## Визитная карточка проекта

|  |
| --- |
| **Автор проекта** |
| Фамилия, имя, отчество | Навопашина Наталья СергеевнаТегенцева Наталья Павловна |
| Название профессиональной образовательной организации  | **ГБПОУ «Лебяжьевский агропромышленный техникум (казачий кадетский корпус)»** |
| **Описание проекта** |
| Название темы вашего учебного проекта «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для овощных диетических блюд»  |
| Описательное или творческое название вашего проекта  **«Диета на столе»** |
| Краткое содержание проекта |
|  Сейчас очень много говорят о здоровом образе жизни. Важной составляющей здорового образа жизни является правильное питание. Сырые овощи и фрукты по праву считаются наиболее полезными продуктами питания. Они содержат огромное количество витаминов, укрепляют иммунитет, являются отличной профилактикой многих болезней. Учебно-исследовательский проект **«Диета на столе»** может быть реализован в рамках изучения тем «Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов», «Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов», «Основы товароведения продовольственных товаров», « Производственные цеха организаций общественного питания». Тема проекта уже сама по себе говорит о практической значимости изучаемого материала, что предполагает высокую активность обучающихся. Обучающиеся работая с материалами учебной и дополнительной литературы, интернет-ресурсами повторяют и обобщают теоретические знания и практические умения, применяя их на практике. Поиск информации по теме «Блюда диетического питания, оформление в виде презентации (сообщения),  В результате самостоятельных исследований, направленных на поиск, выявление, решение проблем «Приготовления полуфабрикатов для овощных диетических блюд», обучающиеся ответят на вопросы: особенности технологического процесса при приготовлении полуфабрикатов и нарезки овощей для диетических блюд, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, организации работы овощного цеха, последовательности составления рецептуры, калькуляции изделия оформления и подачи блюд.  В ходе проекта обучающиеся приобретут необходимые знания и умения, овладеют профессиональными и общими компетенциями, требуемые федеральным государственным образовательным стандартом и получат возможность саморазвития, развития мыслительных умений, способности к самооцениванию.  Обучающиеся в ходе проектной деятельности на практике проведут расчеты, составят закладку и калькуляцию изделия, приготовят блюдо, оформят подачу. Проект оформят в виде презентации.  |
| Предмет(ы), дисциплина, профессиональный модуль |
| ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ОП.03 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места |
| Курс 1 |
| Приблизительная продолжительность проекта |
| 2 недели |
| **Основа проекта** |
| Образовательные стандарты |
| ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 1.2. Осуществлять обработку и подготовку овощей.ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.   |
| **Дидактические цели / Ожидаемые результаты обучения**  |
|  **«После завершения проекта обучающиеся смогут… »** - правильно определять и находить информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составлять план действий;- определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной сфере; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - организовывать работу коллектива и команды; - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - применять приемы практического использования различных видов отделки полуфабрикатов; - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для приготовления и отделки полуфабрикатов;  |
| **Вопросы, направляющие проект** |
| Основополагающий вопрос | **Зачем людям нужна ДИЕТА?** |
| Проблемные вопросы учебной темы | **Какое влияние оказывает диета на организм человека?****Как узнать, сколько можно съесть, чтобы не поправиться?****Как вы считаете ДИЕТА - это мода или вред здоровью?** |
| Учебные вопросы | Какие виды диет существуют?**Как люди определили калории?**Каким образом выбрать продукты для диетического питания?Почему не все продукты подходят для диетического питания?  |
| **План оценивания** |  |
| График оценивания |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы проекта | Сроки реализации |
| *1.* | *Выбор темы исследования**Постановка цели и задач**Выбор методов исследования* | *В течение недели* |
| *2.* | *Работа с теоретическими источниками по теме исследования* | *В течение недели* |
| *3.* | *Разработка вопросов*  | В течение недели |
| *4.*  | *Проведение исследования* *Формулировка выводов*  | *В течение недели* |
| *5.*  | *Разработка рекомендаций по диетическому питанию.*  | *В течение недели* |
| *6.*  | *Оформление работы**Защита работы* | *В течение недели* |

 |
| **До работы над проектом** | **Ученики работают над проектом и выполняют задания** | **После завершения работы над проектом** |
| - стартовая презентация «Мозговой штурм».- тестирование (ответы на вопросы по темам);-Определение темы проекта.-Разделение обучающихся на группы.-Распределение ролей в группе-Распределение заданий между группами.- Знакомство скритериями оценивания.  |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. 1. Практическая работа по

составлению диетического меню на день.1. Индивидуальные

«Маршрутные листы» 3. Критерии самооценки работы в группах4. Изучение нового материала, «мозговой штурм» в группах.5. Практическая работа поприготовлению полуфабриката для диетического блюда, оформление блюда.6. Журнал наблюдений преподавателя7. Оценочные листы8. Взаимное обучение9.Консультации по проекту |   |

 | * Диетическое меню на день.
* Защита проектов:

