



К здоровью – через питание



Приготовление мучных кондитерских изделий пониженной калорийности



Цель проекта:

- Формирование познавательно – исследовательской деятельности обучающихся и профессиональных компетенций посредством поиска информации о правильном питании

Задачи проекта




1. Изучить технологию приготовления изделий пониженной калорийности
2. Сформировать умения и навыки при приготовлении изделий пониженной калорийности

Актуальность проекта

- Актуальность проекта обусловлена статистическими данными. Ожирение – проблема XXI века. Это происходит из – за неправильного питания, потребления быстрой калорийной пищи, ухудшения экологического состояния окружающей среды. Проблему можно решить, употребляя изделия пониженной калорийности.





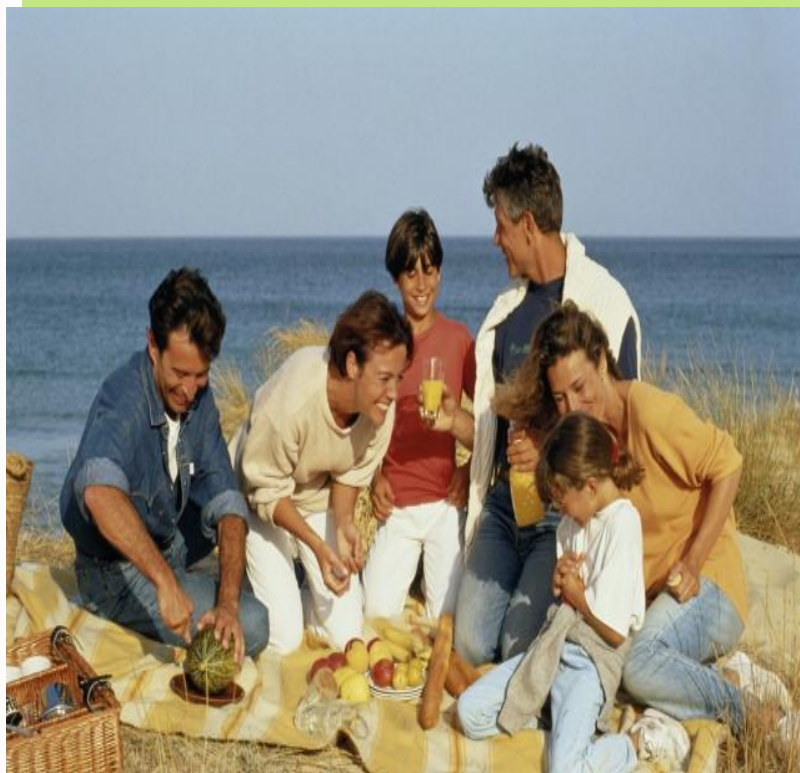
Практическая значимость проекта

Данный проект может быть использован:

- преподавателями и мастерами производственного обучения, обучающимися при изучении темы «Изделия пониженной калорийности» в сфере УНПО
- при создании ПОП для приготовления и реализации изделий пониженной калорийности
- в рекламных целях изделий

Основополагающий вопрос

- Действительно ли изделия пониженной калорийности помогут в оздоровлении населения?






Наш девиз:

*Мы едим - чтобы жить, а не
живем - чтобы есть*

Проблемные вопросы учебной темы


- 1. Что такое
фитообогащители?*
- 2. Как овощные добавки
влияют на организм человека?*
- 3. Способствуют ли новые
технологии и рецептуры
изделий пониженной
калорийности оздоровлению
населения?*





Дидактические и методические задачи

- *Сформировать у обучающихся знания, умения и навыки по приготовлению изделий пониженной калорийности*
- *Научить обрабатывать и применять полученную информацию при проведении практических работ*



Этапы и сроки реализации проекта

| Этапы | сроки |
|--|-------------------------------|
| 1 этап - ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫ Й | Сентябрь – декабрь 2005 г. |
| 2 этап – ОСНОВНОЙ | Январь – февраль 2006 г. |
| 3 этап – ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ | Март – апрель 2006 г. |



Материальные ресурсы

Техническое оснащение:

- **Компьютеры**
- **Цифровой фотоаппарат**
- **Принтер**
- **Сканер**
- **Интернет**
- **Проекционная система**



Программное обеспечение

- Программы работы с мультимедиа
- Мультимедийные энциклопедии

Материалы на печатной основе

- Энциклопедия
- Справочники
- Учебно – методическая литература



Организационные ресурсы

**1. Нормативно – правовой
блок:**

- **Госстандарт по профессии
Кондитер**



2. Учебно – методический блок:

- Рабочая программа предмета, профессии Кондитер
Информационно – методический банк в помощь обучающимся

(технологические карты, инструкционные карты, схемы, таблицы качества, сборник рецептов)

- Средства обучения, применяемые в процессе изучения предмета

(конспекты лекций, схемы, технологические карты)



3. Цикл учебных занятий в рамках предмета

«Технология приготовления мучных кондитерских изделий»

- консультации обучающихся по реализации проекта**

4. Информация из источников библиотек, медиатек, интернета



Кадровые ресурсы


Егошина О.В.

Худякова И.Ф.

Шалаева В.А.


Соисполнители:

Учащиеся 1 – 3 курсов



Ожидаемые результаты проекта

*Успешная реализация
проекта позволит
сформировать у обучающихся
знания, умения и навыки по
приготовлению изделий
пониженной калорийности*



Оформление результатов проекта

1. **Издание методических рекомендаций по приготовлению изделий пониженной калорийности**
2. **Презентация проекта**
3. **Выступление на педсовете, научно – практической конференции**



Контакты

Авторы проекта:

Егошина О.В.

Худякова И.Ф.

Шалаева В.А.

Адрес: ул. Строителей 62

***Приглашаем к деловому
сотрудничеству!***

презентация