## Визитная карточка проекта

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Автор проекта** | | | | |
| Фамилия, имя, отчество | | | Навопашина Наталья Сергеевна  Тегенцева 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 с  критериями оценивания. | | |  |  | | --- | --- | | 1. 1. Практическая работа по   составлению диетического меню на день.   1. Индивидуальные   «Маршрутные листы»  3. Критерии самооценки  работы в группах  4. Изучение нового материала,  «мозговой штурм» в группах.  5. Практическая работа по  приготовлению полуфабриката  для диетического блюда,  оформление блюда.  6. Журнал наблюдений  преподавателя  7. Оценочные листы  8. Взаимное обучение  9.Консультации по проекту |  | | | * Диетическое меню на день. * Защита проектов:   1. Итоговое самооценивание качества работы в группах перед защитой проекта.  2. Презентация.  3. Рефлексия.  4.Портфолио  Критерии 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 | | | |