



Тема моей исследовательской работы:

Шоколад: вред или польза?



Выполнил:
Мордовин Александр
ученик 2класса

Руководитель:
Пархоменко Татьяна
Александровна
учитель начальных классов



Цель моей исследовательской работы:

ВЫЯСНИТЬ, ПОЛЕЗЕН ИЛИ ВРЕДЕН ШОКОЛАД ДЛЯ НАШЕГО
ОРГАНИЗМА И КАКОЕ ВЛИЯНИЕ ОКАЗЫВАЕТ
УПОТРЕБЛЕНИЕ ШОКОЛАДА НА НАШЕ ЗДОРОВЬЕ



Решение поставленной цели я осуществлял через ряд задач:

- изучить и проанализировать литературу по данной теме.
- изучить состав и виды шоколада.
- изучить влияние шоколада на организм человека.
- провести анкетирование детей и родителей.
- собрать интересные факты о шоколаде.
- попробовать изготовить шоколад в домашних условиях.



Предмет исследования: шоколад

Объект исследования: сведения о шоколаде

Методы исследования:

- изучение и анализ литературных и электронных источников информации;
- анкетирование;
- беседа;
- интервью;
- наблюдение;
- сравнение;
- систематизация и обобщение материала.



Моя гипотеза звучит так:

я предполагаю, что если шоколад употреблять в умеренных количествах, то он положительно влияет на организм человека

