



# 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.





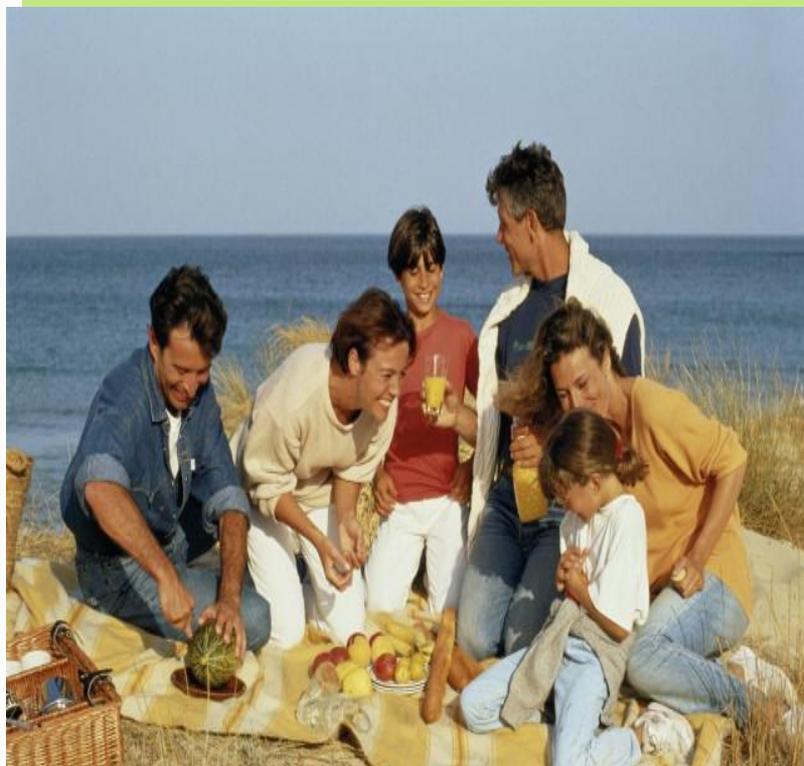
# Практическая значимость проекта

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 - <b>ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫ Й</b>	Сентябрь – декабрь 2005 г.
2 этап – <b>ОСНОВНОЙ</b>	Январь – февраль 2006 г.
3 этап – <b>ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ</b>	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 рецептур)

- 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*