

# ЦЕЛИ:

Образовательная цель: формирование способности обучающихся к новому способу действия. Изучить состав шоколада и его действие на организм человека; провести качественный анализ различных сортов шоколада.

Развивающая цель: развивать исследовательские навыки, навыки работы в группе.

Воспитательная цель: воспитывать бережное отношение к своему здоровью.

---

---

# ЗАНЯТИЕ ФАКУЛЬТАТИВА «ПИТАЕМСЯ ПРАВИЛЬНО!»

ТАКОЙ ОБЫЧНЫЙ ШОКОЛАД -  
А КАК ЖЕЛУДОК ЕМУ РАД!  
УЖЕ С УТРА ЖДЕТ-ОЖИДАЕТ,  
КАК СЛАДКО ОН ВО РТУ РАСТАЕТ!  
ЕСЛИ ПЛОХОЕ НАСТРОЕНИЕ  
ПРИХОДИТ ПАРУ ДНЕЙ ПОДРЯД,  
ПРИДЕТ НА ПОМОЩЬ БЕЗ СОМНЕНИЯ  
ЛЮБОЙ НА ВЫБОР ШОКОЛАД!  
СУМЕЕТ ОН ПОРАДОВАТЬ, ВЗБОДРИТЬ,  
ВКУС ПРАЗДНИКА И ДЕТСТВА ПОДАРИТЬ!  
ПОДАТЬ ПРИЛИВ ЭНЕРГИИ, ЗАРЯД -  
ТАКОЙ ВОТ ВСЕМОГУЩИЙ ШОКОЛАД!  
ПРИДУМАЛ КТО ЕГО - ТОМУ СПАСИБО!  
ОН ВЫГЛЯДИТ И АППЕТИТНО И КРАСИВО,  
И ПАХНЕТ АРОМАТНЕЕ ВСЕГО -  
ВКУСНЕЕ НЕТ НА СВЕТЕ НИЧЕГО

# ШОКОЛАД – ЕСТЬ ИЛИ НЕ ЕСТЬ!



# СОСТАВ ШОКОЛАДА:

- углеводы - 5-5 5%) – сахароза  $C_{12}H_{22}O_{11}$
- - жир - 30-38%;
- белок- 5-8%;
- алкалоиды (теобромин и кофеин) - приблизительно 0,5%;
- дубильные и минеральные вещества, приблизительно 1%.



Нажми здесь, чтобы открыть.

**Dove**

Когда у тебя выдается несколько минут наедине с собой, хочется расслабиться и забыть обо всем. Никуда не спешить, устроиться поуютнее. Раскрыть любимый шоколад. Почувствовать его нежный вкус... DOVE®. Такой шелковый, обволакивающий... Подумать о чем-то очень приятном. Насладиться моментом. Даже маленькие радости могут подарить ощущение счастья. DOVE®. Мой шелковый шоколад.

**МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД DOVE® С ИНЖИРОМ. МАССА НЕТТО: 100 г**

Состав: сахар, какао масло, кусочки сушеного инжира, молоко сухое обезжиренное, какао тертое, молочный жир, сухая молочная сыворотка, лактоза, лецитин соевый, ароматизатор идентичный натуральному.

Одна порция – 16,7 г (4 подушечки) содержит:

Ккал	Сахара	Жиры	Белки	Углеводы



**RUBY ШОКОЛАД БЕЛЫЙ «АЛЬПЕН ГОЛЬД» С МИНДАЛЕМ И КОКОСОВОЙ СТРУЖКОЙ**

Состав: сахар, масло какао, сыворотка сухая молочная, миндаль обжаренный дробленый, молоко сухое цельное, стружка кокосовая, жир молочный, эмульгаторы (лецитин соевый, E476), ароматизатор идентичный натуральному "Ваниль". **СОДЕРЖИТ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ, МИНДАЛЬ, ЛЕЦИТИН СОЕВЫЙ. МОЖЕТ СОДЕРЖАТЬ СЛЕДЫ ПШЕНИЦЫ, АРАХИСА И ДРУГИХ ОРЕХОВ.** Противопоказано при индивидуальной непереносимости к белку молока. Хранить при температуре (18±3) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Годен 9 месяцев с даты изготовления.

