Администрация города Магнитогорска

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат № 4» города Магнитогорска

455026, Челябинская обл., г. Магнитогорск, ул. Суворова, 110

Тел/факс: (3519) 20-25-85; e-mail: internat4shunin@mail.ru; <http://74203s037.edusite.ru>

Городская научно - практическая конференция

Магнитогорского научного общества учащихся

«Первые открытия»

Доклад к защите исследовательской работы по теме:

**«Его величество шоколад: вред для организма или полезное лакомство?»**

****

**Выполнила:**

Морозова Юлия,

ученица 2 «А» класса,

МОУ «С(К) ОШИ №4»,

город Магнитогорск,

Челябинская область, 2017г.

**Руководители:** Куприянова Н.О.,

учитель русского языка и литературы,

МОУ «С(К) ОШИ №4»,

город Магнитогорска,

Челябинская область, 2017г.

Магнитогорск

2017

**Цель:** Познакомить с образцом доклада к защите исследовательской работе обучающегося воспитанника на научной конференции.

**Ход выступления**

Добрый день! Уважаемые члены жюри и участники конференции! Меня зовут Морозова Юлия. Я учусь во 2 «а» классе в школе – интернате №4. Мне 9 лет. Мой научный руководитель Куприянова Наталья Олеговна.

Позвольте познакомить Вас с исследованием в направлении «Биология (Питание и всё о нём)». Тема нашей исследовательской работы: «Его величество шоколад: вред для организма или полезное лакомство?».

**Актуальность и выбор темы исследования** обусловлено тем, что мы хотим ответить на один очень важный вопрос: Шоколад - вредный продукт для здоровья или всё же полезный?

Поэтому основной **целью нашего** исследования: узнать всё о шоколаде, используя различные источники информации.

Реализация поставленной цели предполагает достижения и решения **следующих** **задач:**

- узнать значение слова «шоколад» и историю его происхождения;

- выяснить, что входит в состав шоколада;

- уточнить разновидности шоколада;

- узнать о способах приготовления шоколада;

- выяснить о пользе и вреде шоколада для здоровья и его влиянии на организм человека.

Постановка и определение цели и задач позволили выдвинуть **гипотезу:** мы предположили: если изучить как можно больше информации о шоколаде, то можно научиться выбирать качественный и натуральный продукт; правильно проверять качество шоколада в домашних условиях, и если шоколад натуральный и качественный, то он принесет гораздо больше пользы, чем вреда.

В ходе написания работы мы использовали следующие **методы исследования:**

1. анализ и обобщение информации о шоколаде;
2. опрос;
3. проведение опыта.

В ходе изучения литературных источников, Интернет – ресурсов, проведения опроса и опытов были получены **теоретические и практические результаты:**

**Теоретические знания**

- получены **новые знания** следующего характера:

1. Мы узнали, что значение слова шоколад в разных словарях трактуется по – разному:

- «Шоколад» - кондитерское изделие - застывшая масса какао с сахаром (словарь Ожегова)

- Шоколад (нем. Schokolade) - кондитерское изделие, полученное переработкой бобов какао с сахаром (энциклопедический словарь)

- Шоколад - порошок обычно с сахаром и пряностями из растертых семян какао, идущий на изготовление кондитерских изделий (толковый словарь Ефремовой).

2. В ходе изучения истории происхождения шоколада мы узнали, что шоколад появился более трёх тысяч лет назад на берегу Мексиканского залива. Первыми открывателями и производителями этого лакомства были племена Ольмеков и Майа, которые из жареных бобов какао и воды с небольшим добавлением специй готовился напиток, который стали называть «kakauatl». По поводу появления шоколада в России до сих пор идёт спор. Одни исследователи думают, что шоколад в Россию завёз Петр Первый, а другие считают, что этот напиток в Россию был венесуэльский посол Франсиско де Миранда.

3. Мы выяснили, что существует несколько разновидностей шоколада: чёрный или горький, белый, пористый, молочный и зелёный. Особый интерес вызывал такой вид шоколада, как зелёный. Для нас было новым, что зелёный шоколад придумали не японцы, а испанцы. Зелёный цвет шоколада придают морские водоросли. Да-да, испанцы создали зеленый шоколад для похудения с использованием водорослей. Этот шоколад хорошо утоляет голод, в нем содержится большое количество специальных аминокислот, которые подавляют аппетит.

