

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №12»

* Проектная деятельность

Учитель технологии
Ливчина Алена Владимировна



ТИПЫ ПРОЕКТОВ

исследовательские

творческие

информационные

ролевые

игровые

практико-ориентированные

монопроекты

межпредметные

литературно-творческие, естественно-научные, экологические, языковые (лингвистические), культуроведческие, спортивные, географические, исторические, музыкальные



Задачи:

Учить добывать самостоятельно знания;

Работать с информационными ресурсами;

Развивать грамотную речь;



Развивать внимательность, умение видеть в обычных вещах
необычное, прекрасное;

Развивать умение работать в группах – слушать и слышать друг
друга.



Деятельность учащихся при выполнении проектов

Организационно-подготовительный этап

Поиск проблемы. Выбор и обоснование проекта. Анализ предстоящей деятельности. Выбор оптимального варианта конструкции. Подбор материалов. Планирование технологического процесса. Разработка конструкторско-технологической документации

Технологический этап

Выполнение технологических операций, предусмотренных технологическим процессом. Самоконтроль своей деятельности. Соблюдение технологической, трудовой дисциплины, культура труда. Сборка изделия

Заключительный этап

Контроль и испытание изделия. Корректирование конструкторско-технологической документации. Экономическое обоснование. Минимаркетинговые исследования. Подведение итогов. Защита проекта

Т в о р ч е с т в о

Новогодний
Обед.



Трушина Лера
Михайлова Алёна
Федотова Виктория
Масленцова Анастасия
Фурцева Кристина



ПРОЕКТ:

Праздничный обед
для гостей
в русской
стиле)

Выполнила работу:

- Солодова Екатерина
- Мельникова Анастасия
- Мельникова Юлия
- Мельникова Анна
- Мельникова Екатерина

Проект

Праздничный новогодний
обед для гостей



ПРОЕКТ
"Праздничный мексиканский обед для гостей"
 Изготовители: Савченко Светлана, Борчик Алия, Погадаева Наталья

МЕКСИКАНСКИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

- Курица с майонезом
- Гослин не переносит корицу
- Гослин не переносит корицу
- МЯСНЫЕ ПРИСЫ
- Острые мексиканские крылышки
- Слишком остро
- Остро
- Тако с мясом и овощами
- Гослин не переносит корицу

ДЕСЕРТ

- Блины по мексикански
- Чай
- Кофе
- Махорка с корицей
- КЕСАДИЛЬИ с сыром
- Может не понравится всегда и сыром
- КЕСАДИЛЬИ с ОВАКАДО и сыром
- Гуакомолье с лаймом
- Остро

Меню
 В Итальянском стиле
 «Праздничный обед для гостей»
 Проект: Романова София, Романова Юлия, Аким Юлия

БЛЮДА

- Паста
- Салат
- Суп
- Хлеб
- Сладкое
- Десерт
- Напитки
- Закуска
- Салат
- Суп
- Хлеб
- Сладкое
- Десерт
- Напитки
- Закуска

Не забывай акт!

Салат "Помидоры"

Суп

Хлеб

Сладкое

Десерт

Напитки

Закуска

Салат

Суп

Хлеб

Сладкое

Десерт

Напитки

Закуска

Меню
 В Итальянском стиле
 «Праздничный обед для гостей»
 Проект: Романова София, Романова Юлия, Аким Юлия

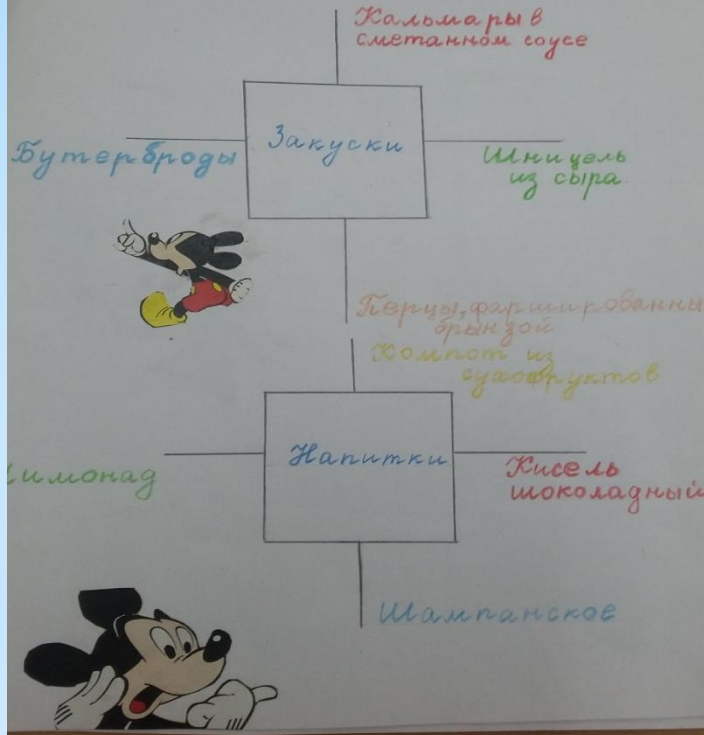
БЛЮДА

- Паста
- Салат
- Суп
- Хлеб
- Сладкое
- Десерт
- Напитки
- Закуска
- Салат
- Суп
- Хлеб
- Сладкое
- Десерт
- Напитки
- Закуска

