

УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ ТИСУЛЬСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ТАМБАРСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА

ПРОЕКТ: ШОКОЛАД: ВРЕД ИЛИ ПОЛЬЗА?



Автор проекта: Кондратьева Валентина, ученица 8 класса

МБОУ Тамбарской ООШ

Дом.адрес: 652236, п.Тамбар, ул.Юбилейная 36

Руководитель: Шалунова З.Х.

учитель начальных классов

ВВЕДЕНИЕ

- ▶ Редко кто может с чистой совестью сказать, что совершенно равнодушен к шоколаду. С латинского языка слово «шоколад» переводится как «пища богов». Шоколад - любимое лакомство детей и взрослых.
- ▶ Сейчас, в современном мире сладостей, большое количество разных шоколадных изделий, конфет, тортов. Я считаю, что во всём этом изобилии необходимо разбираться, разбираться в их качестве, знать пользу или вред они приносят нашему организму.

АКТУАЛЬНОСТЬ ТЕМЫ

- ▶ я выбрала тему, связанную с шоколадом, потому что тоже его очень люблю. Мне было интересно узнать историю возникновения шоколада

ЦЕЛЬ

- ▶ Изучить состав разных видов шоколада, определить какое среднее количество шоколада употребляется одним человеком в сутки, выявить влияние шоколада на организм человека

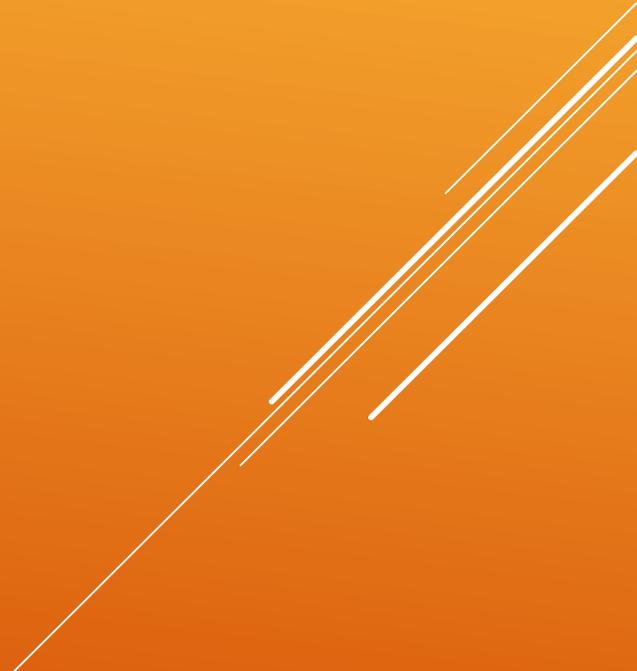
ЗАДАЧИ

- ▶ Познакомиться с историей возникновения шоколада;
 - ▶ Изучить из каких веществ состоит шоколад;
 - ▶ Провести наблюдение как употребление шоколада влияет на состояние организма человека;
 - ▶ Определить пользу или вред приносит употребление шоколада;
 - ▶ Составить рекомендации по употреблению шоколада.
- 
- A decorative graphic consisting of several parallel white lines of varying lengths, slanted upwards from left to right, located in the bottom right corner of the slide.

ГИПОТЕЗА

- ▶ я предполагаю, что шоколад положительно воздействует на организм человека

МЕТОД ИССЛЕДОВАНИЯ

- ▶ изучение литературных и электронных источников информации;
 - ▶ анкетирование;
 - ▶ анализ полученных результатов
- 