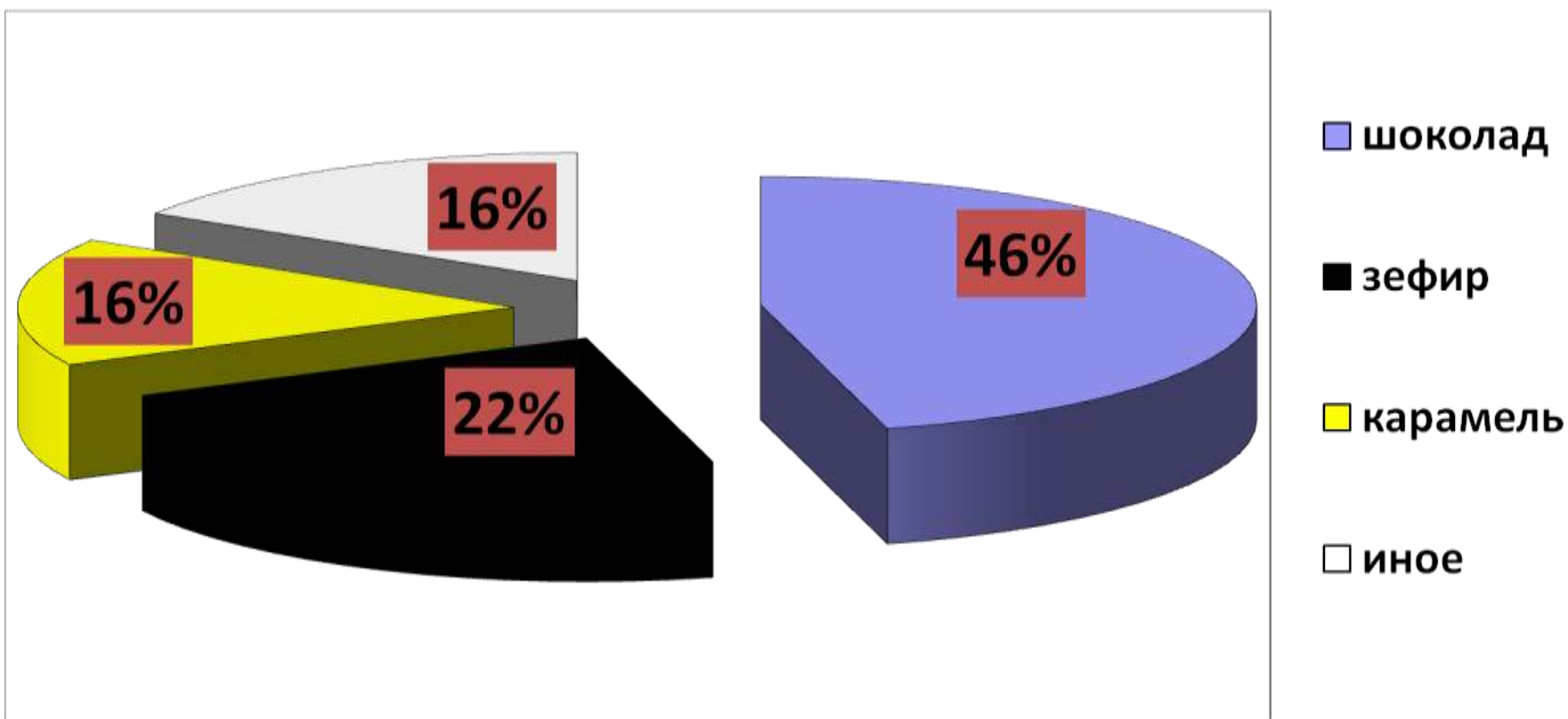


АНКЕТИРОВАНИЕ

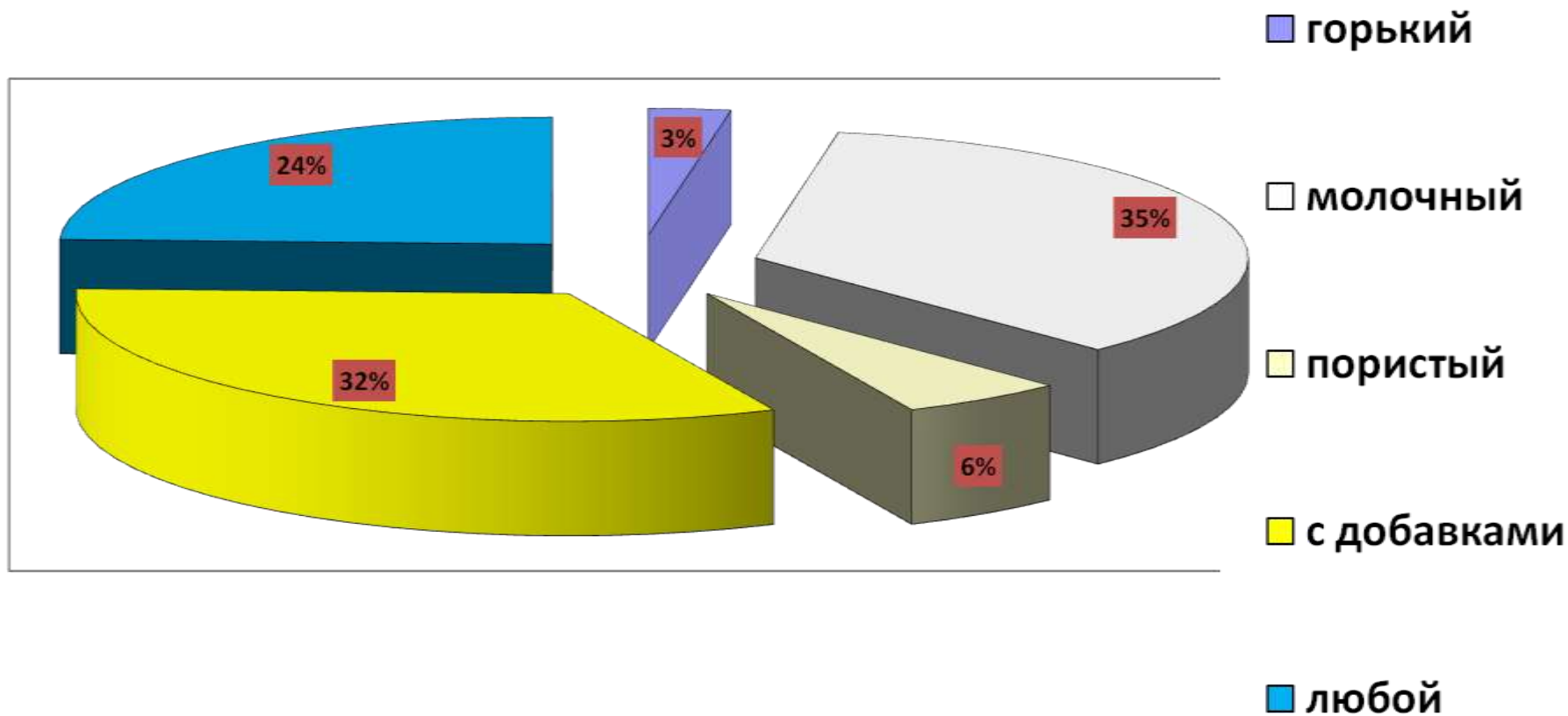
опрошено 37 учеников

