МБОУ Жуковская НОШ

Исследовательский проект

Тема работы:"«Шоколад – полезен или вреден?»"

Выполнил: Сергеева Ирина, старшая группа

Куратор: Токман Елена Алексеевна

воспитатель

д. Жуково

2019 г.

Оглавление

1. **Введение.**
2. **Основная часть:**

Глава I. Изучить литературу  по теме..

Глава II . Экспериментальная деятельность .

Глава III. Выступление фельдшера Жуковского ФАПа Вьюровой О.А..

* + 1. **Заключение.**

**4.Используемые источники.**

Расчерчен на квадратики,  
Завёрнут в серебро,  
Как его вы развернёте,  
Моментально вы поймёте,  
Что нашёлся сладкий клад.  
Это вкусный ... **(шоколад)**

**1.Введение**

Вид проекта: исследовательский, детский с участием родителей.

**Тема проекта** : " Шоколад – полезен или вреден?».

**Образовательная область**: познавательное развитие детей.

**Продолжительность проекта:** краткосрочный, 1 неделя.

**Участники проекта**: ребенок старшей группы, родители, воспитатель.

**Актуальность темы:** я очень не люблю, есть овощи, но очень люблю шоколад. Моя мама говорит о том, что овощи значительно полезней шоколада и он вреден для здоровья. Мне очень хотелось узнать, как он появился у нас, из чего его изготавливают, какой бывает шоколад? А ещё мне хотелось узнать, правда ли, что от него портятся зубы и почему его нельзя много есть? И вообще, насколько вреден, а может быть  и полезен шоколад?

**Гипотеза**

Шоколад может быть как вредным для здоровья, так и полезным.

**Цель моей работы:**

узнать и рассказать интересные сведения о шоколаде - его пользе и вреде.

**Задачи:**

1.найти информацию о шоколаде;

1. провести эксперимент с шоколадом;

3. выяснить мнение медика о полезные и вредные свойства шоколада;

4.повысить интерес детей к исследовательской деятельности.

**Этапы работы:**

* + - 1. Сбор информации.
      2. Проведение опытов. Обработка результатов.
      3. Сбор информации о вреде и пользе шоколада.
      4. Подведение итогов.
      5. Оформление презентации.
      6. Подготовка устного сообщения.

**Объект исследования:** шоколад.

**Методы работы:**

1. Теоретические методы (сбор информации о шоколаде).
2. Практические методы (эксперимент).

**Материалы для проведения экспериментов:** шоколад молочный, горький,какао.

**2.Основная часть.  
Глава I.** **Сбор информации.**

Шоколад любимое лакомство детей и взрослых. Мне тоже очень нравится это волшебное лакомство. И я решила узнать всё о шоколаде: как он появился у нас, из чего его изготавливают, какой бывает шоколад, полезен он для здоровья или вреден. Для этого мы с мамой решили обратиться к энциклопедии и интернету. Вот, что мы узнали!

Мы выяснили, как растут какао бобы, кто привез их в Европу, а затем в Россию. Узнали, что эти деревья древними индейскими племенами почитались как божественные. Они делали из его семян чудесный напиток, который восстанавливал силы человека. А в Европе шоколад сначала не понравился, потому что в него не добавляли сахар и он оказался на вкус горьким!

Мы узнали, что прежде чем шоколад появиться у нас в магазине, он проходит длинный путь: сначала плоды собирают, затем сушат на солнце и только после этого везут на фабрику где их просеиваются ,обжаривают, мельчат, давят огромным прессом чтобы добыть какао-масло и только после этого добавляют сахар, какао. Несколько раз нагревают и охлаждают, чтобы получился вкусный и нежный шоколад! (Приложение 1)

**Глава II . Экспериментальная деятельность**

**Опыт 1. Какой шоколад слаще.**

Мы взяли 2 плитки разного шоколада : горький и молочный и решили выяснить какой из них слаще. Попробовав обе плитки на вкус, выяснили, что молочный шоколад вкуснее.

Вывод: молочный шоколад слаще.

**Опыт 2. Опыт с какао порошком.**

Мы взяли какао порошок и решили выяснить действительно ли на вкус он горький. При обследовании на запах, мы выяснили, что он пахнет как шоколад, а на вкус совсем не похож на сладкую шоколадку.

Вывод: какао порошок на вкус оказался горьким.

**Опыт 3. Измениться ли шоколад при нагревании.**

Мы взяли плитку шоколада и стали ее растворять на водяной бане. Шоколад стал нагреваться и растворяться: он стал жидким! Мы попробовали его на вкус: шоколад остался таким же вкусным.

Вывод: при нагревании шоколад становиться жидким, но на вкус не меняется.

**Глава III.** Выступление фельдшера.

Мы решили узнать о пользе и вреде шоколада у фельдшера Жуковского ФАПа Вьюровой О.А. и отправились к ней в гости. (Приложение 2).

**3.Заключение.**

Шоколад – король сладостей, обожаемый и детьми, и взрослыми.

Учёные до сих пор не пришли к общему мнению о пользе и вреде шоколада. С одной стороны, шоколад укрепляет иммунную систему(значит, организм защищается от «вредителей»), помогает справиться с кашлем и предотвратить болезни сердца. С другой стороны, вызывает аллергию, появляются лишние килограммы при большом его употреблении. Совсем отказываться от шоколада никто из них не советует.

Наше предположение о том, что шоколад может быть как вредным для здоровья, так и полезным подтвердилось.

Главное – выбрать *натуральный продукт*, который не содержит искусственных добавок, и *употреблять его умеренно*.

И, последний довод в пользу шоколада: его действительно любят все! Ведь, если что-то вкусное доставляет удовольствие, значит, оно необходимо организму. Там, где шоколад, всегда хорошее настроение, веселье, успех.

**Полакомьтесь сами, угостите друзей!**

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

**Список использованной литературы**

1.Д . Галенс, Н. Пир «книга ответов для почемучек» Харьков 2006

2.Большая иллюстрированная энциклопедия интеллекта «Хочу все знать»М. ЭКСМО, 2011.

3.Интернет-ресурсы:

http://[www.alenka.ru](http://www.alenka.ru)

http://[www.ussurpodarok.ru](http://www.ussurpodarok.ru)

http://[www.schokolad.ru](http://www.schokolad.ru)

http://[www.liveinternet.ru](http://www.liveinternet.ru)

http://neam-neam.narod.ru/shokolad/shokoladnoe\_derevo/ плантации какао

<http://www.ritter-sport.de/ru_RU/quality/article/cocoa-tree> - дерево с красными плодами

<http://www.forbes.ru/stil-zhizni-slideshow/hobbi/74974-9-plantatsii-kotorye-mozhno-posetit-s-ekskursiei/slide/8> дерево с бордов плодами

<http://www.alterecofoods.com/products/chocolate> бобы в руках

<http://www.journals.ru/journals.php?userid=37473&page=27> зрелые плоды

http://fertilmundo.com/ плод какао

<http://wn.com/cacao_bean> бобы какао

http://wordsy.ru/set/1157/ горькая масса

<http://www.edka.ru/article/xlad/crec/6okoladnye_rekordy_ginneca.htm>

.