**RU** Содержание масла какао в шоколадной массе – не менее 22 %.

**BY** Общее содержание какао-продуктов в шоколадной массе – не менее 22 %.

**kraft foods**

Горячая линия 8 800 000 0000

Звонки по телефону

**ОТЗОВИК**

## Экспериментальная часть

- 1 группа – молочный шоколад
- 2 группа – темный шоколад
- 3 группа – горький шоколад.

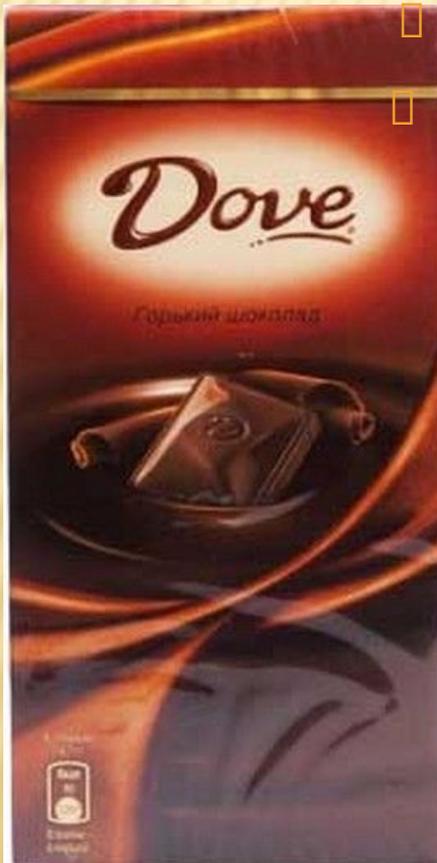


Таблица 1. Пищевая ценность исследуемых образцов шоколада на 100г

шоколад	Энергетическая ценность , ккал	Белки,г	Жиры,г	углеводы, г	сахара	Пищевые волокна	натрий
<i>молочный</i>							
<i>темный</i>							
<i>Горький</i>							

**Таблица 2. Сводная таблица качественного анализа исследуемых образцов шоколада.**

<b>№</b>	<b>Практические задания</b>	<b>шоколад</b>		
		<b>молочный</b>	<b>темный</b>	<b>горький</b>
1	Определение непредельных жиров			
2	Определение углеводов			
3	Ксантопротеиновая реакция (определение белков)			

---

1. ШОКОЛАД – ЕСТЬ ИЛИ НЕ ЕСТЬ И  
ПОЧЕМУ?

2. КАКОЙ ВИД ШОКОЛАДА  
ПОЛЕЗНЕЕ ДЛЯ УПОТРЕБЛЕНИЯ?