1-4 классов

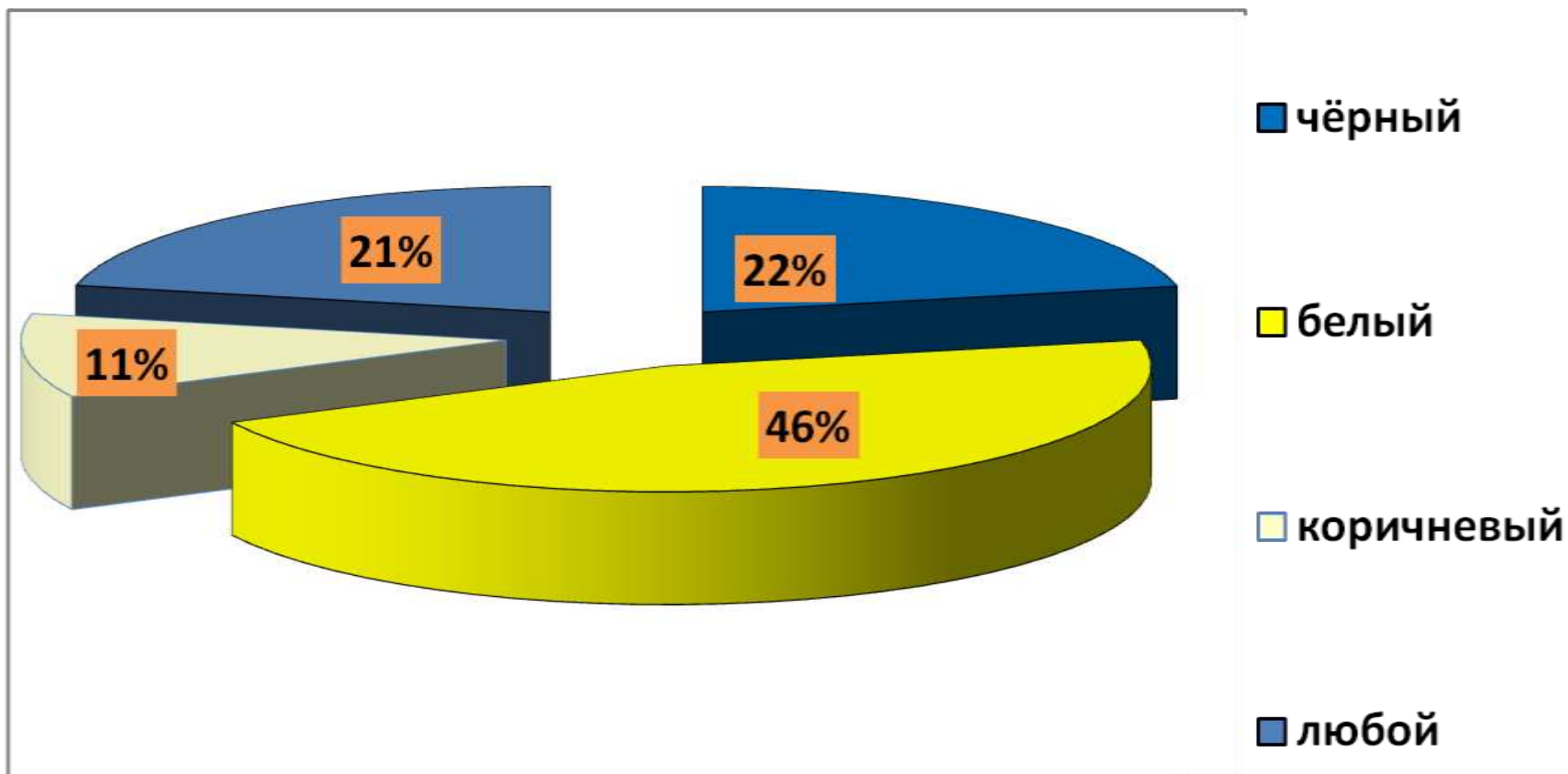
1.Каким сладостям ты отдаёшь предпочтение?