Меню
 В Итальянском стиле
 «Праздничный обед для гостей»
 Проект: Романова София, Романова Юлия, Аким Юлия

БЛЮДА

- Паста
- Салат
- Суп
- Хлеб
- Сладкое
- Десерт
- Напитки
- Закуска
- Салат
- Суп
- Хлеб
- Сладкое
- Десерт
- Напитки
- Закуска



ВЫВОДЫ:

1. При выборе рецепта необходимо учитывать не только количество ингредиентов, но и их качество, а также способ приготовления. Например, при выборе рецепта необходимо учитывать, насколько он подходит для приготовления в домашних условиях.

2. При выборе рецепта необходимо учитывать не только количество ингредиентов, но и их качество, а также способ приготовления. Например, при выборе рецепта необходимо учитывать, насколько он подходит для приготовления в домашних условиях.

3. При выборе рецепта необходимо учитывать не только количество ингредиентов, но и их качество, а также способ приготовления. Например, при выборе рецепта необходимо учитывать, насколько он подходит для приготовления в домашних условиях.

Выводы: при выборе рецепта необходимо учитывать не только количество ингредиентов, но и их качество, а также способ приготовления. Например, при выборе рецепта необходимо учитывать, насколько он подходит для приготовления в домашних условиях.

Выводы: при выборе рецепта необходимо учитывать не только количество ингредиентов, но и их качество, а также способ приготовления. Например, при выборе рецепта необходимо учитывать, насколько он подходит для приготовления в домашних условиях.

Выводы: при выборе рецепта необходимо учитывать не только количество ингредиентов, но и их качество, а также способ приготовления. Например, при выборе рецепта необходимо учитывать, насколько он подходит для приготовления в домашних условиях.

Выводы: при выборе рецепта необходимо учитывать не только количество ингредиентов, но и их качество, а также способ приготовления. Например, при выборе рецепта необходимо учитывать, насколько он подходит для приготовления в домашних условиях.

Выводы: при выборе рецепта необходимо учитывать не только количество ингредиентов, но и их качество, а также способ приготовления. Например, при выборе рецепта необходимо учитывать, насколько он подходит для приготовления в домашних условиях.

Выводы: при выборе рецепта необходимо учитывать не только количество ингредиентов, но и их качество, а также способ приготовления. Например, при выборе рецепта необходимо учитывать, насколько он подходит для приготовления в домашних условиях.

Выводы: при выборе рецепта необходимо учитывать не только количество ингредиентов, но и их качество, а также способ приготовления. Например, при выборе рецепта необходимо учитывать, насколько он подходит для приготовления в домашних условиях.

Выводы: при выборе рецепта необходимо учитывать не только количество ингредиентов, но и их качество, а также способ приготовления. Например, при выборе рецепта необходимо учитывать, насколько он подходит для приготовления в домашних условиях.

Название блюда	Состав	Комментарии
Блины	Мука пшеничная высшего сорта - 200 г, яйца куриные - 2 шт., молоко - 200 мл, сахар - 50 г, соль - 1/2 ч.л., масло сливочное - 50 г.	Важно отметить, что блины должны быть тонкими и хрустящими.
Мандарины, фаршированные с мясом	Мандарины - 10 шт., фарш мясной - 100 г, лук - 1 шт., морковь - 1 шт., чеснок - 2 зубчика, соль - 1/2 ч.л., перец - 1/2 ч.л., майонез - 50 г.	Готовить мясной фарш, добавить специи и майонез.

Название блюда	Состав	Комментарии
Салат Гренокский	Хлеб - 100 г, помидоры - 2 шт., огурцы - 2 шт., салат - 100 г, майонез - 50 г, соль - 1/2 ч.л., перец - 1/2 ч.л.	Хлеб нарезать кубиками, помидоры и огурцы нарезать кубиками.
Салат Цезарь	Помидоры - 2 шт., огурцы - 2 шт., салат - 100 г, майонез - 50 г, соль - 1/2 ч.л., перец - 1/2 ч.л.	Овощи нарезать кубиками, добавить майонез.

Название блюда	Состав	Комментарии
Калачи	Мука пшеничная высшего сорта - 500 г, яйца - 2 шт., молоко - 200 мл, сахар - 50 г, соль - 1/2 ч.л., масло сливочное - 50 г.	Не все еще умеют готовить калачи, поэтому рецепт будет полезен.
Яйца, фаршированные с чесноком и майонезом	Яйца - 4 шт., чеснок - 2 зубчика, майонез - 50 г, соль - 1/2 ч.л., перец - 1/2 ч.л.	Важно отметить, что яйца должны быть свежими.

