

ПАСПОРТ ПРОЕКТА

Название проекта - «Секреты шоколада. Является ли шоколад безопасным»

Руководитель проекта: Арутюнова И.В., преподаватель спецдисциплин 1 квалификационной категории.

Название учебного учреждения: ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Год разработки: 2018-2019уч.год

Учебный предмет, в рамках которого проводится работа по проекту:МДК.01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания

Учебные дисциплины, близкие к теме проекта:МДК.03.01 Теоретические основы товароведения, МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров.

Возраст обучающихся, на который рассчитан проект: 16-18 лет

Автор проекта: Приходько Элла Валерьевна, 2 курс, группа 5-г

Тип проекта по доминирующей деятельности: исследовательский

Время работы: среднесрочный (март 2018г-май 2018г)

Заказчик проекта:социум

Проблемная ситуация – В наше время мы зачастую предпочитаем употреблять готовые продукты, полностью полагаясь на добросовестность производителя. А всегда ли производители честны с нами? Всегда ли можно верить тому, что пишут на упаковках? Судя по всему, у шоколада есть немало тайн. Поэтому исследовательская работа посвящена секретам шоколада.Тема работы актуальна, так как многие люди черпают основную информацию из реклам, глубоко не задумываясь, чем шоколад полезен и из чего состоит, как правильно его выбрать. Именно эти вопросы и затронуты в данной работе.

Цель:

Выявление воздействия шоколада на организм человека через исследование его состава химическим путём

Задачи:

1. Подобрать и проанализировать литературу, касающуюся шоколада.
2. Изучить историю возникновения шоколада.
3. Выявить разновидности, состав шоколада и может ли шоколад нанести вред здоровью.
4. Провести социологический опрос обучающихся колледжа с целью определения знаний о шоколаде.
5. Исследовать химический состав шоколада с помощью качественных реакций.
6. Приготовить шоколад в домашних условиях.

Объект исследования: шоколад разного вида - горький шоколад «Бабаевский», молочный шоколад «Алёнка» и белый шоколад «Воздушный».

Предмет исследования: состав и свойства шоколада.

Гипотеза: если при выборе учитывать состав шоколада, то польза от его применения для здоровья человека будет максимальной

Методы исследования:

- Поисковый - сбор информации по теме, анализ фактов из литературных источников
- Социологический опрос
- Экспериментальный - химический эксперимент
- Анализ и систематизация собранной информации.

В данном проекте приведён анализ разного вида шоколада - горького шоколада «Бабаевский», молочного шоколада «Алёнка» и белого шоколада «Воздушный». В литературный обзор вошли разделы, посвящённые истории возникновения шоколада, его составу, разновидности и влиянию шоколада на организм человека. Экспериментальная часть работы включает результаты социологического опроса обучающихся, исследование химического состава шоколада и приготовление шоколада в домашних условиях.

Содержание проекта

Введение

Литературный обзор

Этимология названия слова «Шоколад»

История возникновения шоколада

Компоненты шоколада

Виды шоколада

Производство шоколада

Положительное влияние шоколада на организм человека

Вред шоколада

Экспериментальная часть

Результаты социологического опроса

Анализ состава шоколада на упаковках

Оборудование и реактивы для химического эксперимента

Исследование состава шоколада с помощью качественных реакций

Приготовление шоколада в домашних условиях

Заключение

Литература

Приложения

Приложение 1 Виды шоколада

Приложение 2. Схема производства шоколада

Приложение 3 Анкета

Приложение 4. Диаграммы «Результаты анкетирования»

Приложение 5. Результаты анализа состава шоколада на упаковках

Приложение 6. Основные принципы приготовления шоколада

в домашних условиях

Приложение 7. Рецепты приготовления шоколада от кондитерской «У Эллы» в

домашних условиях

Приложение 8. Рекомендации «Выбираем настоящий шоколад!»

Разработчик проекта

Приходько Э.В.

Руководитель проекта

Арутюнова И.В.