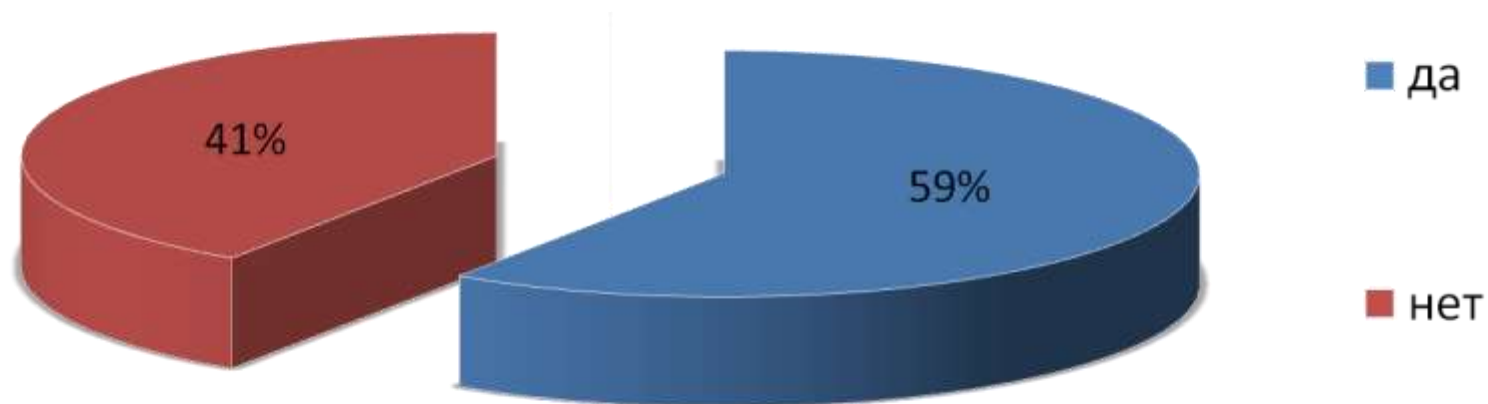
2.Какой шоколад вы предпочитаете по вкусу?



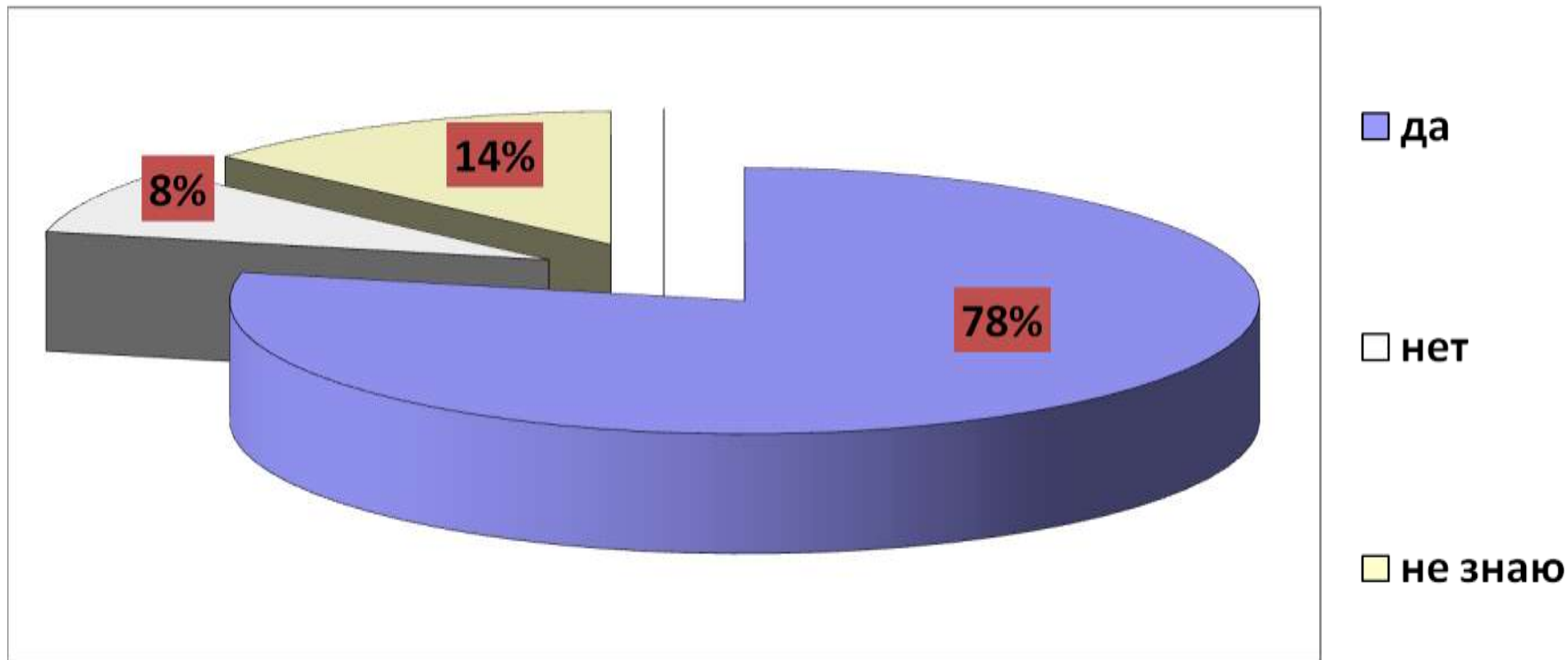
3. Какой шоколад вы предпочитаете по цвету?



