

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГИМНАЗИЯ №1» Г.БРЯНСКА

Чипсы: польза или вред

Предмет: Химия

Выполнила ученица 10 «В» класса

Формина Мария

Руководитель: учитель химии

Крутова Тамара Николаевна

Брянск

2022 год

ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ

Цель работы:

сравнить компоненты состава картофельных чипсов разных производителей.

Задачи работы:

1. Изучить литературу по данной теме.
2. Провести анализ чипсов наиболее популярных торговых марок.
3. Показать значение знаний химии для выбора продуктов питания.
4. Сделать выводы на основе проделанной работы.

АКТУАЛЬНОСТЬ И ПРАКТИЧЕСКАЯ ЗНАЧИМОСТЬ

Актуальность:

Актуальность моей работы в том, чтобы провести объективные независимые исследования такого продукта, как чипсы, и предоставить наглядную и достоверную информацию по результатам исследований. Изучив эту информацию, люди смогут самостоятельно решить, стоит ли и дальше употреблять в пищу данный продукт.

Практическая значимость:

Изучить химический состав чипсов известных марок. Расширить представление учащихся о вредных компонентах данного продукта.

ЭТАПЫ И МЕТОДЫ РАБОТЫ НАД ПРОЕКТОМ

1. Организационный этап

Задачи:

- 1) определить тему проекта;
- 2) определить задачи и цель проекта, выявить проблему.

Предполагаемый результат:

выдвижение темы, определение задач и цели работы.

ЭТАПЫ И МЕТОДЫ РАБОТЫ НАД ПРОЕКТОМ

2.Поисковый этап

Задачи:

получение всей необходимой информации по теме проекта.

Предполагаемый результат:

выбор источников информации,представление о содержании проекта,
наличие необходимого теоретического материала.

ЭТАПЫ И МЕТОДЫ РАБОТЫ НАД ПРОЕКТОМ

3. Практический этап

Задачи:

- 1) подобрать методы работы;
- 2) проведение необходимых химических экспериментов.

Предполагаемый результат:

отбор самого необходимого материала.

Опыт №1: Определение
количества масла в образцах.

Опыт №2: Анализ на
содержание крахмала.

Опыт №3 Анализ на хлорид натрия. Опыт №4: Реакция «серебряного зеркала» на лактозу и глюкозу.

ЭТАПЫ И МЕТОДЫ РАБОТЫ НАД ПРОЕКТОМ

4. Аналитический этап

Задачи:

проанализировать информацию, учитывая результаты проделанных опытов.

Предполагаемый результат:

структуризация информации, аргументированный вывод по теме.

ЭТАПЫ И МЕТОДЫ РАБОТЫ НАД ПРОЕКТОМ

5.Обобщающий этап

Задачи:

- 1) оформить результаты;
- 2) сделать презентацию.

Предполагаемый результат:

представить результаты.

Образцы	жиры	поваренная соль	крахмал	наличие глюкозы и лактозы	ВЫВОДЫ
русская картошка	наибольшее содержание	высокое содержание	наибольшее содержание	большое содержание	Обладают самой высокой калорийностью, много соли, крахмала-самые вредные
бульба	наименьшее содержание	большое содержание	среднее содержание	большое содержание	содержат меньше масла, но много соли, наличие крахмала и глюкозы.
Lay's	среднее содержание	среднее содержание	большое содержание	практически нет	показатели все средние, кроме большого содержания крахмала, отсутствует лактоза и глюкоза.
обобщенный вывод	все образцы имеют большое количество жиров. В 100г продукта дневная норма, что способствует ожирению	все образцы в своем составе имеют большое содержание соли, что может нанести вред здоровому росту костей, провоцирует нормальную работу сердца, вызывает отеки.	все образцы содержат крахмал, что вызывает ожирение	два образца содержат в своем составе лактозу и глюкозу. Которые вызывают тошноту, спазмы, вздутие	съедая пачку чипсов любого образца, мы потребляем половину дневной нормы жиров, соли. Вредные добавки приводят к разрушению нашего здоровья. <u>Полезности нет ни от одного образца.</u>

ЭТАПЫ И МЕТОДЫ РАБОТЫ НАД ПРОЕКТОМ

5.Заключительный этап

Задачи:

- 1) подвести итоги;
- 2) проанализировать результаты проекта.

Предполагаемый результат:

- 1) самоанализ;
- 2) презентация продукта.

ВЫВОДЫ И САМОАНАЛИЗ РАБОТЫ НАД ПРОЕКТОМ

Результатом моей работы является таблица, на основании которой можно сделать следующие рекомендации.

Рекомендации:

1. Досконально изучайте этикетку. Чем меньше список ингредиентов, тем меньше добавок.
2. Старайтесь не пользоваться «перекусами» в виде чипсов. Замените их на сухофрукты, орешки.
3. Хочется чипсов-приготовьте их сами в домашних условиях.

ВЫВОДЫ И САМОАНАЛИЗ РАБОТЫ НАД ПРОЕКТОМ

В ходе работы над проектом я достигла поставленных задач:

- 1.Провела анализ чипсов наиболее популярных торговых марок.
- 2.Показала значение знаний химии для выбора продуктов питания.
- 3.Сделала таблицу проделанной работы с рекомендациями.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!