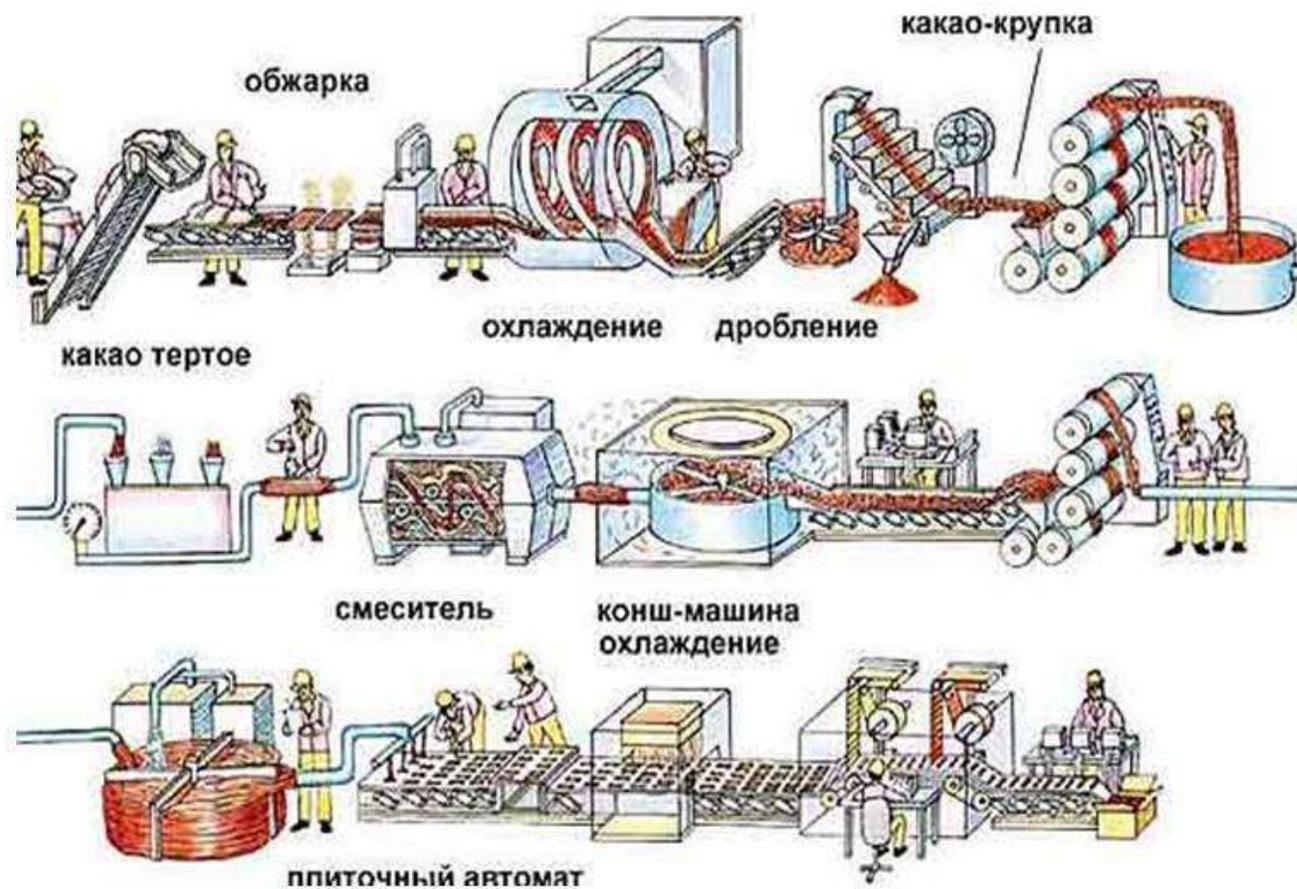
ИСТОРИЧЕСКИЕ СВЕДЕНИЯ О ВОЗНИКНОВЕНИИ ШОКОЛАДА

- ▶ История шоколада началась давно - более 3000 лет назад. Родиной шоколада, как и дерева какао, является Центральная и Южная Америка.
- ▶ На берегах Мексиканского залива цивилизация индейцев майя положила начало в культивировании дикорастущего какао-дерева.
- ▶ Какао - дерево произрастает в тропической зоне. Деревья какао не выносят прямых солнечных лучей.
- ▶ Плантации расположены на высоте 400-600 метров над уровнем моря. Почва должна быть богата азотом и калием, хорошо оснащена запасами воды. Для роста дерева необходим влажный климат и температура в среднем от 25 до 28 С.
- ▶ В 1770 г. была создана первая французская компания, применяющая при изготовлении шоколада гидравлический пресс
- ▶ А в 1828 г. голландец Ван Хутен открыл шоколадную пудру
- ▶ в 1875 г. в Европе Генри Нестле изобрёл сухое молоко.
- ▶ Твердый шоколад изобрели лишь в 18 веке

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА

- ▶ Первым делом какао-бобы обжаривают
 - ▶ Далее дробильно-сортировочная машина безжалостно размалывает бобы, превращая их в крупку. Из сортировочной машины крупка попадает на мельницу.
 - ▶ Оказывается, из размолотых в крупку бобов какао получается тесто потому, что из них выдавилось масло.
 - ▶ Добавить нужное количество сахара, молока
 - ▶ Шоколад почти готов. Ему осталось только выстояться
 - ▶ Шоколадная масса спокойно стоит в отделочной машине трое суток
- 

Как делают шоколад





КЛАССИФИКАЦИЯ ШОКОЛАДА

- ▶ по структуре: жидкий и твёрдый
- ▶ по вкусовым качествам (по содержанию какао-порошка): горький – более 60%; полу горький (десертный) – около 50%; молочный – около 30%.
- ▶ по цветовой гамме: темно – коричневый (черный), коричневый, белый.
- ▶ по составу: с добавлением различных ингредиентов - изюма, орехов, печенья и др., без добавления - чистый шоколад
- ▶ по форме: плиточный монолитный; плиточный пористый; батончики (монолитные или пористые) с начинкой или без неё; шоколадные медали и шоколадные фигуры; узорчатый шоколад (для украшения тортов)
- ▶ в зависимости от рецептуры и способа обработки: обыкновенный, с добавлениями или без; десертный, с добавлениями или без; с начинками; белый; диабетический