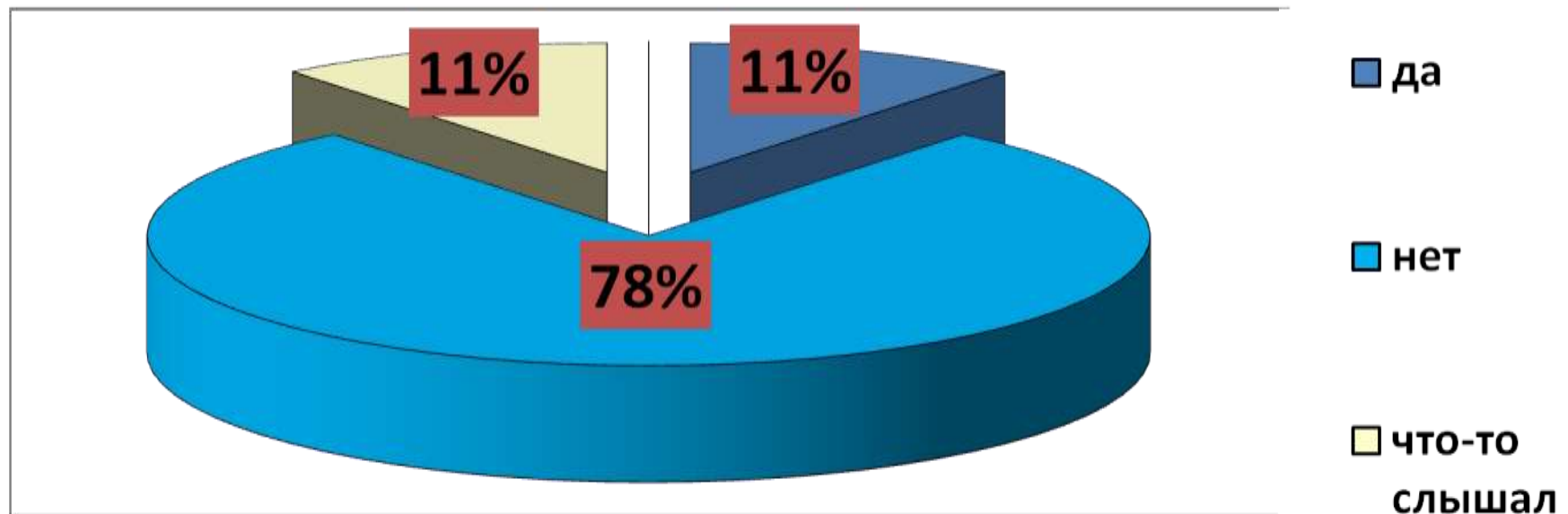
4.Как вы считаете, шоколад может нанести вред здоровью?



