«СЕКРЕТЫ МАЛЕНЬКОЙ ШОКОЛАДКИ»

ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ПРОЕКТ

Проект подготовили:

Ученики 3 «В» класса
МОУ «КСОШ №6»
Магазова Софья
Козлов Иван

Руководитель проекта:

Учитель начальных классов
Щеглова И.В.

ГИПОТЕЗА:

В умеренных количествах шоколад благотворно влияет на здоровье и самочувствие.

ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРОЕКТА

Цель проекта: узнать, вреден или полезен шоколад для здоровья человека.

Задачи проекта:

- Провести опрос среди одноклассников на тему « Что вы знаете о шоколаде »
- Изучить историю возникновения шоколада.
- Узнать особенности его производства.
- Определить полезные и вредные свойства шоколада и его воздействие на организм человека.
- Попробовать самим приготовить шоколад.
- Научиться определять качество этого продукта в домашних условиях.

«ЧТО ВЫ ЗНАЕТЕ О ШОКОЛАДЕ?»

ОПРОС ОДНОКЛАССНИКОВ

Видео

ИЗ ИСТОРИИ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ШОКОЛАДА

О шоколаде мир узнал от древних племен Майя и Ацтеков, которые первыми обнаружили чудесные свойства какао.

Они делали напиток из семян какао и добавляли в него жгучий перец –чили. Этот напиток получался необыкновенно ароматным и восстанавливал силы.

Историки предполагают, что в Европу какао- бобы привез мореплаватель Христофор Колумб.

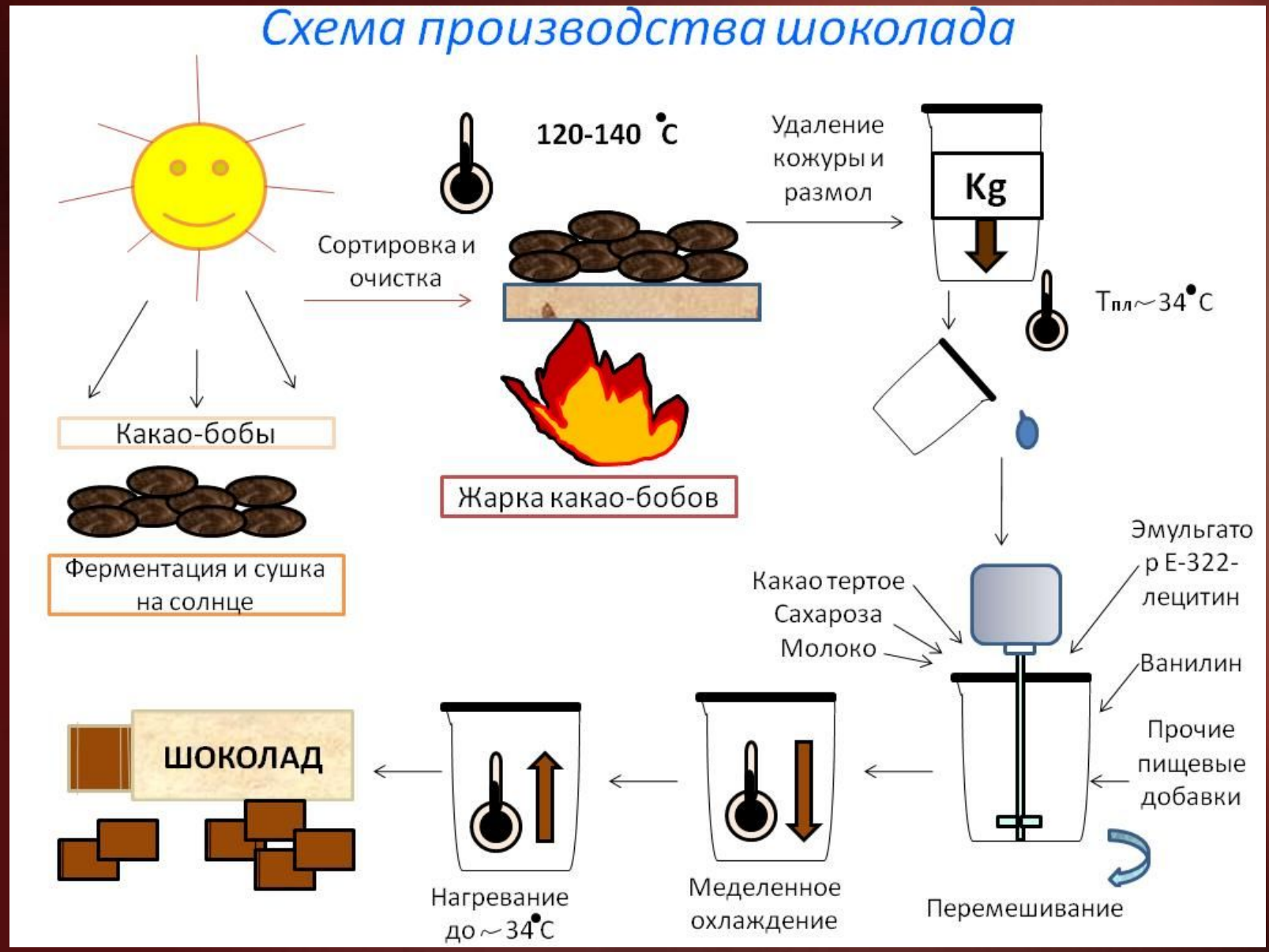
В 18 веке во Франции открылись первые кондитерские «Шоколадницы»

В 19 веке Швейцария стала родиной первой шоколадной плитки.

КАКОЕ ОНО, «ШОКОЛАДНОЕ ДЕРЕВО» ?

В природе шоколадные деревья распространены в тропических лесах Африки и Южной Америки. Это вечнозеленые растения, которым необходимы влажность и тень

КАК ПРОИЗВОДЯТ ШОКОЛАД?



ШОКОЛАД – ЭТО ПОЛЕЗНО?

- Стимулирует работу нервной системы
- Помогает работе сердца и сосудов
- Улучшает настроение
- Источник полезных жиров, углеводов, витаминов и микроэлеменов, а так же железа

ШОКОЛАД – ЭТО ВРЕДНО?

- Причина лишнего веса
- Проблемы с кожей
- Пищевая аллергия
- Проблемы со здоровьем зубов
- Бессонница

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ ПРОЕКТА

Наши исследования

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

- Когда мы выяснили, что шоколад совсем не вреден, я решила вместе с мамой попробовать приготовить шоколад в домашних условиях.

- Итак, нам понадобится

Порошок-какао 100 гр. Сахар 1 стакан, сливочное масло 125 гр. Молоко 0,5 стакана, сухое молоко – 2 стакана, ванилин 0,5 чайной ложки. Формочки для шоколада.

Видео

КАК ОПРЕДЕЛИТЬ КАЧЕСТВО ШОКОЛАДА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

- А я заинтересовался тем, как же можно проверить качество шоколада в домашних условиях и решил провести несколько опытов.
- Опыт №1 «Характер звука при разломе шоколадной плитки»
- Опыт №2 « Плавление шоколада в руках»
- Опыт №3 « Содержание тертого какао в шоколаде»
- Опыт №4 «Содержание какао – масла в шоколаде»

Видео

ИТОГИ И ВЫВОДЫ ПРОЕКТА

- В умеренных количествах натуральный шоколад полезен
- Нужно подходить ответственно к выбору шоколады, выбирать натуральный продукт
- Можно приготовить шоколад дома и порадовать близких

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!