

Аттестационная работа

Слушателя курсов повышения квалификации по программе:
«Проектная и исследовательская деятельность как способ
формирования метапредметных результатов обучения в
условиях реализации ФГОС»

Емельяшина Ольга Николаевна

Фамилия, имя, отчество

ГБПОУ «Почепский механико-аграрный техникум»

Образовательное учреждение, район

На тему:

«Применение проектной деятельности при
закреплении знаний полученных в ходе изучения
дисциплины «Информатика и ИКТ»»

Моя цель:

**подготовить выпускников,
владеющих современными
технологиями и в силу
этого способных адаптироваться к
быстро меняющемуся миру,
способными применять полученные
знания в будущей профессиональной
деятельности.**

Мои задачи:

- помочь учащимся освоить такие приёмы, которые позволяют расширять полученные знания самостоятельно, т. е. научить оперативно осуществлять поиск информации, производить её структурирование, находить оптимальный алгоритм обработки;
- способствовать развитию творческого потенциала учащихся;
- создать условия для формирования у учащихся адекватной самооценки;
- способствовать формированию коммуникабельности, умения работать в команде.

В ходе работы над проектами сформируются следующие компетенции:

- **информационная** - способность грамотно выполнять действия с информацией;
- **коммуникативная** - способность вступать в общение с целью быть понятым;
- **социальная** - способность действовать в социуме с учетом позиций других людей;
- **предметная** - способность применять

Критериями оценки результатов работы учеников будут:

- ✓ владение способами познавательной деятельности,
- ✓ умение использовать различные источники информации,
- ✓ методы исследования,
- ✓ умение работать в сотрудничестве,
- ✓ принимать чужое мнение,
- ✓ противостоять трудностям,
- ✓ умение ставить цель, составлять и реализовать план,
- ✓ проводить рефлекссию,
- ✓ сопоставлять цель и действие.

**Рассмотрим пример применения проектной
технологии при изучении дисциплины
«Информатика и ИКТ»**

Проект «Мое любимое блюдо»

**проводжу среди учащихся 1-го
курса, обучающихся по
профессии «Повар,
кондитер».**

Тип проекта:

практико-ориентированный,
информационный,
творческий,
годовой,
групповой,
комбинированный.

Планируемый результат:

создание учащимися текстовой презентации выбранного блюда в программе Word, расчетных таблиц в программе Excel, мультимедийной презентации по теме с использованием программы PowerPoint, разработка буклета по теме в программе Publisher, а также использование языка гипертекстовой разметки для размещения информации о выбранном блюде в глобальной сети Internet.

Цели:

закрепить навыки учащихся управлением информационными процессами, а именно, обменом, хранением и обработкой информации. Сформировать навык самостоятельного выполнения задания, а также потребность к расширению своего кругозора, за счет создания необходимости в применении знаний, полученных при изучении различных учебных дисциплин. Показать учащимся возможности использования информационных технологий в профессии «Повар, кондитер».

Учебно-педагогическая задача:

используя материалы периодической печати, интернет – ресурсы, учебники по различным учебным дисциплинам и возможности учебной лаборатории, собрать информацию по выбранной теме и систематизировать ее в форме отчета с применением пакета программ Microsoft Office. Представить свою работу, обосновав критерии отбора материала.

Предметно-содержательная область:

информатика,
история,
математика,
физика,
биология,
кулинария,
основы калькуляции и учета,
основы физиологии, санитарии и гигиены.

Длительность:

учебный год.

Этапы проектной деятельности

Этапы проектной деятельности: организационно-подготовительный этап

при сотрудничестве преподавателя информатики, мастеров производственного обучения и преподавателей других учебных дисциплин определяется тема проекта, его цели и задачи, поиск необходимой для начала проектирования информации, разработка плана реализации идеи, формирование микро-групп (2-3 человека)

На данном этапе формирую мотивацию участников, показывая необходимость применения информационных технологий в профессии «Повар, кондитер», создаю инициативную группу учащихся, для помощи в мониторинге выполнения работы всей группой, провожу консультирование по выбору тематики и жанра проекта, предварительно обсудив их с мастером производственного обучения, оказываю помощь в подборке необходимых материалов, определяя лишь общее направление и главные ориентиры поиска, не ограничивая свободу выбора учащихся, определяю критерии оценки деятельности учащихся на всех этапах.

ПОИСКОВЫЙ ЭТАП

на этом этапе разработки проекта происходит сбор, анализ и систематизация необходимой информации, обсуждение ее в микро - группах, выдвижение и проверка гипотез, оформление макета или модели проекта, самоконтроль. При работе над проектом учащиеся используют различные средства и способы поиска информации (от печатных источников до интернет – ресурсов), включая консультации мастеров производственного обучения и преподавателей.

Итоговый этап

представляет собой оформление пакета документов по проекту и информационных стендов, схем, диаграмм, подготовка устной презентации и защита содержания проекта, рефлексия.

Первый блок проекта должен содержать текстовую презентацию, созданную в программе Microsoft Office Word.