4. Также в ходе изучения различной информации о шоколаде мы установили, что мнения о влиянии шоколада на здоровье человека расходятся. Одни учёные считают, что шоколад является полезным, другие – вредным.

**Сторонники шоколада** считают, что этот продукт:

- полезен для дёсен и зубов

- составляющие шоколад компоненты – более эффективное лекарство от кашля (мнение британских учёных);

- ежедневное употребление 20-30 граммов шоколада обезопасит нас от заражения раковыми или язвенными заболеваниями(мнение японских учёных);

**-**тот, кто ест шоколад три раза в месяц, проживёт на год дольше тех, кто отказывает себе в этом удовольствии (мнение австралийских учёных).

**Противники шоколада** утверждают, что в шоколаде имеются кофеин и сахар, которые вызывают зависимость от него, а так же из – за большого количества жиров можно повысить развитие сердечно – сосудистых заболеваний.

5. В процессе изучения источников мы усвоили, что больше вреда приносит ненатуральный шоколад, который содержит: масла (соевое, подсолнечное, пальмовое, хлопковое), заменитель какао-масла и растительные жиры.

**Практические знания**

При выполнении практической части мы провели **опрос** среди педагогов и учащихся нашей школы. Результаты опроса показали, что взрослые любят шоколад не меньше чем дети. Однако большинство опрошенных участников не знают, как правильно выбирать шоколад и не умеют определять натуральность этого лакомства.

 В результате проведённых опытов, проведенных в домашних условиях над шоколадом «Вдохновение», мы выяснили, что самым качественным и полезным шоколадом, является тот, в составе которого содержание какао - порошка свыше 70%.

Мы провели 5 опытов:

**Опыт 1**

После того как развернули шоколад, мы увидели, что поверхность без пятен и разводов. Это показатель того, что шоколад натуральный.

**Опыт 2**

Подержав шоколад в руке, пришли к выводу, что шоколад натуральный, так как он начал таять.

**Опыт 3**

Вытащили шоколад из морозильной камеры и заметили, что на нём начали выступать белые пятна. Это выступило масло, которое при замерзании светлеет.

**Опыт 4**

Поместили шоколад в стакан с молоком. Долька шоколада утонула. А натуральный шоколад тонет.

**Опыт 5**

Охладившую плитку шоколада положили на сковороду и около двух минут подержали над газовой плитой. Произошёл перепад температур и шоколад покрылся маленькими каплями какао – масла

В ходе проведённых опытов и исследования мы пришли к выводу и убедились, что

шоколад «Вдохновение» натуральный, а значит, он несет больше пользы для организма человека.

 Таким образом, наша гипотеза полностью подтвердилась. Наша исследовательская работа достигла поставленной цели.

**Практическим результатом** нашего исследования будет создание электронной энциклопедии «Его величество – шоколад», которая поможет многим детям и взрослым узнать как можно больше интересных фактов о шоколаде.

На этом позвольте мне завершить моё выступление. Благодарю Вас за проявленное внимание к моему выступлению, с удовольствием отвечу на Ваши вопросы.

Библиографический список.

1. Edka.ru. Здоровое питание и образ жизни [Электронный ресурс]. Божественный шоколад. Ольмеки, майя и тольтеки – 28.05.2009, URL: <http://www.edka.ru/food/bogectvennyi-6okolad-olmmeki-maia-i-tolmteki>

2. Коннашкова И.П. Шоколад: вред или польза?- М.: Крук,2007,107 с.

3. Костина Т.С. Пища богов. О вреде и пользе шоколада. - М.:АРКТИ,2006, 148 с.

4. Полезные знания для всех [Электронный ресурс]. История шоколада – 11.10.2016, URL: <http://vitnik.ru/istoriya-shokolada.htm>

5. Поварёнок. Ру [Электронный ресурс]. Откуда появился шоколад.- 2016, URL: <http://www.povarenok.ru/blog/show/13245/>

6. Fotoresepti.ru [Электронный ресурс]. Кирилина И. Шоколад – лучшее лакомство всех времен и народов - 20.10. 2014, URL: <http://fotoresepti.ru/shokolad-luchshee-lakomstvo-vseh-vremen-i-narodov/>

7. Chocolatery.net [Электронный ресурс]. Зелёный шоколад. – 2015, URL: <http://chocolatery.net/green_choco/>