ПОЛЬЗА ШОКОЛАДА

- ▶ 1631г – Врачи обнаружили полезные и лечебные свойства шоколада. Первым лечебным рецептом с применением шоколада, стал рецепт испанского доктора Антонио Колменеро де Ледесма, который лечил испанскую знать.
- ▶ Учёные считают, что шоколад избавляет от депрессии. И они правы! Ведь когда ешь шоколад, отвлекаешься от других мыслей и тем самым раздражение уходит
- ▶ В шоколаде есть вещество, называемое флавоноиды. Это вещество способно поддержать нормальную работу сердца и крови
- ▶ Тёмные сорта шоколада стимулируют выработку эндорфинов - гормонов счастья.
- ▶ Темный шоколад улучшает работу кровеносных сосудов. К такому выводу пришли ученые из Йельского университета

НЕГАТИВНОЕ ВЛИЯНИЕ ШОКОЛАДА

- ▶ От чрезмерного употребления шоколада могут возникнуть некоторые проблемы: аллергия, избыточный вес, холестерин.
 - ▶ Еще одна неприятность, в которой обвиняется шоколад, - кариес. Но – шоколад способствует развитию кариеса не больше, чем иные продукты.
- 

ШОКОЛАДНЫЕ РЕКОРДЫ ГИННЕСА

- ▶ самый большой в мире брусок шоколада весил приблизительно 2280 кг.
- ▶ в феврале 1991 года в Барселоне создали самую высокую модель шоколада. Образцовое создание возвышалось на 8,5 м в высоту
- ▶ повар из Германии и его команда создали ко Дню Святого Валентина самое большое в мире сердце из шоколада и пряничного теста. Сердце весит около 922 килограммов, высота и ширина по 5 метров
- ▶ Самая большая в России плитка шоколада весила 500 кг, её длина составила 2м 73 см ширина 1м 25 см, а высота - 14 см. Шоколадка была упакована в настоящую фольгу и бумажную этикетку.
- ▶ Конфетка - Американские кондитеры соорудили гигантскую конфету - трюфель из горького шоколада высотой более 2 метра и весом 3 тонны

