

МБОУ <<СОШ №82

>>

Органическая химия: пищевые добавки

КЕМЕРОВО
2020

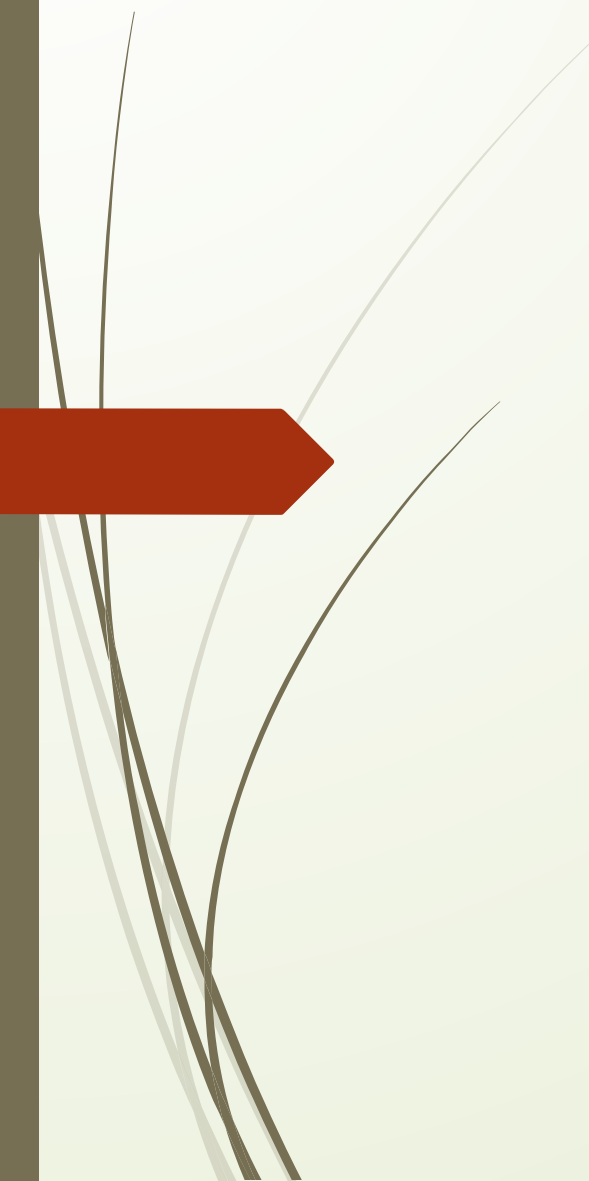
□ Николаенок Елена 10А
Руководитель: учитель химии
Ежова Светлана Викторовна





АКТУАЛЬНОСТЬ

- Тема данного проекта довольно актуальна: в современном обществе из-за огромного количества производимых продуктов питания остро стоит вопрос его долговременного хранения.

ПРОБЛЕМА





В данном проекте мы будем рассматривать то, какие пищевые добавки существуют, как они влияют на сохранность продуктов питания, об их влиянии на организм человека, при употреблении в пищу продуктов питания, содержащих данные добавки.

- 
- 
- Сама тема проекта рассматривалась ранее различными специалистами в сфере маркетинга, химии, медицины. Однако, новым является то, что данную тему рассматривает и проводит исследования подросток, который чаще всего, является прямым потребителем данных продуктов питания.




ПРАКТИЧЕСКАЯ ЗНАЧИМОСТЬ ПРОЕКТА

- В данном проекте рассмотрим виды консервантов, красителей, ароматизаторов, рассмотрим их влияние на организм человека. После я разработаю таблицу, где разделю все пищевые добавки.



□ Был создан план работы для реализации проекта, который будет изображен на следующем слайде. Сейчас мы находимся на 4 этапе проектной работы.



№	Этап
1	Определить тему и руководителя проектной работы (сентябрь-октябрь)
2	Рассмотреть и изучить источники для проектной работы (ноябрь)
3	Изучить основные понятия темы (ноябрь)
4	Определить план реализации проекта (ноябрь)
5	Найти материалы по данной теме проекта (декабрь)
6	Обработать все собранные данные (январь)
7	Оформить результаты исследований (февраль-март)
8	Презентация проекта (апрель)

Основными ресурсами реализации проекта являются:

- Материальные(ноутбук, принтер, сканер);
- Интернет-ресурсы

(https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B8%D1%89%D0%B5%D0%B2%D1%8B%D0%B5_%D0%B4%D0%BE%D0%B1%D0%B0%D0%B2%D0%BA%D0%B8 и другие);

- Научные статьи

(<https://cyberleninka.ru/article/n/organicheskaya-produktsiya-i-pischevye-dobavki-dlya-eyo-proizvodstva/viewer>
<https://www.who.int/ru/news-room/fact-sheets/detail/food-additives> и другие).

Риски

- Для успешного создания проектной работы необходимо оценить и исключить все риски. Нет принтера и сканера. Информации и времени может не хватить.
- В планах устранить эти проблемы, найдя способ использовать принтер и сканер, а так же получив необходимую информацию для реализации проекта.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