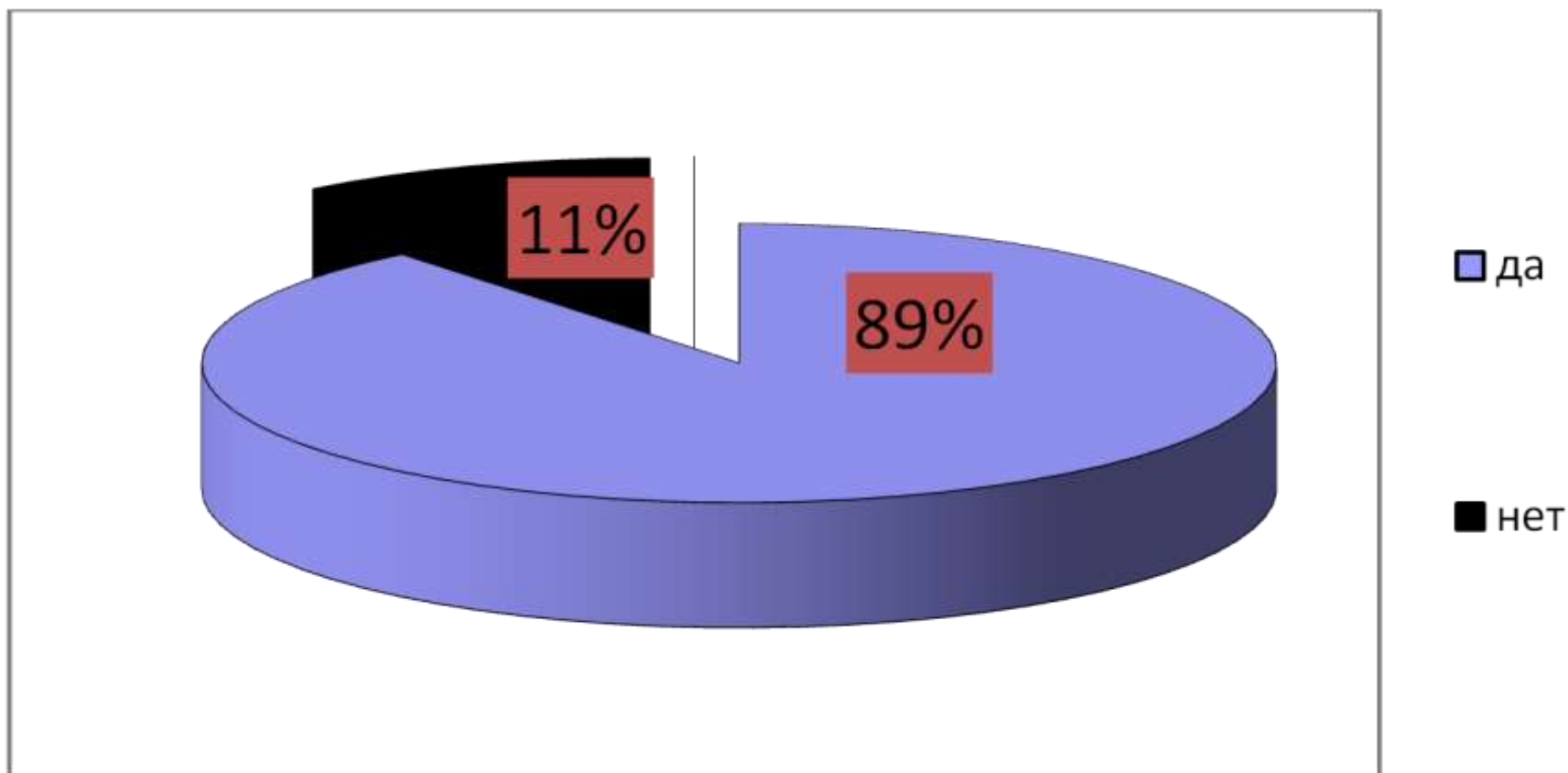
5. Как вы считаете, от шоколада портятся зубы?



6. Знаете ли вы историю происхождения и изготовления шоколада?



7.Интересно ли вам узнать подробно о происхождении, пользе и вреде шоколада?