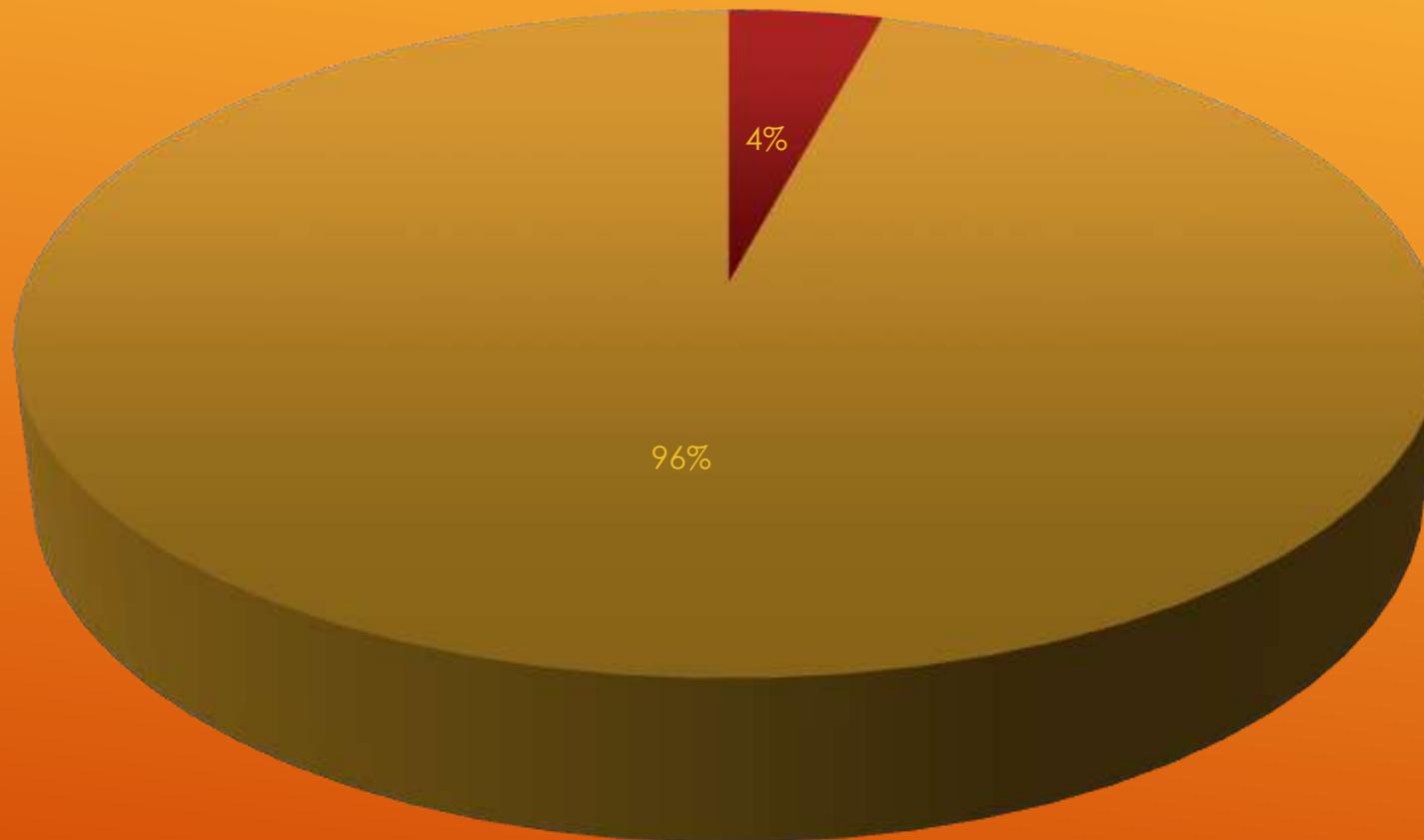


ПОЛЬЗА И ВРЕД ШОКОЛАДА

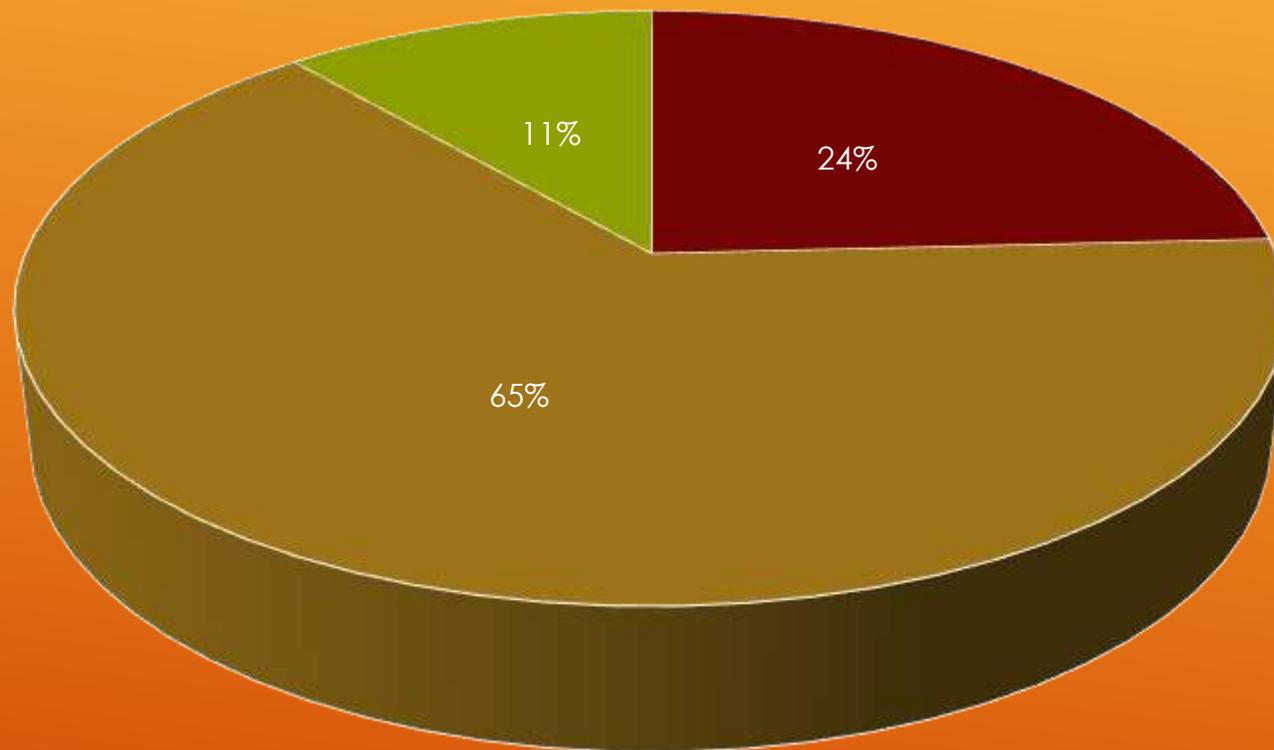
- ▶ Шоколад – действительно высококалорийный продукт, но при употреблении в разумных количествах может быть частью здоровой сбалансированной диеты
- ▶ шоколад богат сахаром и жирами, а, кроме того, содержит калий и магний, а также небольшое количество протеина.
- ▶ Врачами установлено, что в какао-бобах есть вещества, которые благоприятно воздействуют на сердечно-сосудистую систему
- ▶ У некоторых людей может появиться бессонница. Чтобы этого не случилось, важно не есть шоколад в большом количестве