Название блюда	Состав	Комментарии
Напиток Фраппе	Лед - 100 г, апельсиновый сок - 100 мл, сахар - 50 г, молоко - 100 мл, сливки - 50 мл.	Это замечательный напиток, который освежает и придает энергии.
Узо	Узо - 100 мл, вода - 100 мл, лимонный сок - 10 мл, соль - 1/2 ч.л.	Хоть это напиток и считается традиционным, важно отметить, что он должен быть свежим.

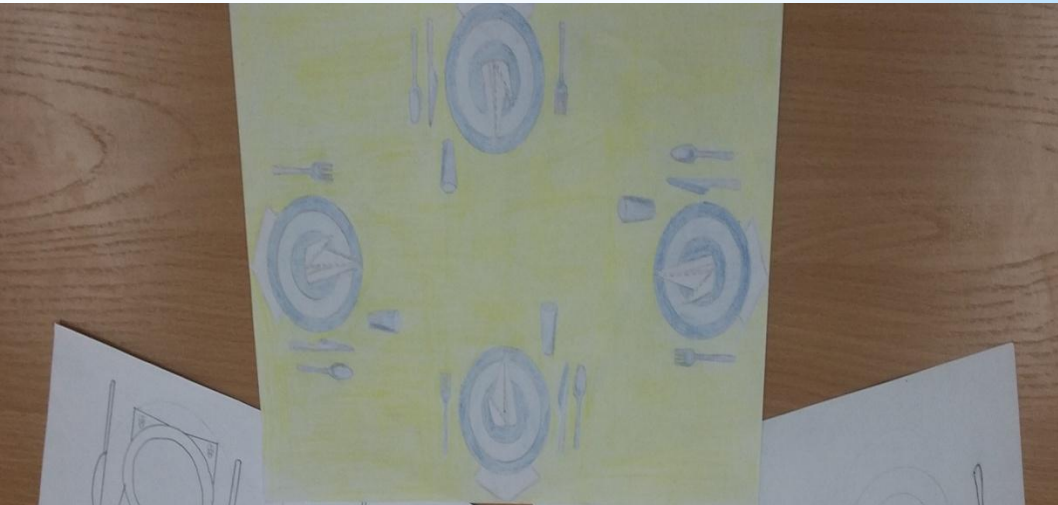
Название блюда	Состав	Комментарии
Десерт Фруктовый салат	Фрукты - 200 г, йогурт - 100 г, сахар - 50 г, соль - 1/2 ч.л.	Это очень легкий и полезный десерт, который подойдет для любого случая.
Шоколадный мусс с оливковым маслом и бренди	Шоколад - 100 г, сливки - 100 мл, масло оливковое - 50 г, бренди - 50 мл.	В состав мусса входит шоколад, сливки, оливковое масло и бренди.

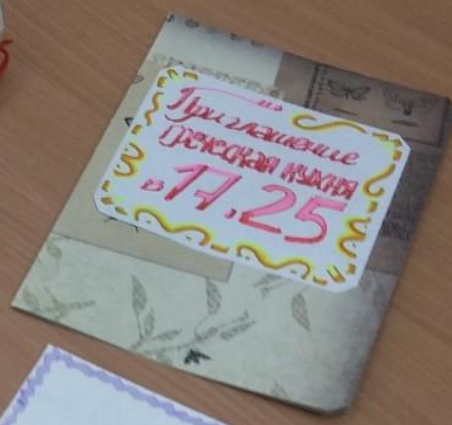
Выводы: при выборе рецепта необходимо учитывать не только количество ингредиентов, но и их качество, а также способ приготовления. Например, при выборе рецепта необходимо учитывать, насколько он подходит для приготовления в домашних условиях.

Выводы: при выборе рецепта необходимо учитывать не только количество ингредиентов, но и их качество, а также способ приготовления. Например, при выборе рецепта необходимо учитывать, насколько он подходит для приготовления в домашних условиях.

Выводы: при выборе рецепта необходимо учитывать не только количество ингредиентов, но и их качество, а также способ приготовления. Например, при выборе рецепта необходимо учитывать, насколько он подходит для приготовления в домашних условиях.

Выводы: при выборе рецепта необходимо учитывать не только количество ингредиентов, но и их качество, а также способ приготовления. Например, при выборе рецепта необходимо учитывать, насколько он подходит для приготовления в домашних условиях.







* Анализ результатов работы по проекту

- * Большинство учащихся перестали испытывать трудности при публичном выступлении в классе;
- * Подбирая материал для составления своего проекта, дети прочитали большое количество разнообразной литературы, что способствовало обогащению их знаний , формированию читательских интересов и умений;

Преимущества метода проектов.

- *Ограниченный временными рамками урок «выплескивается» во внеурочную деятельность.
- *Ученики видят перед собой конечный результат.
- *Развиваются творческие возможности и способности учащихся.
- *Профессиональное самоопределение («Где я могу применить свои знания?»).
- *Учитываются индивидуальные способности учащихся: сильным — сложное, слабым — по их реальным возможностям).
- *Развивается социальный аспект личности учащегося за счет включения в различные виды деятельности...



Спасибо за внимание