

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

Онохойский детский сад «Солнышко»

Детская научно - практическая конференция.
Исследовательский проект в подготовительной группе «Буратино».
Тема: «Шоколад»



Выполнила воспитанница
подготовительной
группы «Буратино»:
Антипова Василиса,
6 лет
Руководитель воспитатель
первой квалификационной
категории:
Саковец О.В.

п. Онохой 2023 г.

Актуальность проблемы:

Все дети очень любят сладости, особенно шоколадные конфеты.

А теперь поднимите руку те, кто любит шоколад?

-Но мама говорит, что есть много шоколада вредно для здоровья.

Существует мнение, что шоколад полезен. И вот тогда мне стало интересно всё узнать о шоколаде.

Я пришла в детский сад и задала этот вопрос Оксане Вячеславовне. И тогда мы с воспитателем стали рассматривать и читать энциклопедии, искать информацию в интернете и готовить исследовательский проект.

Цель моего исследования: узнать все о шоколаде, о его пользе и вреде для здоровья человека.

Задачи, которые я перед собой поставила:

1. Познакомиться с историей происхождения шоколада.
2. Познакомиться с разными видами шоколада.
3. Изучить его полезные и вредные свойства.
4. Узнать мнение мед. сестры о пользе шоколада.
5. Изготовление шоколада в домашних условиях.
6. Опыты и эксперименты с шоколадом.
7. Рассказать о своей исследовательской деятельности на конкурсе.

Объект исследования: шоколад.

Предмет исследования: сведения о шоколаде.

Методы исследования:

- Анализ информации;
- Эксперимент
- Наблюдение.

Гипотеза: предполагаю, что если употреблять шоколад, то он положительно воздействует на организм.

1. История происхождения шоколада.

Из чего же готовят шоколад? семян какао - бобов, которые растут на какао деревьях, латинское название которых означает «пища богов». У нас в России оно не растет, потому что слишком холодно.

Из детских энциклопедий я узнала о том, чтобы шоколад стал вкусным в него добавляют сахар и молоко.

Первым европейцем, открывшим силу какао-бобов, был Христофор Колумб. В России шоколад появился при Екатерине Великой. В России в начале 20 века А.И.Абрикосов основал первую кондитерскую фабрику и по праву носил титул «шоколадного короля России». В дальнейшем он стал любимым детским напитком.

2. Виды шоколада.

Шоколад бывает: горький, пористый, диабетический, с начинкой, белый и др.

3. Полезные и вредные свойства шоколада.

Шоколад лучший подарок детям, но многие считают, что эта сладость вредна для зубов. Оказывается, в отличие от других сладких лакомств, именно шоколад не опасен: какао препятствует разрушению зубной эмали. А масло какао окутывают зубы защитной пленкой, и предохраняет их от разрушения.

Помимо этого, шоколад:

- Улучшает настроение;
- Заряжает бодростью;
- Улучшает память;
- Полезен для сердца.

Поэтому шоколад полезен детям, а также тем, кто занимается спортом.

Однако шоколад может быть вредным:

- Если есть его очень много (*он является источником лишнего веса*);
- Есть ненастоящий шоколад, а его подделки;
- Тем, кто болеет аллергией, диабетом.

4. Мнение врачей о шоколаде.

Мне захотелось узнать мнение врачей о пользе и вреде шоколада. Чтобы это узнать, я обратился к медсестре – Филатовой Г.М. (Обратите внимание на экран)

Выяснилось что:

- шоколад это питательный продукт.
- детям до трех лет шоколад употреблять не рекомендуется.
- ребенку старшего возраста не следует давать больше 2 кусочков шоколада в день.

Самое важное, что шоколад не разрушает эмаль зубов и даже полезен зубам и деснам.

Изучив информацию в литературе и в интернете, я составила свою памятку, по которой можно отличить настоящий ли шоколад.

- На упаковке должен стоять ГОСТ.
- Надо искать в составе какао тёртое, какао порошок, какао масло. Если в составе есть другие продукты шоколад ненастоящий.
- Шоколад имеет гладкую блестящую поверхность.
- Ломается с характерным треском.
- Моментально тает во рту, в руках.
- Тонет в молоке.

5. Создание шоколада в домашних условиях.

Работая над этой темой, я решила приготовить его в домашних условиях.

Рецептов очень много, я выбрала один. В приготовлении мне помогла моя мама. (Прошу ваше внимание на экран)

Рецепт.

5ст. ложек молока, 50 гр. сливочного масла, 6-8 ст. ложек сахара, 5 ст. ложек какао, 1ч. ложка муки. Формочки для льда.

В кастрюлю вливаем молоко, какао, сахар, тщательно перемешиваем и ставим на огонь. Довести до кипения и добавить 50 г. Масла и медленно перемешать смесь.

Потом постепенно добавили муку и довели до кипения. Как только мука полностью и равномерно размешалась, снять с огня кастрюлю. В качестве начинки я положил орехи. Затем смесь вылить в формочки и поставить в морозильную камеру на 3-4 часа. Шоколад стал твёрдым и очень вкусным.

Процесс приготовления доставил много удовольствия. А попробовав домашний шоколад утром, я почувствовала, что настроение улучшилось, и появилась бодрость.

В группе с ребятами, я решила провести **опыты и эксперименты** с использованием шоколада. (Проследить мои опыты вы можете, посмотрев видео)

Опыт 1.

Берется плитка шоколада, разогревается в микроволновой печи на 1 мин. 50 сек., добавить молоко и нанести маску на лицо и оставить на 15 мин.

В результате данного эксперимента кожа лица становится гладкой и шелковистой.

Эксперимент №1.

Если у вас плохое настроение, то возьмите плитку шоколада и съешьте ее. В результате данного эксперимента, через несколько минут у вас улучшается настроение.

Эксперимент №2.

Берем разные плитки шоколада и разламываем его на кусочки, трем на терке. Шоколад хрупкий с легкостью ломается, легко трется.

Эксперимент №3.

Берем дольки шоколада и кладем в горячую, а затем в холодную воду. В горячей воде шоколад растворяется. В холодной воде он опускается на дно.

Результат исследования:

Проведя исследование, я с уверенностью могу сказать, что серьёзных причин отказываться от настоящего шоколада, просто нет.

Моя гипотеза подтвердилась: Проведя исследование, я могу сказать, что серьёзных причин отказываться от шоколада, просто нет. Просто во всём нужно соблюдать меру. Теперь я точно знаю, что такое шоколад и как выбрать лучший.

Крепкого вам здоровья!

Моя Перспектива в будущее: Мне очень хочется узнать, как изготовить шоколад с начинкой.