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

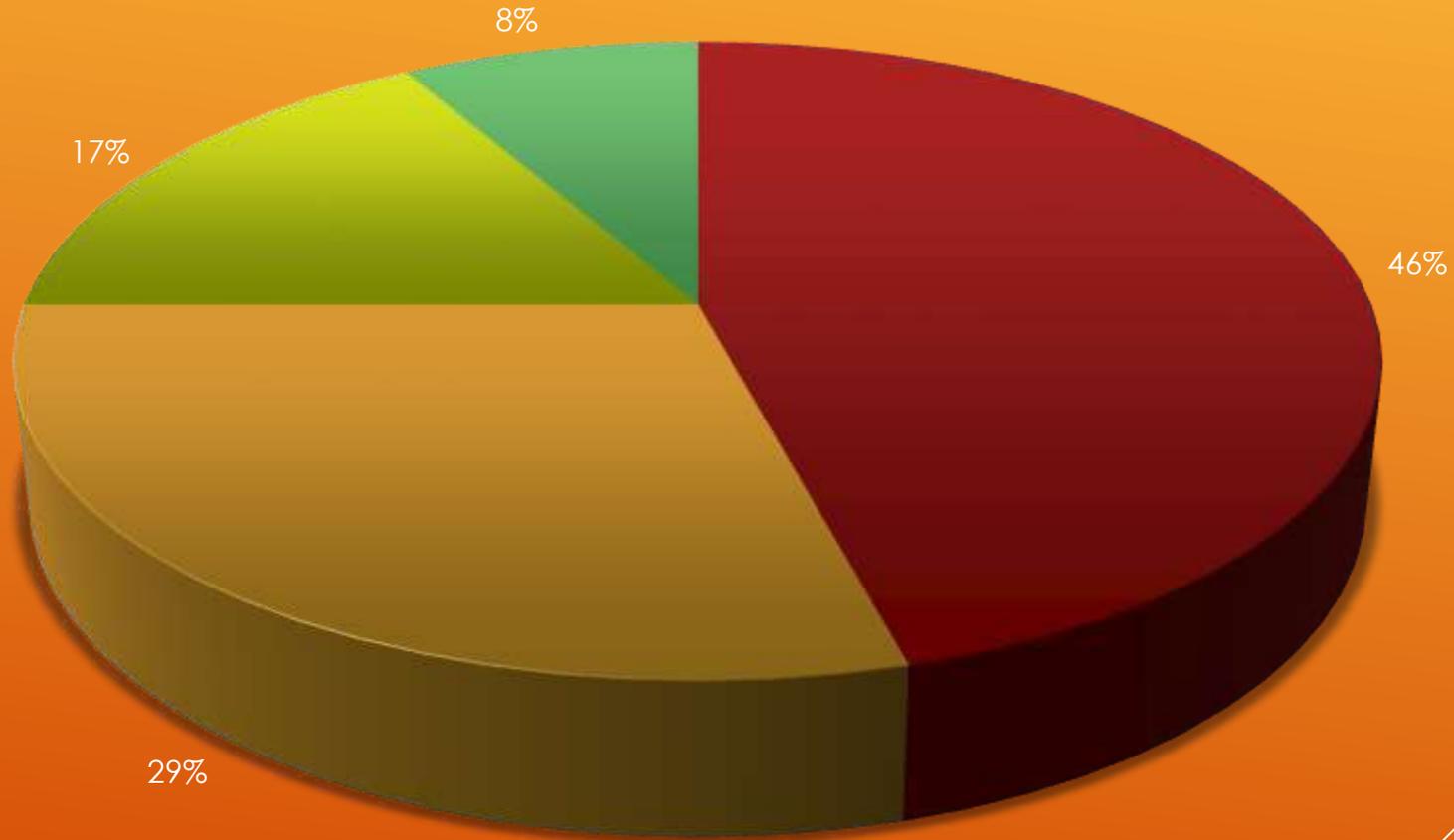
96% УЧЕНИКОВ ЛЮБЯТ ШОКОЛАД
4% ШОКОЛАД НЕ ЛЮБЯТ