---

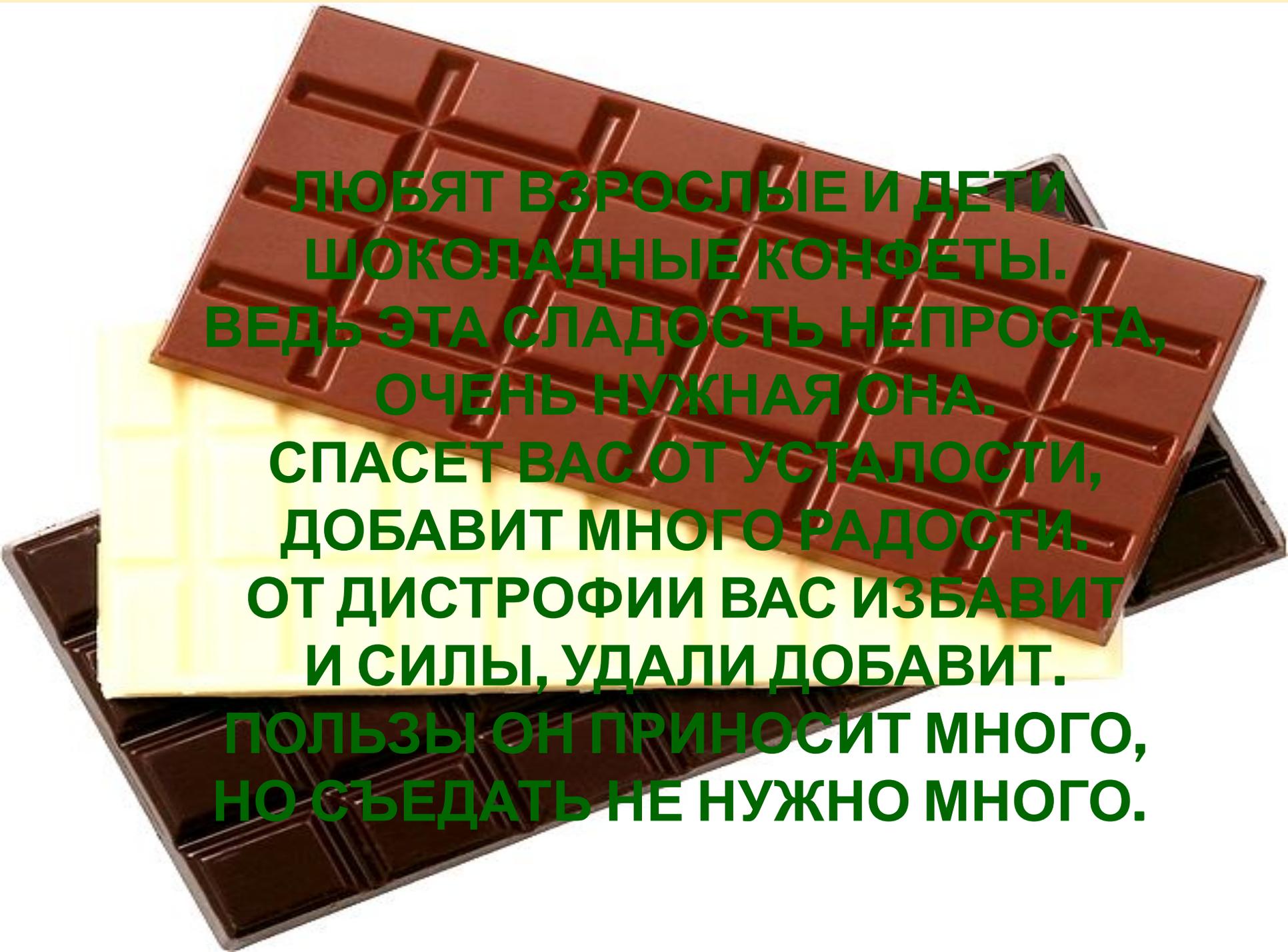
1.НА ЗАНЯТИИ Я РАБОТАЛ....

2.СВОЕЙ РАБОТОЙ НА ЗАНЯТИИ Я...

3.ЗАНЯТИЕ ДЛЯ МЕНЯ ПОКАЗАЛСЯ...

4.МОЕ НАСТРОЕНИЕ...

5.МАТЕРИАЛ ЗАНЯТИЯ МНЕ БЫЛ...

The image shows two chocolate bars, one dark and one light, with a grid pattern. The text is overlaid on the bars in a green, bold font. The text is arranged in six lines, each starting with a capital letter. The background is white.

**ЛЮБЯТ ВЗРОСЛЫЕ И ДЕТИ  
ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ.  
ВЕДЬ ЭТА СЛАДОСТЬ НЕПРОСТА,  
ОЧЕНЬ НУЖНАЯ ОНА.  
СПАСЕТ ВАС ОТ УСТАЛОСТИ,  
ДОБАВИТ МНОГО РАДОСТИ.  
ОТ ДИСТРОФИИ ВАС ИЗБАВИТ  
И СИЛЫ, УДАЛИ ДОБАВИТ.  
ПОЛЬЗЫ ОН ПРИНОСИТ МНОГО,  
НО СЪЕДАТЬ НЕ НУЖНО МНОГО.**

---

**СПАСИБО ЗА ВАШУ РАБОТУ!**