Департамент общего и профессионального образования Брянской области
Государственное образовательное учреждение
начального профессионального образования
Профессиональное училище № 32

Проект по информатике
на тему:
«Обожаю голубцы»

Выполнили
учащиеся группы № 11
профессия: повар, кондитер

Проверил: Емельяшина О.Н.
Оценка: _____

2009 -2010 учебный год

2

Содержание

1. Историческая справка стр.3-4
2. Технология приготовления стр.5-7
3. Различные рецепты
«Голубцов» стр.8-13
4. Список литературы стр.14

Второй блок проекта должен содержать расчетные таблицы по предметам «Калькуляция» и «Основы физиологии, санитарии и гигиены», созданные в программе Microsoft Office Excel.

Организация	ПУ-32
Предприятие	Студенческая лаборатория

Калькуляционная карточка № 1

Наименование блюда	Голубцы мясные
Номер по сборнику рецептур	438 колонка II к

Расчет продажной стоимости

№ п/п	Наименование продуктов	Норма Б на 1 п. в (г)	Норма Б на 100 п. в (кг)	Цена за 1 кг в руб.	Сумма
1	Капуста свежая	163	16,3	12,00р.	195,60р.
2	Свинина	92	9,2	90,00р.	828,00р.
3	Крупа рисовая	10	1	13,00р.	13,00р.
4	Лук репчатый	24	2,4	12,00р.	28,80р.
5	Масло сливочное	7	0,7	86,00р.	60,20р.
6	Яйцо	1/8 шт.	13 шт.	20,00р.	260,00р.
7	Маргарин	3	0,3	9,00р.	2,70р.
8	Лук репчатый	15	1,5	12,00р.	18,00р.
9	Морковь	16	1,6	10,00р.	16,00р.
10	Томатное пюре	13	1,3	20,00р.	26,00р.
11	Масло сливочное	7	0,7	86,00р.	60,20р.
12	Сметана	32	3,2	36,00р.	115,20р.
13	Соль	0,7	0,07	4,00р.	0,28р.
	Общая стоимость сырьевого набора				1 623,98р.
	Наценка				
	Продажная цена 100 п. блюд				
	Продажная цена на 1 п.				16,24р.
	Выход в готовом виде				

Директор	
Зав. производством	

Гл. бухгалтер	
Калькулятор	

Организация	ПУ-32
Предприятие	Студенческая лаборатория

Технологическая карта №1

Наименование блюда	Голубцы мясные		
Раскладка №	438	Колонка №	II к
Сборник рецептур	1996 г.		

№ п/п	Наименование продукта	Норма на 1пр. (г)		На расчетное кол-во порций (кг) по весу
		Б	Н	
1	Капуста свежая	163	120	0,72
2	Свинина	92	68	0,408
3	Крупа рисовая	10	28	0,168
4	Лук репчатый	24	20	0,12
5	Масло сливочное	7	7	0,042
6	Яйца	1/8 шт.	5	0,03
7	Маргарин	3	3	0,018
8	Лук репчатый	15	13	0,078
9	Морковь	16	13	0,078
10	Томатное пюре	13	13	0,078
11	Масло сливочное	7	7	0,042
12	Сметана	32	32	0,192
13	Соль	0,7	0,7	0,0042
14	Бульон	25	25	0,15
	Вес п/ф		354,7	2,1282
	Выход		250	1,5

Возможные замены:

Третий блок проекта должен содержать мультимедийную презентацию, созданную при помощи программы Microsoft Office PowerPoint.

Проект «ОБОЖАЮ ГОЛУБЦЫ»



**Выполнили:
учащиеся группы №
11
Профессия: Повар,
кондитер
Николаева Диана
Клещинская Настя**

Четвертый блок проекта должен содержать документ «офисной графики», созданный в программе Microsoft Office Publisher.

Рецепт голубцов в стихах



Вы берете рыхлую капустку,
Вырежьте воронкою кочан.
И кидайте, (чтоб ей было пусто!)
Воду посолив перед этим густо,
В закипающей водою чан.

А потом шумовкой отделите
(Листья будут сами отпадать)
Их достаньте. Не переварите!
В тазик положите остывать!

А тем временем морковь натрите,
подавите много чеснока,
Перчик горький тоже положите
(Соли, чтоб не дрогнула рука!)

А еще укропа и петрушки -
Много! Зелень блюду вкус придаст.
Можно перца, пряностей,
лаврушки Вы творите кто во что горазд!

Все смешайте и рукою смелой
Фарш тот, обернув в капустный лист
Вы в эмалированной кастрюле белой
Слой за слоем выложите их.

Вот и все! Вы спросите: а все ли?
Да, рецепт рассола очень прост:
литр воды, одна ст. ложка соли.
3 дня в тепле, на 5 дней - на мороз

Проект «Обожаю голубцы»

Проект «Обожаю голубцы»



АВТОРЫ ПРОЕКТА:



Николаева Диана

Клещинская Настя

ГОУНПО ПУ- 32

Г.Почеп 2009-2010 уч. год

Оригинальные
рецепты
блюда
«Голубцы мясные»



Пятый блок проекта выполняется в стандартной программе «Блокнот» с использованием языка гипертекстовой разметки документов HTML. Для размещения информации о выбранном блюде в глобальной сети Internet.