1. Итоговое самооценивание качества работы в группах перед защитой проекта. 2. Презентация.3. Рефлексия.4.ПортфолиоКритерии оценивания проекта:1. Постановка цели и обоснование проблемы проекта.2. Планирование путей ее достижения.3. Глубина раскрытия темы проекта.4. Разнообразие источников информации, целесообразность их использования.5. Соответствие выбранных способов работы цели и содержанию проекта.6. Анализ хода работы, выводы и перспективы.7. Личная заинтересованность автора, творческий подход к работе.8. Соответствие требованиям оформления письменной части.9. Качество проведения презентации.10. Качество проектного продукта. |
| Описание методов оценивания |
| В начале проекта преподавателем проводится стартовая презентация, с целью ознакомления с темой проекта, этапами и структурой работы над проектом, выявления интересов и начальных знаний и умений обучающихся. С помощью тестов проверяется уровень обученности. Знакомит обучающихся с критериями оценивания проекта, оценочными и маршрутными листами. **Диетическое меню на день (Знаю - Интересно - Узнал - Как узнал)**Предназначена для организации самостоятельной деятельности, развития критического мышления. Работа над составлением меню ведется на протяжении всего проекта.Обсуждения в ходе работы с Меню развивают коммуникативные навыки, визуально показывают ученикам их путь к новым знаниям, уровень успешности каждого. **Индивидуальный маршрут участника**Помогает ученикам увидеть доступный для каждого путь прохождения проекта. Выработать стратегии достижения конкретной цели, создать график работы.**Лист оценки работы группы**Позволяет проследить взаимодействие участников проекта, скоординировать работу группы.После завершения работы над проектом проводится конференция по направлениям: «Лечебное питание», «Диетическое питание», «Холодное диетическое питание». Конференция проводится в форме презентации, где обучающиеся делятся своими проектами, полученными знаниями, итогами своей работы. По завершению проекта проводится совместная рефлексия, обучающиеся отвечают на основополагающий и проблемные вопросы проекта. **Рефлексия**.  Возможность проанализировать работу команды, участников в ходе проекта, выразить свое мнение. Участники групп дают самооценку своей работы, отвечают на вопросы, пишут отзывы о проекте.  |
| **Сведения о проекте** |
|  Необходимые начальные знания, умения, навыки:1. Общие сведения из ПМ. 01.2. Навыки работы с овощными, рыбными и мясными полуфабрикатами, инвентарем и оборудованием, различными информационными источниками, начальные навыки медиакультуры.3. Навыки работы в сети Интернет. |
|  |
| **Учебные мероприятия** |
| Подготовительный этап:1.Стартовая презентация (Дискуссия или мозговой штурм) 30 минут При проведении стартовой презентации обсуждаются основополагающий и проблемные вопросы, что  позволяет актуализировать знания по теме, оценить уровень понимания материала, ошибочные мнения, сделать выбор вида и способа для достижения поставленной цели. (Выбор темы проекта, разделение по группам, разделение ролей в группе)Работа в группах. Группа №1 «Лечебное питание»Группа №2 «Диетическое питание»Группа №3 «Холодное диетическое питание». Задания для групп:- ознакомиться с источниками информации: поиск, отбор и изучение в литературе и сети интернет, проведение исследования, анализ и обобщение полученных сведений. 1 час.- разработать блюдо для лечебного, диетического, холодного питания;- разработать технологическую карту блюда;-рассчитать калькуляцию готового изделия;- оформить подачу блюда «Диета на столе»;2. Самостоятельная работа обучающихся в группах, обсуждение задания каждого в группе. Самостоятельная работа групп по выполнению заданий. Подготовка отчета о проделанной работе. Промежуточное обсуждение полученных данных. Продолжение выполнения заданий группами.3.Результаты и выводы. Анализ полученных результатов, формулирование выводов. Оформление материалов подготовка к защите.4.Защита проекта. Демонстрация презентации. Форма презентации может быть любая, например, доклад на 3–4 минуты с иллюстрациями (2 часа).5.Рефлексия проводится при подведении итогов работы. Группы  отвечают на основополагающий и проблемные вопросы проекта, координатор и участники дают самооценку своей работы, отвечают на вопросы анкеты и пишут отзывы о проекте.6. Подведение итогов. Выдача дипломов.7.Портфолио. |
| Материалы для дифференцированного обучения |
| Обучающиеся с проблемами усвоения учебного материала(Проблемный обучающиеся) | Обучающиеся, имеющие пробелы в знаниях учебного материала, требуют особого подхода. Для таких обучающихся предусмотрены задания для достижения базового уровня. Для таких обучающихся проводятся дополнительные занятия, консультации, разработаны направляющие вопросы, слабых обучающихся курируют сильные. |
| Одаренный обучающийся | Одаренным обучающимся предложена система заданий, направленных на совершенствование их профессиональной и обще - учебной подготовки: задания повышенного уровня сложности, самостоятельные исследования по темам, также им будет отведена роль консультантов в микрогруппах для проведения теоретического зачета по теме. |
| **Материалы и ресурсы, необходимые для проекта** |
| Технологии - оборудование  |
| Фотоаппарат, лазерный диск, компьютеры, принтер, видеокамера, цифровая камера, видео, сканер, другие типы интернет-соединений, телевизор, медиапроектор. |
| Технологии — программное обеспечение  |
| программы обработки изображений, веб-браузер, текстовые редакторы, программы электронной почты, мультимедийные системы  |
| Материалы на печатной основе | 1. Н.А.Анфимова «Кулинария»: Учебник для начального профессионального образования / Н.А.Анфимова. – 9-е издание, стер. - М.: Издательский центр Академия, 2019-400с.2. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для начального профессионального образования. / Н.Э.Харченко. - 3 издание, стер. – М.: Издательский центр Академия, 2012. - 496с.Учебники, методические пособия, лабораторные пособия, справочный материал и т.д.3. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учебное пособие для начального профессионального образования / Л.Л.Татарская, Н.А.Анфимова – М.: Издательский центр Академия, 2011. – 112с. |
| Другие принадлежности |   |
| Интернет-ресурсы |  [www.chefs.ru](http://www.chefs.ru/) – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров [www.foodservice-info.ru](http://www.foodservice-info.ru/) – журнал индустрии общественного питания [www.hotres.ru](http://www.hotres.ru/) – ресторанный и гостиничный бизнес [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru/) - Вестник индустрии питания [www.frio.ru](http://www.frio.ru/) – федерация рестораторов и отельеров России |
| Другие ресурсы | Экскурсия  |