

### Визитная карточка портфолио учебного проекта

<b>Автор(ы) проекта</b>	
Фамилия, имя, отчество	Федосеева Марина Владимировна
Город, район	Мичуринск
Наименование образовательной организации	ТОГАПОУ «Промышленно-технологический колледж»
<b>Описание проекта</b>	
Название темы учебного проекта	Пищевые добавки и их влияние на организм человека
Краткое содержание проекта	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие о пищевых добавках.</li> <li>2. Вредные добавки и их влияние на здоровье человека.</li> <li>3. Результаты исследования.</li> </ol> <p>Характер питания оказывает влияние на рост, физическое и нервно-психическое развитие человека, особенно в детском и подростковом возрасте. Спрос современного потребителя на пищевую продукцию с привлекательным цветом, запахом обеспечивают ароматизаторы, красители, консерванты и т. п. Для того, чтобы остановить распространение заболеваний, связанных с приёмом пищи, в настоящее время необходимо широкое информирование обучающихся, населения с целью исключить из рациона питания продукты, содержащие потенциально опасные вещества и пищевые добавки.</p>
Предмет(ы)	МДК 08.01 «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»
Возраст обучающихся (воспитанников)	18 лет (14.02.98)
Приблизительная реализация проекта	Учебный год
<b>Основа проекта</b>	
Образовательные стандарты	<p>ФГОС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер». № 798» от 02.08.2013.</p> <p>Профессиональный стандарт «Кондитер» № 597н от 7.09.2015г.</p> <p>Профессиональный стандарт «Повар» № 610н от 08.09.2015 г.</p>
<b>Планируемые результаты обучения</b>	
Личностные	<p>Владение основами самоконтроля и самооценки. Способность к самообразованию, саморазвитию и личностному самоопределению. Сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности. Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии. Формирование коммуникативной компетентности.</p>
Метапредметные	<p>Развивать способность и готовность ставить цели, принимать решения в учебной и познавательной деятельности.</p> <p>Развивать мотивы и интересы своей профессиональной, учебной и познавательной деятельности.</p> <p>Овладеть основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности.</p>

Предметные	Способность решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи.	
<b>Вопросы, направляющие проект</b>		
Основополагающий вопрос	Как влияют пищевые добавки на организм человека?	
Проблемные вопросы учебной темы	<p>Как улучшить здоровье населения качественным питанием?</p> <p>Как решается проблема использования вредных пищевых добавок?</p> <p>Как организуется здоровое питание в Тамбовской области?</p>	
Учебные вопросы	<p>Почему число заболеваний, связанных с потреблением современных продуктов питания, неуклонно растет?</p> <p>Как влияют пищевые добавки на организм человека?</p> <p>Какие вредные пищевые добавки содержат продукты питания?</p> <p>Какова роль пищевых добавок при изготовлении кондитерских изделий?</p> <p>Какие естественные красители используются на предприятиях общественного питания?</p>	
<b>График оценивания</b>		
До работы над проектом	В ходе работы над проектом и выполнения заданий	После завершения работы над проектом
Изучение и анализ основных направлений в развитии здорового питания в регионе. Обсуждение темы проекта и составление плана работы, обсуждение правил работы в проекте	План в продвижении проекта, консультации с обучающимся, обсуждение промежуточных результатов	Оценка устного выступления, подведение результатов проектной деятельности, итоговое обсуждение
Описание методов оценивания	В соответствии с задачами исследования были использованы методы: анализ информационных источников, социологический опрос, анкетирование, сравнительный анализ.	
<b>Сведения о проекте</b>		
Необходимые начальные знания, умения, навыки	Приступая к работе над проектом, обучающийся должен знать новые технологии повышения качества продукции, применять компьютерные технологии в поиске необходимой информации в сети Интернет, работать с информационными источниками.	
Концептуальные знания и технические навыки, необходимые обучающимся (воспитанникам), чтобы начать выполнение этого проекта	<p>Знать использование пищевых добавок в производстве продуктов питания и для приготовления мучных кондитерских изделий.</p> <p>Владеть приёмами поиска информации в сети Интернет, сохранения и обработки найденных материалов.</p> <p>Уметь работать в программе Microsoft Power Point, работать с текстовым редактором, принтером, сканером.</p>	
Мероприятия	<p>Обсуждение темы проекта, плана работы над проектом, основополагающего вопроса.</p> <p>Подготовка проблемных и учебных вопросов.</p> <p>Самостоятельная работа обучающегося над проектом.</p>	

	Защита проекта. Оценивание проекта.
<b>Материалы для дифференцированного обучения обучающихся (воспитанников)</b>	
С проблемами усвоения учебного материала, для которых язык преподавания не родной	
Одаренных	Интернет-ресурсы, позволяющие выйти за рамки учебной программы и проявить творческие способности студента.
<b>Материалы и ресурсы, необходимые для проекта</b>	
Технологии-оборудование	Компьютер, принтер, интернет-соединения
Технологии-программное обучение	Программы: текстовые редакторы, Microsoft PowerPoint
Материалы на печатной основе	Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Н.Г. Бутейкис – М.: Академия, 2014. – 336 с. Крупина. Т.С. Пищевые добавки / Т.С. Крупина. - М.: Сиринъпрема, 2008. – 146 с. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: Академия, 2009.- 272 с.
Другие принадлежности	Анкеты
Интернет-ресурсы	<a href="http://ru.wikipedia.org">http://ru.wikipedia.org</a> <a href="http://prodobavki.com">http://prodobavki.com</a> <a href="http://dobavkam.net">http://dobavkam.net</a>
Другие ресурсы	Учебная и справочная литература