

Российская Федерация
Тюменская область
Ханты-Мансийский автономный округ - Югра
Октябрьский район
с.Малый Атлым

**XI районная исследовательская конференция младших школьников
«Юный изыскатель»**

**Исследовательская работа
«Шоколад. Польза или вред?»**



Автор: Рослик Любовь, 6 лет
воспитанница дошкольной группы
МКОУ «Малоатлымская СОШ»
Руководитель: Беззубова М.А.,
воспитатель дошкольной группы
МКОУ «Малоатлымская СОШ»

Малый Атлым, 2021 г.

Содержание

Введение

Глава 1. Информация о шоколаде.

Глава 2. Откуда берется шоколад?

Глава 3. Свойства шоколада

Глава 4. Сведения о вреде и пользе шоколада.

Глава 5. Изготовление шоколада своими руками.

Список используемой литературы

Введение.

Шоколад - это радость для всех ребят. Каждый из моих друзей с этим согласится. Но взрослые нам часто говорят, что есть много шоколада вредно. Даже мнения различных специалистов о шоколаде расходятся от «ни в коем случае», до «обязательно необходимо». «Может ли данное лакомство быть вредным?» - задумалась я.

Актуальность работы состоит в том, что почти каждый ребенок любит шоколад, поэтому нам необходимо знать его свойства.

Гипотеза. Предположим, что шоколад приносит больше пользы.

Цель проекта. Выявить преимущества и недостатки шоколада.

Задачи исследования:

- опросить воспитанников – любят ли они шоколад;
- выяснить как происходит шоколад и определить какими он отличается свойствами;
- опередить какие преимущества и недостатки есть у сладости;
- сделать шоколад своими руками.

Объект исследования: шоколад.

Предмет исследования: данные о шоколаде.

Методы исследования: опрос, проведение анализа, опыты, работа с различными источниками, изготовление продукта.

Глава 1. Информация о шоколаде.

Чтобы узнать, что знают воспитанники нашей дошкольной группы о шоколаде и как они к нему относятся, было принято решение провести опрос (Приложение 1).

Выяснилось, что 84% воспитанников любят сладость. Больше всего любят молочный, что составляет 52%. На вопрос о том, дает ли шоколад заряд энергии и бодрости 73% воспитанников ответили: «Да».

При ответе на вопрос о том, что больше приносит шоколад: пользу или вред, дети долго сомневались и мнения разделились с небольшой разницей в 5% (52% - пользу, 47% - вред).

Вывод: все любят данную сладость, но не все обладают информацией о его полезных свойствах.

Глава 2. Откуда берется шоколад?

На вопрос «Откуда вы берете шоколад?» дети отвечали, что его покупают родители в магазине. Чтобы выяснить ответ на этот вопрос, обратились к воспитателю Беззубовой Марине Анатольевне. Она рассказала нам о происхождении шоколада.

В странах растет шоколадное дерево.



На этом дереве созревают плоды, очень похожие на лимоны.



Когда плоды созревают, то становятся насыщенного коричневого окраса.



После того, как плоды созревают, из них достают какао бобы.



После чего бобы хорошо просушивают и перевозят на фабрики.



После чего их измельчают до состояния порошка, который уже и идёт для изготовления шоколада.



Вывод: шоколад делают из какао бобов, которые растут на шоколадных деревьях. После измельчения какао бобов получается шоколад, который поставляется потребителям.

Глава 3. Свойства шоколада

Шоколад изготавливают из какао бобов - это мы уже знаем. А какими свойствами отличается сладость? Решила узнать это при помощи опытов. Чтобы изучить свойства разного шоколада, взяла три вида. Для начала рассмотрела этикетки, сам шоколад, сравнила. Результаты наблюдений внесла в таблицу.