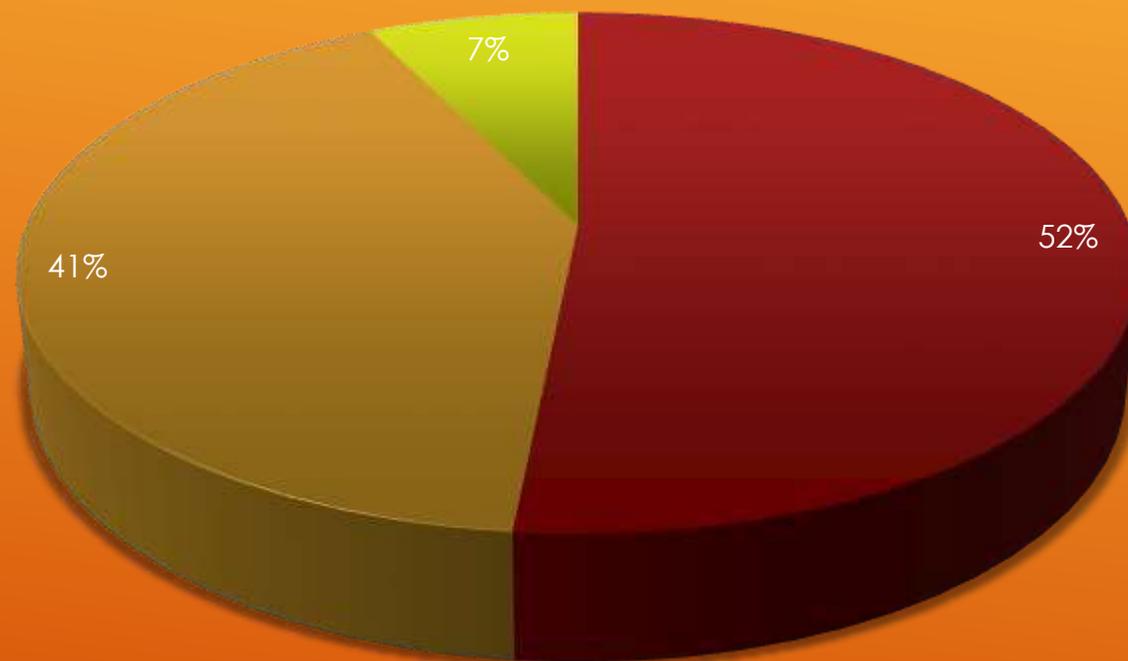
65% ЛЮБЯТ МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД
24% ЛЮБЯТ БЕЛЫЙ ШОКОЛАД
11% ЛЮБЯТ ГОРЬКИЙ ШОКОЛАД



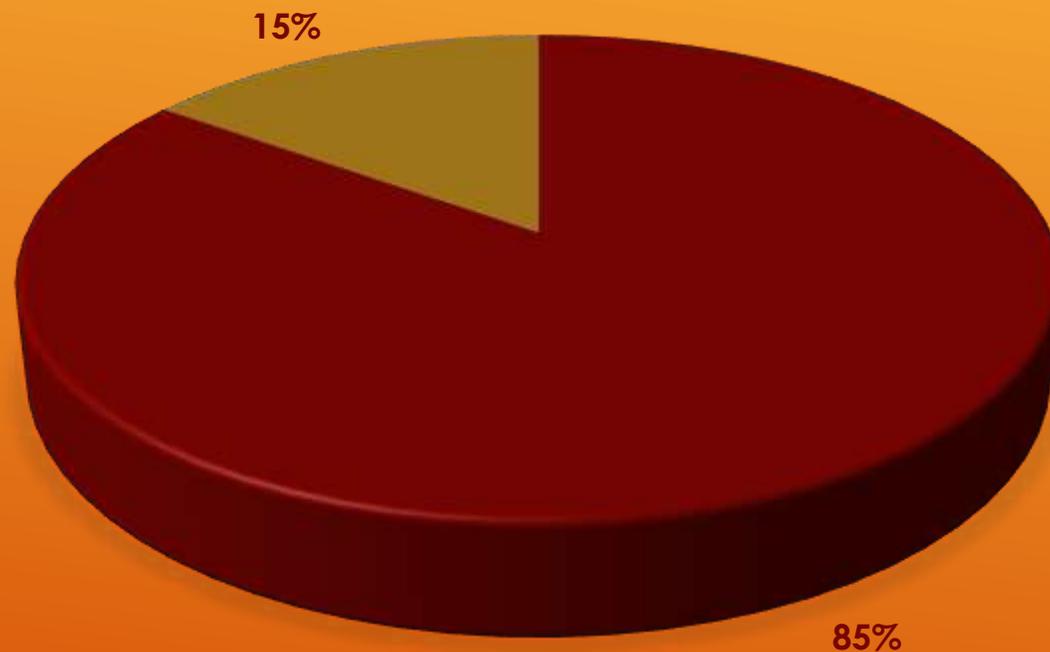
8% РЕБЯТ НЕ ЕДЯТ ШОКОЛАД ВОООБЩЕ
17% УЧЕНИКОВ МОГУТ ЕСТЬ ЕГО СКОЛЬКО УГОДНО
46% УЧАЩИХСЯ СЪЕДАЮТ ПЛИТКУ ШОКОЛАДА ЗА ДЕНЬ
29% ДЕТЕЙ СЪЕДАЮТ ПАРУ КОНФЕТ



