

Актуальность...
Я не вижу в своей
работе актуальности

Цели

Заключение

Задачи

Проблема...
Написать ДИПЛОМ!
Вот это проблема!

Пойти поставить
чайник для начала...
Попить бы чай...

**Зачет по практикуму
(курсовая работа)**

ГИПОТЕЗА!

Глава 1.

Глава 2.

Что нужно?

- В идеале – иметь защищенную работу за 10 класс → автомат
- Неплохо бы – иметь сделанную, но не защищенную исследовательскую работу → хороший повод ее защитить
- Нормально – выполнить в практикуме хотя бы несколько индивидуальных работ, чтобы было из чего выбрать → выбираем одну и делаем из нее конфетку
- Повод для грусти – ни одной индивидуальной работы не выполнено → СРОЧНО плачемся преподавателю, делаем по его совету эксперимент и разукрашиваем, как можем
- Клинический случай – ничего не сделано, советоваться с преподавателем лень или ниже достоинства → 2

Три составные части → три оценки

- **Тезисы** (около 1 стр. в формате Колмогоровских чтений, файл MS Word 97-2003) – присылаются ДО защиты.
- **Презентация** (файл MS PowerPoint 97-2003) – присылается ДО защиты.
- **Доклад** - устное выступление под презентацию, длительность 3 мин., с ответами на вопросы. Читать с бумажки/телефона запрещается.

Доклад

- **Цель** (что хотели сделать)
 - пообедать
- **Актуальность** (почему это хотели сделать)
 - еда необходима для получения энергии организмом
- **Суть** (что делали и что при этом происходило)
 - 1) готовили курицу; 2) заказали курицу в ресторане
- **Результаты** (что получилось)
 - 1) не получилось; 2) курица съедена, денег нет
- **Выводы** (что из этого следует)
 - будем учиться готовить



Тезисы

руководитель и
место его работы

СРАВНЕНИЕ ДВУХ СПОСОБОВ ПООБЕДАТЬ

автор → Морозова Наталья Игоревна

Научный руководитель: В.А. Морозов, ХФ МГУ

Целью нашей проектной работы было пообедать. Актуальность ее не вызывает сомнений, т.к. организму необходима энергия, которая восполняется с пищей, а обед – главный прием пищи.

Сначала мы попробовали приготовить курицу, купленную в магазине «Ашан». 1 кг курицы вымыли, поместили на раскаленную сковороду диаметром 30 см, равномерно покрытую слоем подсолнечного масла «Затяя» ($T_{\text{кип}} 227^{\circ}\text{C}$) и попытались закрыть крышкой. Крышка не закрывалась. Добавили соль и перец. Крышка все равно не закрывалась. Через некоторое время нижняя часть курицы приобрела черный цвет и перестала отделяться от сковороды, и нагревание прекратили. Попытка съесть курицу не удалась, т.к. верх не жевался, а низ имел отчетливый привкус угля.

Затем мы предприняли еще одну попытку пообедать, заказав курицу в ресторане «Чайхона №1». Курицу привезли через 35 мин, она имела желто-оранжевую поверхность, легко резалась ножом, внутри была волокнистой, нежно-кремового цвета и обладала характерным запахом. Курица была съедена (с удовольствием).

Таким образом, второй способ имеет очевидные преимущества. Однако мы решили проанализировать причины неудачи в первом способе. Вероятно, для более равномерного прогрева курицу следовало разрезать на части (кстати, это помогло бы и закрыть крышку) и регулярно перемешивать. Вопрос нуждается в дополнительном исследовании.

Список литературы:

1. Кулинария. – М.: Госторгиздат, 1955.
2. Таблица температуры или точки дымления (кипения) растительных масел и животных жиров. // HerbalSale. – <https://herbalsale.by/temperatura-kipeniya-zhirov-masel/>
3. Быстрая доставка еды в Москве. // Яндекс.Еда. – https://eda.yandex/moscow?utm_campaign=delivery_text_org&utm_medium=yp&utm_source=Wizard

Презентация

СРАВНЕНИЕ ДВУХ СПОСОБОВ ПООБЕДАТЬ

Морозова Наталья Игоревна
Научный руководитель:
В.А. Морозов, ХФ МГУ

Цель работы

- пообедать
- Организму нужна энергия!



https://qulady.ru/images/qulady/2019/05/perovarivanie_pischi.jpg

1-й способ (приготовление курицы)



2-й способ (заказ курицы)



Выводы

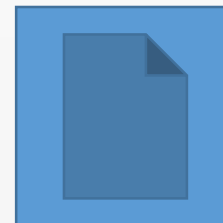
- 2-й способ (заказ курицы) эффективнее.
- Возможные причины неудач в 1-м способе:
 - Не разрезали
 - Не перемешивали
- Требуются дополнительные исследования.

Литература

1. Кулинария. – М.: Госторгиздат, 1955.
2. Таблица температуры или точки дымления (кипения) растительных масел и животных жиров. // HerbalSale. – <https://herbalsale.by/temperatura-kipeniva-zhirov-masel/>
3. Быстрая доставка еды в Москве. // Яндекс.Еда. – https://eda.yandex/moscow?utm_campaign=delivery_text_org&utm_medium=yp&utm_source=Wizard

Благодарности

- Автор благодарен д.х.н., вед.н.с. Химического факультета МГУ В.А. Морозову за своевременный совет воспользоваться доставкой еды
- а также милому курьеру «Яндекс-еда»



Страшные вопросы

• Не знаю

- Это не входило в программу нашего исследования
- К сожалению, нам не хватило времени изучить этот вопрос
- Мы планируем заняться этой проблемой в будущем
- На данном этапе работы можно предположить, что...
- В доступных источниках отсутствует информация о...

Произошел

**конец
презентации**

meme-arsenal.ru