Краткая историческая справка





США

Мексика

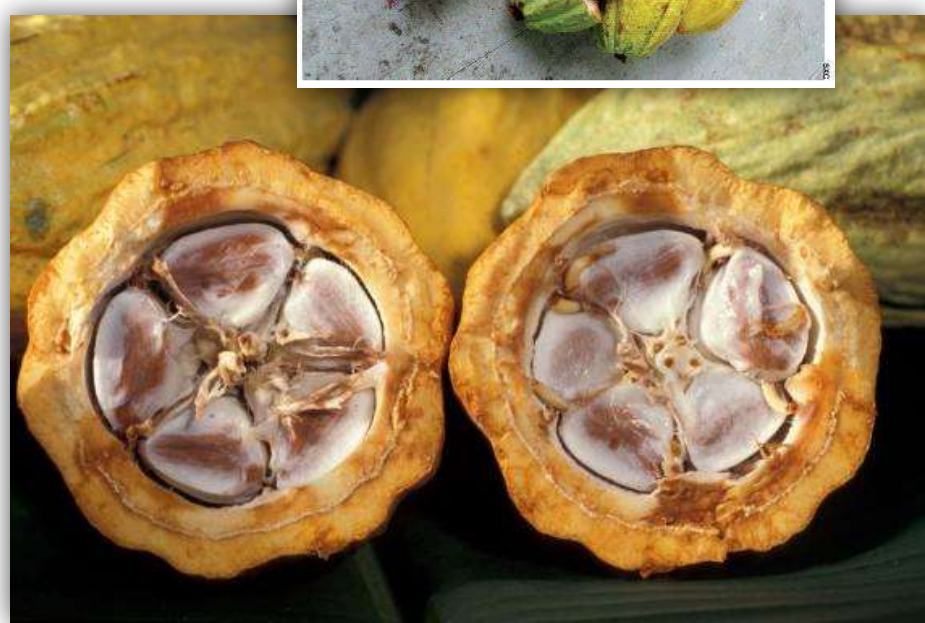
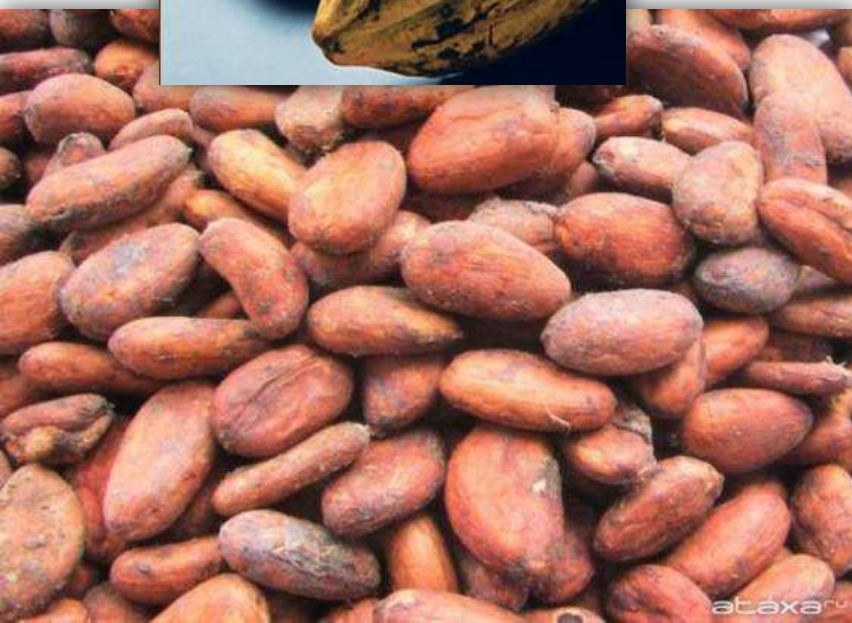
*Родиной шоколада,
как и дерева какао
является Центральная
и Южная Америка*



Гват

ОСНОВНОЕ СЫРЬЕ – КАКАО-БОБЫ





Долго шоколад был доступен только очень богатым: производство было сложным, а ингредиенты – очень дорогими.

Плоды какао использовались местным населением в качестве денег.

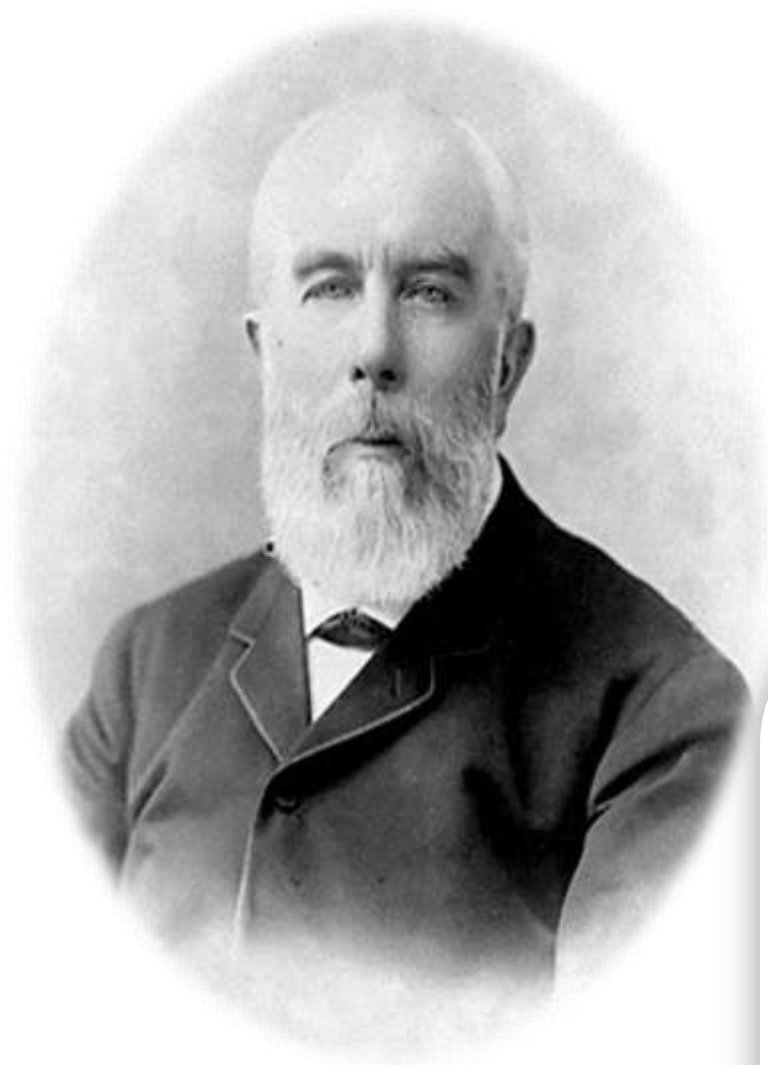
Простые смертные попробовать напиток не могли: он был так дорог, что за сто зерен какао можно было купить хорошего раба.



