

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
среднего профессионального образования Краснодарского края  
«Крымский технический колледж»

**ОТЧЕТ  
О РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА**

Социально-исследовательский проект «Секреты шоколада. Является ли шоколад безопасным», представленный для рецензирования, рассматривает важную на сегодняшний день тему – здоровье подростков, любителей шоколада. Каждому человеку хочется, чтобы он был здоров. Воспитанию здоровому образу жизни начинают учить ещё с садика, объясняя ребёнку что полезно, а что вредно для его организма.

Актуальность исследовательской работы заключается в том, что шоколад известен уже очень много лет, но по-прежнему остается загадочным продуктом. В проекте осуществлена попытка разобраться, какой шоколад лучший (субъективное, на основе опытов), что вносит шоколад в организм человека (какие полезные или опасные вещества попадают в организм при употреблении шоколада).

Споры учёных о вреде и пользе шоколада продолжаются до сегодняшнего дня.

Говорят, что «Нет шоколада – нет завтрака!». Считаю, что эта фраза основана на оздоровительных свойствах шоколада, так как народная мудрость гласит «Завтрак съешь сам, обедом поделись с другом, ужин отдай врагу».

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.

|   |   |
|---|---|
| Сроки реализации проекта                | март 2018г. – май 2018г.  |
| Этапы реализации проекта                | I этап – создание условий для реализации проекта<br>II этап – разработка проекта, механизма его реализации, начало реализации проекта<br>III этап – реализация проекта, контроль и мониторинг реализации проекта<br>IV этап – завершение проекта, анализ результатов  |
| Место реализации проекта                | ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»   |
| Ожидаемые результаты реализации проекта | 1. Развитие умений:<br>– обосновать выбор темы проекта, используя конкретные доводы с точки зрения стандартов;<br>– самостоятельно получать знания, анализировать, систематизировать материал, делать выводы;<br>– управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;<br>– применять собственный потенциал (творческий) |

|                                |  |
|--------------------------------|--|
|                                | <p>для реализации на практике</p> <p>2. Формировать чувство ответственности за результаты своей деятельности</p>   |
| Представление и защита проекта | <p>05.03.2018г. анкетирование студентов колледжа о предпочтениях в шоколаде;</p> <p>12.03.2018г. изучение ассортимента и ценовой политики шоколадных изделий в г.Крымск;</p> <p>21.03.2018г. беседа с главным экспертом WSR по компетенции «Кондитерское дело» Аргиропуло Н.А;</p> <p>28.03.2018г. проведение классного часа по теме «Шоколад – вред или польза»;</p> <p>09.04-23.04.2018г. проведение экспериментальной части: мастер-класса и разработка рецептуры приготовления шоколада в домашних условиях;</p> <p>25.04.2018г. проведение мастер-класса для студентов колледжа по изготовлению безопасного шоколада;</p> <p>03.05.2018г. разработка таблицы, в которой показаны полезные и вредные свойства наиболее «безопасных» кондитерских изделий</p> <p>14.05.2018г. разработка буклета и рекомендаций любителям шоколада</p> <p>17.05.2018г. защита проекта в рамках проведения недели спецдисциплин (приказ №87-о от 11.05.2018г.)</p> |

По результатам проведенного исследования сделаны выводы:

- изучена литература по данной теме (познакомилась с историей шоколада; узнала, как получают шоколад; его виды и марки; выяснила полезные свойства шоколада, их влияние на организм, прочитала мнения ученых – медиков).
- в результате выполнения экспериментальной части работы было выяснено и доказано, что шоколад благотворно влияет на человека: улучшает настроение, вызывает прилив сил; заряжает бодростью; повышает работоспособность.
- раскрыты секреты шоколада. Входящие в его состав микроэлементы делают его необходимым в нашем меню, а набор витаминов в шоколаде, помогает организму приспособиться к изменениям окружающей среды. Во многом благодаря шоколаду мы сможем сохранить здоровье и хорошее настроение.
- по результатам проведенных опытов можно сделать вывод, что между употреблением шоколада и здоровьем человека существует прямая зависимость. Чем больше какао содержится в шоколаде, тем больше пользы приносит он здоровью. Чем чаще человек употребляет его в пищу, тем реже он будет болеть.

Преподаватель:



И.В. Арутюнова