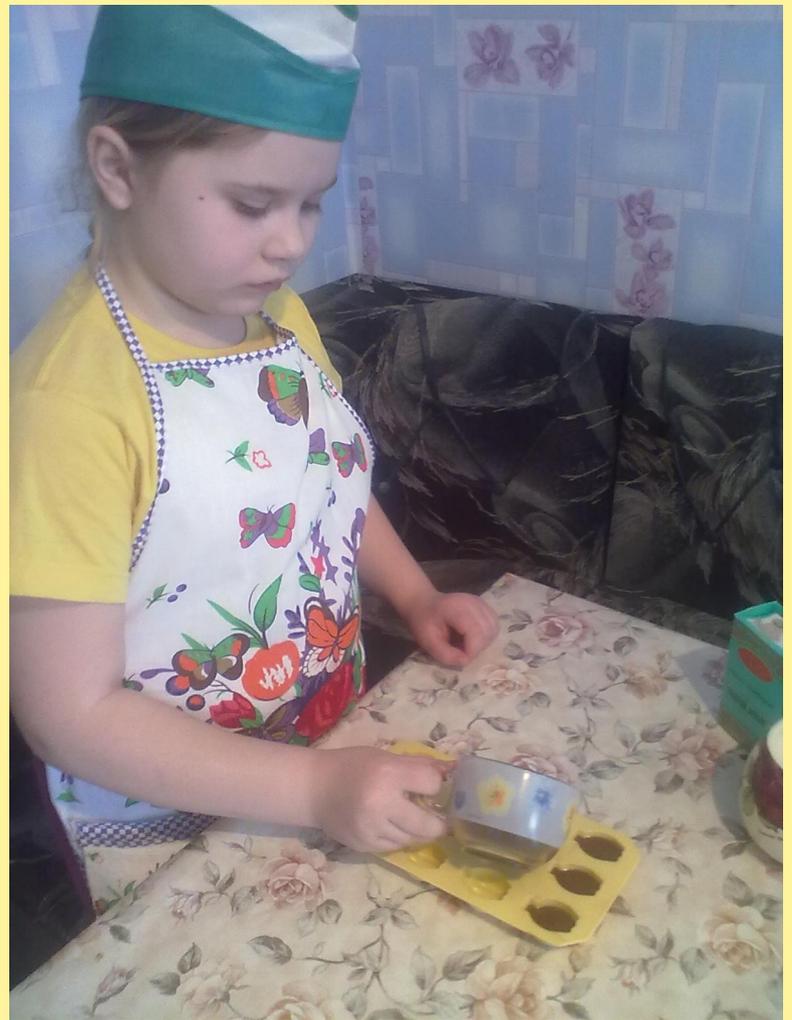
сахар



МОЛОКО







Любимейший наш Шоколад!