Проект "Обожаю голубцы"

Проект "Обожаю голубцы"

Домашняя страница



Наша дружная группа

Мы учимся в группе № 11 ГОУ НПО ПУ-32 г.Почеп. Наша группа очень дружная. У нас замечательный мастер Гришечкина Татьяна Андреевна. Она нас учит правильно готовить различные блюда и красиво их подавать, сервировать стол.

Мы готовили блюдо "Голубцы мясные"

Ингредиенты на 1 порцию:

- Капуста свежая (163 г);
- Свинина (92 г);
- Крупа рисовая (92 г);
- Лук репчатый (39 г);
- Масло сливочное (14 г);
- Яйцо (1/8 шт.);
- Маргарин (3 г);
- Морковь (16 г);
- Томатное пюре (13 г);
- Сметана (32 г);
- Соль (0,7 г);



Технология приготовления.

Кочан капусты кладут в горячую воду, предварительно вырезают из него кочерыгу, варят, периодически снимая с качана верхние сварившиеся листья. Затем их разравнивают и утолщенные части листьев слегка отбивают. На лист капусты укладывают фарш, заворачивают его, придают изделиям цилиндрическую форму. Затем голубцы смазывают яйцом, кладут на смазанную жиром сковороду, обжаривают, заливают соусом и тушат 30-40 минут. В конце тушения добавляют лавровый лист.

Для фарша.

Свинину пропускают через мясорубку, добавляют сваренный в подсоленной воде рассыпчатый рис, мелконарезанный лук и морковь, предварительно пассерованную, соль, перец черный молотый и перемешивают фарш.

Для соуса.

Мелко нарезанные репчатый лук и морковь пассеруют, кладут томатное пюре и обжаривают, пассеруют еще 5-7 минут. Затем добавляют бульон, соль, черный молотый перец и варят до готовности.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА !

Страница сайта в HTML языке

```
<HTML>
```

```
<HEAD>
```

```
<TITLE>СТРАНИЦА С  
ФРЕЙМАМИ</TITLE>
```

```
<FRAMESET COLS="25%,  
75%">
```

```
<FRAME  
SRC="html-pr5-21.html">
```

```
<FRAME  
SRC="html-pr21-3.html"  
NAME="main">
```

```
</FRAMESET>
```

```
<NOFRAMES>
```

Пробная страница не
видна.

```
</NOFRAMES>
```

```
</HTML>
```

```
<HTML>
```

```
<HEAD>
```

```
<TITLE>Меню</TITLE>
```

```
</HEAD><BODY BGCOLOR="##4dd67d"><FONT COLOR="##FF0000"></FONT></BODY>
```

```
</H1></FONT></BODY>
```

```
<BODY><IMG SRC="F1.JPG" ALIGN="CENTER"ALT="Голубцы мясные" >
```

```
<FONT COLOR="##000088"><H3 ALIGN=left>Голубцы мясные</H3></FONT></BODY>
```

```
<HR>
```

```
<UL><FONT COLOR="##000088" size="4">
```

```
<LI><a href="home.htm"TARGET="main">
```

```
<FONT COLOR="##000088">Проект "Обожаю голубцы"</FONT></a>
```

```
<LI><a href="history.htm"TARGET="main">
```

```
<FONT COLOR="##000088">История блюда</FONT></a>
```

```
<LI><a href="release.htm"TARGET="main">
```

```
<FONT COLOR="##000088">Оригинальные рецепты</FONT></a>
```

```
<LI><a href="heros.htm"TARGET="main">
```

```
<FONT COLOR="##000088">Технология приготовления голубцов</FONT></a>
```

```
<LI><a href="guerilla.htm"TARGET="main">
```

```
<FONT COLOR="##000088">Полезные советы</FONT></a>
```

```
</UL>
```

```
</FONT>
```

```
</BODY><HR>
```

```
<BODY><IMG SRC="F2.JPG" ALIGN="left" ALT="Диана">
```

```
<FONT COLOR="##000088"><H3 ALIGN="CENTER">Николаева Диана</H3></FONT></BODY>
```

```
</HTML>
```

```
<FONT COLOR="##000088"><H3 ALIGN=RIGHT>Клецинская Настя</H3></FONT></BODY>
```

```
<HR>
```

```
<BODY>
```

```
<IMG SRC="F3.JPG" ALIGN="left" ALT="Настя"></H3></FONT></BODY>
```

```
</HTML>
```

Трудности в применении метода проектов

- недостаточность и неравномерность общей подготовки учащихся (преподавание информатики в школах находится на разных уровнях, в одних школах предмет изучается еще в начальной школе, в других – в среднем звене, а в третьих только в старшем);
- у многих учащихся нет условий для использования информационных ресурсов дома, поэтому учащиеся ограничены во времени при разработке проекта;
- недостаточный уровень мотивации обучения (проект интересен только тем, кто заинтересован в выбранной профессии);
- ограниченность во времени при консультировании учащихся.

**Спасибо за
внимание!**