

РЕЦЕНЗИЯ

на социально-исследовательский проект «Секреты шоколада. Является ли шоколад безопасным»

Социально-исследовательский проект, представленный для рецензирования, поднимает интересную и актуальную тему – здоровье населения. Здоровье человека в значительной степени зависит от качества потребляемой пищи.

Тема проекта 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 данном проекте.

Проект рассчитан на 2018-2019 учебный год, участники студенты 1-3 курсов ГБПОУ КК «Крымский технический колледж». План мероприятий по реализации проекта включал проведение: недели спецдисциплин (приказ № 87-о от 11.05.2018г.), мастер-класса «Приготовление шоколада в домашних условиях», анкетирования студентов колледжа, разработку и апробацию рецептуры безопасного шоколада. Данные мероприятия проходили в форме: мастер-класса, беседы, анкетирования, наблюдения.

В данной работе 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, разновидностям и влиянию шоколада на организм человека. Экспериментальная часть работы включает результаты социологического опроса обучающихся, исследование химического состава шоколада и приготовление шоколада в домашних условиях. В процессе работы выявлен состав и исследованы химические свойства разных видов шоколада.

В заключение исследования сформулированы выводы:

– Шоколад оказывает положительное воздействие: биологически активные вещества, которые содержатся в какао, увеличивают работоспособность, стимулируют умственную деятельность, улучшают память и даже способны помочь человеку справиться с депрессией, стимулируя выработку «гормона радости» — эндорфина, который улучшает настроение. Шоколад благоприятно влияет на здоровье и самочувствие человека.

– Шоколад – не только лакомство, но и очень питательный и калорийный продукт, необходимо употреблять шоколад в умеренном количестве.

– Альтернативой магазинному шоколаду может служить шоколад домашнего приготовления – это легко, интересно, выгодно. Но главное - полезно, так как позволяет избежать ненужных компонентов-наполнителей. Вкусный шоколад в домашних условиях получится, если соблюдать основные принципы его приготовления.

Проект может быть рекомендован для распространения и к использованию технологами, кондитерами, преподавателями колледжей г.Крымска и Краснодарского края.

Рецензент:

Главный эксперт чемпиона WSR
по компетенции «Кондитерское дело»



Н.А. Аргиропуло