Первым европейцем, открывшим силу какао-бобов, был Христофор Колумб в 1502 г.



С этого момента шоколад начал своё триумфальное шествие по Европе.



**Первые фабрики по производству шоколада
были открыты в Москве в середине XIX века.**

**Из предприятий наиболее известной была
фабрика «Бабаевская», основанная
Алексеем Ивановичем Абрикосовым.**



Концерн «Бабаевский»



Шоко́лад — кондитерские продукты, изготавливаемые с использованием плодов какао. По одной из версий слово «шоколад» происходит от ацтекского слова «xocolātl» («чоколатль») — названия напитка из бобов какао, дословно «горькая вода».







Виды шоколада

- ***По структуре:***

Жидкий и твердый;

- ***По вкусовым качествам :***

Горький, молочный, сливочный;

- ***По цветовой гамме:***

Темно-коричневый(черный), коричневый, белый.

- ***По составу:***

С добавлением различных ингредиентов : *изюма, орехов, печенья и др.*

Без добавления- чистый шоколад.

Виды шоколада



молочный



белый



чёрный (горький)



шоколад в порошке



пористый



диабетический

Мнение противников шоколада:

1. Может вызвать значительные проблемы с кожей или аллергию.
2. С началом XX века пришли и подозрения в том, что шоколад на самом деле может стать чем-то вроде наркотика. Несколько лет назад в прессе появились публикации о существовании людей, которые увлечены шоколадом настолько, что впору говорить о настоящей зависимости. Подверженные ей люди съедают до 5 плиток шоколада в день.
3. Приводит к избыточному весу.
4. В шоколаде таится огромное количество кофеина.

Мнение сторонников шоколада:

1. Шоколад заряжает бодростью и улучшает настроение.
2. Спасает от инфаркта и инсульта.
3. Шоколад способен на короткое время улучшать умственные способности.
4. С помощью шоколада можно предотвратить слабоумие в старческом возрасте.
5. Шоколад содержит специальное антисептическое вещество, которое помогает справиться с зубным камнем.
6. Ежедневное употребление шоколада будущими мамами благоприятно действует на рождающихся младенцев, их младенцы много улыбаются и смеются.

Овощи - полезны для здоровья

Шоколад получают из бобов
растения под названием какао

Бобы – это овощи



Поэтому шоколад –
это овощ

Использование шоколада:

в Кулинарии



в Медицине



в Косметологии



The top circular image displays the ingredients and tools for making chocolate rice pudding. It includes a bowl of rice, a glass of milk, a bowl of sugar, a bowl of cocoa powder, a box of cocoa powder, a box of butter, a mold, and several colorful silicone cups. The bottom circular image shows the finished dish, a plate of rice pudding topped with chocolate powder, a glass of milk, and a small bowl of butter.







Рекомендации любителям шоколада:

- **Употребляйте шоколад только в разумных количествах. Норма для ребенка 25 граммов в день.**
- **Ежедневно употребляйте черный (горький) шоколад без начинок и добавок.**
- **Не ешьте на ночь шоколад – трудно будет уснуть.**
- **Перед выполнением важной работы, съешьте кусочек шоколада.**
- **Употребляйте только настоящий шоколад, а не его подделки.**

Вывод

В результате проведённого исследования, я сделал вывод: моя гипотеза подтвердилась полностью.

Шоколад действительно положительно воздействует на организм человека.

Только следовало бы добавить, что во всём нужна мера.



***Шоколад – источник
удовольствия и радости***



Спасибо за внимание

**Желаю всем крепкого здоровья
и хорошего настроения!**