Свойства	Воздушный шоколад	Тёмный шоколад	Темный шоколад с примесями
Вкус	Сладкий	Горький	Горький
Добавки	-	-	Орехи

Проанализировала состав лакомства сделала **умозаключение:** чем большее количество в шоколаде какао, тем он более горький; может содержать всевозможные добавки, например, орехи, сухофрукты, мармелад и так далее.

Для проведения следующих опытов взяла какао порошок, шоколад, молоко, кастрюльку, стакан с водой. Результаты наблюдений также внесла в таблицу.

№ опыта	Свойства, которые изучала	Воздушный шоколад	Тёмный шоколад	Темный шоколад с добавками
1	Взяла ломтик шоколада, окунула в емкость с водой и сделала умозаключение: шоколад может тонуть, если он плотный и в нем нет пузырьков воздуха, и может плавать на поверхности, если в нем имеются пузырьки воздуха.			
	Плотность	В плитке шоколада есть воздух, поэтому всплыл на поверхность.	Шоколад плотный, поэтому утонул.	Шоколад плотный, поэтому утонул.
2	Постараться сломать шоколад и сделала умозаключение: шоколад твердый, легко ломается на кусочки, он – хрупкий.			
	Хрупкость	Ломается.	Ломается.	Ломается.
3	Шоколад отправила в кастрюльку, включила плитку на медленный огонь. Спустя некоторое время он начал таять. Перелила в форму, отправила в морозильную камеру – сладость застыла. Можно сделать умозаключение: шоколад может быть в жидком и твердом состоянии.			
	Форма	Под воздействием тепла плавится. Под	Под воздействием тепла плавится.	Под воздействием тепла плавится.

		воздействием холода застывает.	Под воздействием холода застывает.	Под воздействием холода застывает.
--	--	--------------------------------	------------------------------------	------------------------------------

Вывод: шоколад различный по вкусовым качествам, цвету, может иметь различные добавки. Может быть, как в жидкой, так и в твердой форме. Ломается, а еще тонет и даже плавает.

Глава 4. Сведения о вреде и пользе шоколада.

Расспрашивая взрослых, узнала, что пока никто не может точно сказать, можно ли назвать шоколад полезным или вредным. Есть множество разных мнений. С родителями я изучила информацию в сети, составили таблицу, в которую внесли разные точки зрения.

Польза от шоколада	Вред от шоколада
Улучшает память.	При употреблении шоколада в большом количестве он может стать причиной появления лишнего веса.
Улучшает мозговое кровообращение.	Вызывает аллергические реакции.
Способствует выработке гормона, оказывает бодрящее действие и способен повышать тонус организма.	Обладает возбуждающим свойством при употреблении в большом количестве.
Повышает иммунитет.	-
Создает на зубах тонкую защитную пленку, тем самым предохраняя их от разрушения и предотвращая образование налета и зубного камня.	-
Прекрасный источник многих минералов.	-
Черный шоколад насыщен антиоксидантами, которые положительно влияют на работу сердца.	-

Вывод: Можно сделать умозаключение о том, что шоколад приносит больше пользы, чем вреда для каждого человека.

Глава 5. Изготовление шоколада с начинкой своими руками.

На мой взгляд самый вкусный шоколад будет тот, который сделаю я сама, поэтому решила с мамой его приготовить.

Приготовили необходимые ингредиенты: 180 миллилитров молока, 50 грамм сливочного масла, 100 грамм какао порошка, 50 грамм сахара, клубнику.	
---	--

В кастрюльку кладем сливочное масло.



В отдельной тарелке соединяем какао порошок с сахаром.






В емкость наливаем молоко.



Включаем плиту на минимально возможный огонь. Ставим топиться масло. Когда масло растопится, подмешаем к нему какао порошок с сахаром. Мешаем до однородного состояния.



<p>После того, как смесь стала однородной, потихоньку вливаем молоко, постоянно помешивая.</p>	
<p>В форму раскладываем клубнику. Вливаем шоколад и ставим в морозильную камеру для затвердевания.</p>	
<p>Шоколад готов! Приятного аппетита.</p>	

Я угостила шоколадом своих друзей. Попробовав приготовленное мною лакомство, друзья оценили его очень высоко.