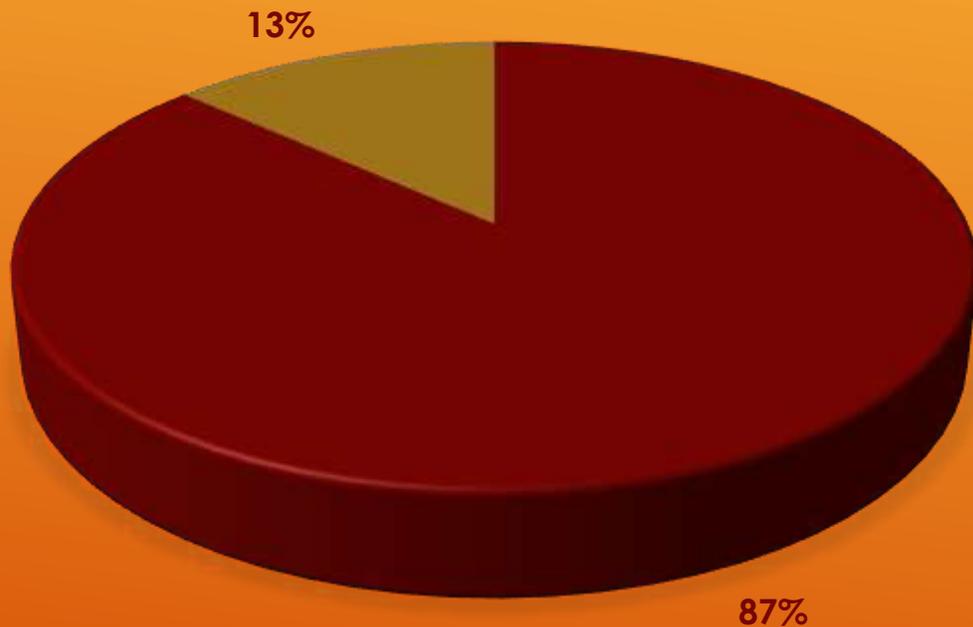
7% ДЕТЕЙ СЧИТАЮТ ЧТО ШОКОЛАД НЕ ПРИНОСИТ ПОЛЬЗЫ
52% РЕБЯТ УВЕРЕНЫ В ПОЛЬЗЕ ШОКОЛАДА
41% УЧАЩИХСЯ НЕ ЗНАЮТ ОТВЕТА



85% УЧЕНИКОВ ЗНАЮТ СОСТАВ ШОКОЛАДА
15% РЕБЯТ ОТВЕТИЛИ ОТРИЦАТЕЛЬНО



87% УЧЕНИКОВ ХОТЕЛИ БЫ УЗНАТЬ ИСТОРИЮ ПРОИСХОЖДЕНИЯ
ШОКОЛАДА
13% РЕБЯТ ЭТО НЕ ИНТЕРЕСУЕТ



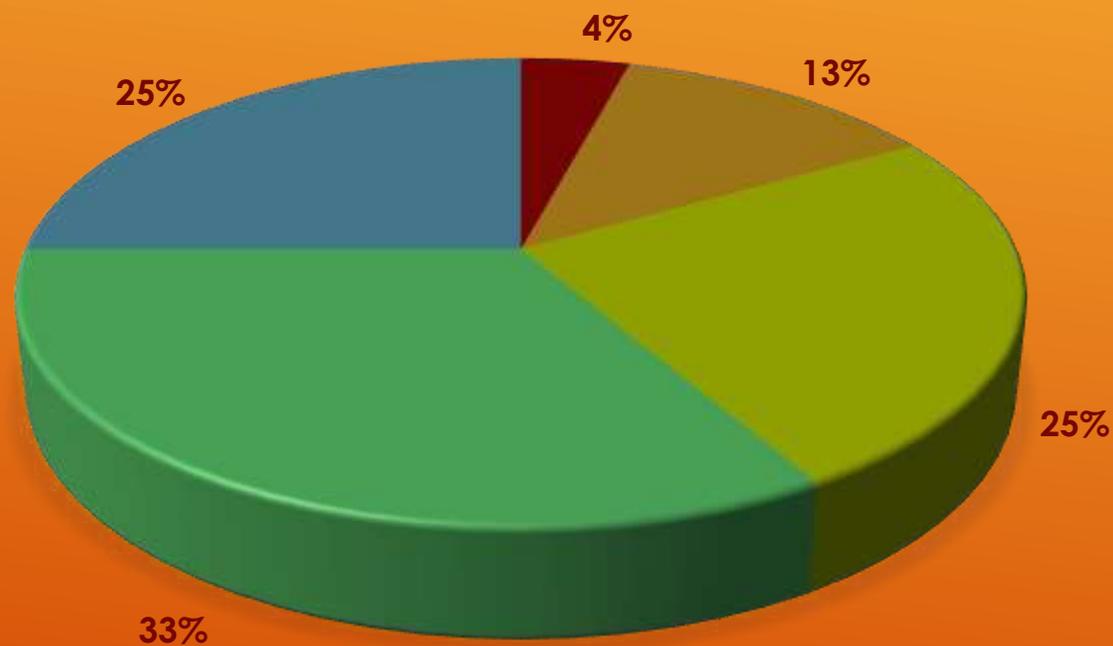
УЧАЩИЕСЯ ПРЕДПОЧИТАЮТ ШОКОЛАД:

ПОРИСТЫЙ – 4%

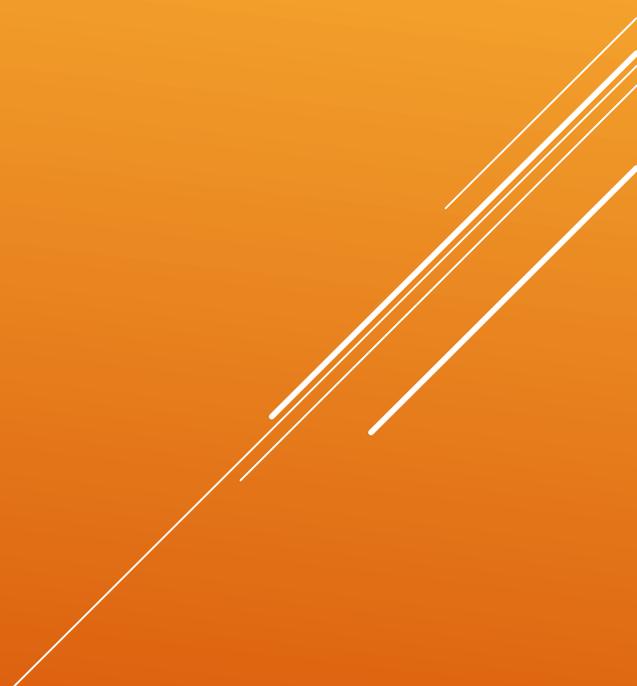
МОЛОЧНЫЙ -13%

ГОРЬКИЙ И ЛЮБОЙ – ПО 25%

С ДОБАВКАМИ 33%



СОСТАВА ШОКОЛАДА

- ▶ углеводы – 50-55%;
 - ▶ жир – 30-38%;
 - ▶ белок – 5-8%;
 - ▶ кофеин – приблизительно 0,5%;
- 
- A decorative graphic consisting of several parallel white lines of varying lengths and orientations, located in the bottom right corner of the slide.

Вещества в шоколаде

Кофеин. Повышает кровяное давление и обеспечивает стрессоустойчивость, способствует перевозбуждению у детей.

Железо. Повышает гемоглобин в крови.

Серотонин. Повышает настроение, снимает тревогу.

Глюкоза, белки, углеводы. Поставщики энергии организма.

Магний, калий. Обеспечивают работу мышц и нервной системы.

Полифенолы. Способствуют эффективному кровотоку, уменьшая нагрузку на сердце, улучшает работу иммунной системы.

Масло какао, какао. Обволакивает зубы защитной пленкой и предохраняет их от разрушения, от кариеса.

Флавоноиды. Разжижают кровь и предотвращают появление тромбов и закупорки кровеносных сосудов.

Катехин. Защищает от сердечных болезней и рака.

Теобромин. Расширяет бронхи.

РЕЗУЛЬТАТЫ

- ▶ Изучив состав шоколада, выявлены как положительные, так и отрицательные свойства веществ, входящих в состав шоколада, которые могут принести как пользу, так и вред человеческому организму при употреблении его в больших количествах.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

- ▶ В результате проведённого исследования, можно сделать вывод, что моя гипотеза подтвердилась частично:
- ▶ 1. Шоколад благотворно влияет на человека, если его использовать в пищу в допустимых нормах.
- ▶ 2. В шоколаде содержатся полезные вещества, положительно влияющие на работу организма, но превышение этих веществ способно нанести вред организму.
- ▶ 3. Учитывая, что ребята употребляют в пищу правильное количество шоколада, соответственно шоколад приносит пользу и благотворительно влияет на организм человека – что и требовалось доказать!

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Кауц Е.В. Путь к успеху. Питание и общество. 2008, № 4
2. Козлов А.И. «Лодерз Кроклаан» - всемирно известный производитель и поставщик заменителей какао-масла. Пищевая промышленность. 2007, № 9.
3. Кузнецов А.Н. Известно ли вам что? Лиза. 2008, № 14.
4. Мартынюк Е.А. Конфетка по праздникам, или Несладкие заботы сладкой отрасли. Пищевая промышленность, 2007 № 19.
5. О.Остапчук. Детская энциклопедия: Шоколад. – ЗАО «Аргументы и факты- детям», 2002.
6. Степанова Ю.С. Золото от Монтесумы. // Пищевая промышленность. 2007, № 8.
- 7.Что такое Кто такой. Детская энциклопедия. - Москва, Издательский дом «Современная педагогика», 2014.
- 8.<http://cinref.ru/razdel/04650raznoe/21/409263.htm>
9. <http://bibliofond.ru/view.aspx?id=583466>.
10. <http://nsportal.ru/ap/library/drugoe/2012/12/03/issledovatelskaya-rabota-shokolad-vred-ili-polza>.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