Вывод: можно изготовить шоколад в домашних условиях, он тоже получается вкусный.

Заключение.

Шоколад - это сладость, которую обожают как дети, так и взрослые. Мы считаем, что шоколад приносит больше пользы для человека, чем вреда, подтвердилось, что вред он может принести только тогда, когда едят его в больших количествах, или, когда в нем много различных красителей, добавок.

Работа в данном направлении принесла мне пользу:

- научилась находить в различных источниках, сравнивать, анализировать информацию и делать выводы;
- узнала основные свойства шоколада, которые помогут мне при выборе данного продукта;
- узнала, что можно дома собственными руками приготовить шоколад, который не будет уступать купленному в магазине.

Данная исследовательская работа стала очень познавательной и не менее интересной для меня. Думаю, что на этом мои исследования о шоколаде не заканчиваются. В следующей исследовательской работе планирую изучить химический состав шоколада,

постараться найти семена какао бобов, посадить и вырастить своими руками волшебное дерево.

А самое главное - шоколад любят буквально все! Если вам очень хочется шоколадки, значит того требует организм, съешьте хоть одну дольку шоколада, и будет хорошее настроение!

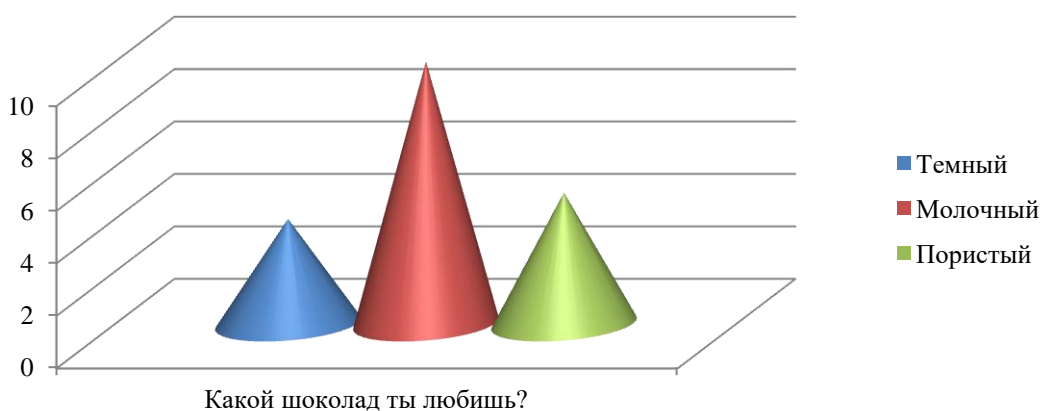
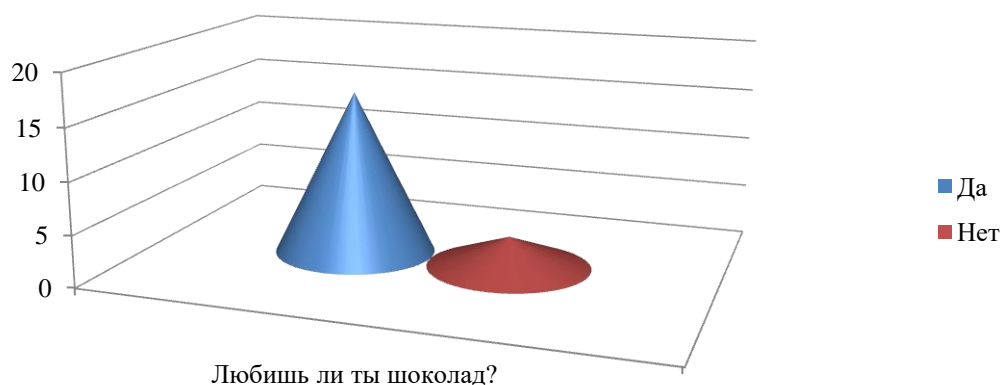
Список используемой литературы.

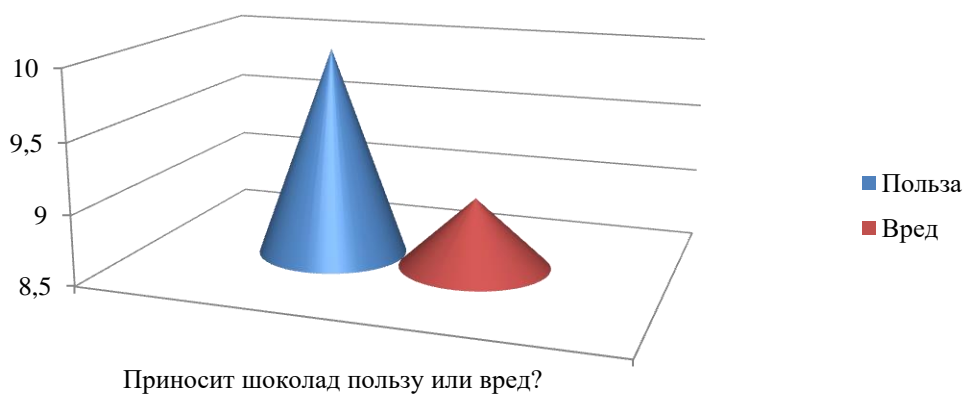
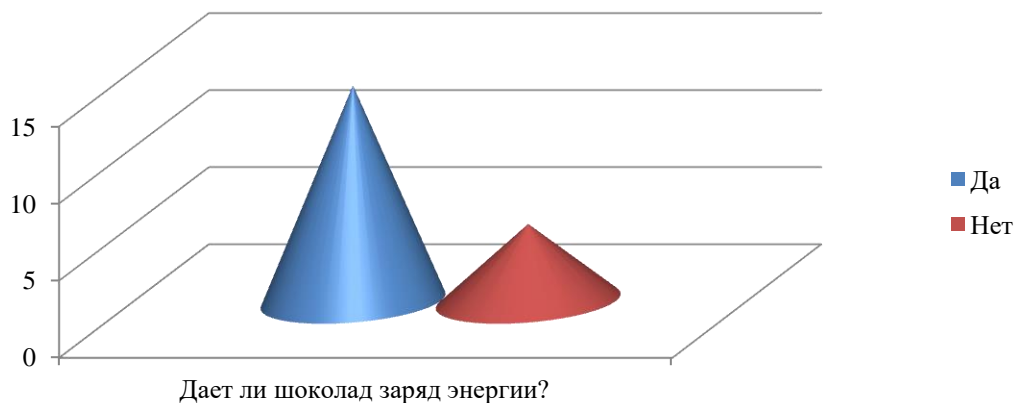
1. Интернет - источник: <http://www.bel-kon.ru/index.php?cat=9/8>
2. Интернет - источник: https://infourok.ru/proektnaya_rabota_shokolad_v_zhizni_cheloveka.-580481.htm

Приложение 1

Опрос «Что вы знаете о шоколаде?»

Ответьте пожалуйста на вопросы:





Приложение 2

Правила техники безопасности на кухне.

Работая на кухне, необходимо соблюдать правила техники безопасности, чтобы не принести вред своему здоровью:

1. Пол должен быть чистым и сухим.
2. Пользоваться нагревательными приборами только в присутствии взрослых.
3. По мере приготовления продуктов приборы необходимо выключать и только сухими руками, держась за вилку.
4. Не допускать заливание электроплиты кипящими жидкими веществами.
5. Обращаться с ножом осторожно. Передавать его обязательно ручкой вперед.
6. Прежде чем, браться за горячую посуду, необходимо надеть прихватки.
7. Горячую жидкость не наливают в стеклянную посуду.
8. Прежде чем попробовать горячую жидкость, надо дать ей остыть.