

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Тоншаевская средняя школа»

Паспорт проекта: «ШКОЛА КУЛИНАРОВ»

3 Б класс

в рамках предмета " Окружающий мир"

Руководитель проекта:
Еперова Г.А.

2021 г.

ПАСПОРТ ПРОЕКТНОЙ РАБОТЫ

1. **Название проекта:** «ШКОЛА КУЛИНАРОВ»
2. **Руководитель проекта:** Еперова Галина Александровна
3. **Учебный предмет, в рамках которого проводится работа над проектом:** Окружающий мир
4. **Учебные дисциплины, близкие теме проекта:** Литературное чтение, технология

5. **Возраст учащихся, на который рассчитан проект:** 8- 9 лет

6. **Состав проектной группы:** весь 3 «Б» класс

8. **Гипотеза:**

- Пища - самое сильное наслаждение в жизни...?

9. **Проблемные вопросы:**

- Что же есть в пище такого, без чего невозможно жить?
- Что такое здоровое питание?

10. **Цель проекта:**

Узнать, в ходе работы над проектом, какие продукты полезны для здоровья
Из полезных для здоровья продуктов научиться готовить интересные блюда.

Научиться правильно балансировать питание для укрепления своего здоровья.

- знание основ правильного питания;

-знание свойств продуктов и их воздействия по максимуму используя все полезные вещества;

-знание правил подачи блюд и приема пищи, т. е. знание культуры потребления готовой пищи;

-экономичное отношение к продуктам питания.

11. **Задачи проекта:**

- Знакомство с рецептами национальной кухни;
- изучение кулинарных традиций разных народов;
- развитие творческих способностей;
- привитие уважительного отношения к национальным традициям разных народов.

12. **Вопросы учебной темы**

- Что такое витамины?
- Что такое белки, жиры, углеводы?
- Чем полезны овощи и фрукты?
- Чем полезны каши? Надо ли завтракать?
- Почему лучше есть в одно и то же время?
- Какая пища полезна?
- Где найти витамины зимой?

13. **Необходимое оборудование:** Продукты разных видов, поваренная книга, фотоаппарат, компьютер для поиска информации.

14. **Аннотация проекта:**

Питание является жизненно необходимостью человека. Пища оказывает на человека значительное влияние. Она дает энергию, силу, развитие, а при грамотном ее употреблении - и здоровье. Здоровье человека на 70% зависит от питания. Очень часто пища является основным источником большинства заболеваний, однако с ее же помощью можно и избавиться от многих болезней. Повышенное содержание холестерина в крови, ожирение, кариес, диабет, нарушение жирового обмена веществ - вот не полный перечень современных заболеваний, вызванных не правильным питанием.

Здоровое питание – это питание, обеспечивающее рост, нормальное развитие и жизнедеятельность человека, способствующее укреплению его здоровья и профилактики заболеваний.

С помощью здорового питания и здорового образа жизни можно:

- предупредить возможные заболевания;
- сохранить здоровье;
- оставаться стройными и молодыми;
- быть физически и духовно активными;

Интересно, а какие блюда можно приготовить самим так, чтобы они были полезными для человека? Попробуем это сделать.

Планируемые результаты обучения

После завершения проекта учащиеся приобретут следующие умения:

Личностные результаты

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию, сформированность мотивации к познанию, ценностно-смысловые установки учеников; усвоят навыки сотрудничества со взрослыми и сверстниками в процессе работы над исследованиями; сформируются навыки работы с продуктами, с использованием полезных продуктов, мотивация к творческому труду, работе на результат.

Метапредметные результаты

- овладеют способностью принимать и сохранять цели и задачи учебной деятельности, поиска средств ее осуществления;

- освоят некоторые способы решения проблем творческого и поискового характера; - сформируются умения планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации;

- определять наиболее эффективные способы достижения результата;

- сформируются умения понимать причины успеха-неуспеха учебной деятельности, и способности конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха;

- освоят некоторые начальные формы познавательной и личностной рефлексии;

предметные результаты—освоенный обучающимися в ходе изучения учебных предметов, опыт специфической для данной предметной области деятельности по получению нового знания, его преобразованию и применению;

- научатся начальному использованию полученных знаний в продуктивной и преобразующей деятельности.

Вопросы, направляющие проект

Основополагающий вопрос

- Что нужно есть, чтобы быть здоровым?

Проблемные вопросы

- Как правильно выбрать продукты?

15. Продукт проекта: презентации по теме, проектные работы в форме докладов.

16. Этапы работы над проектом

№ п/п	Этапы деятельности	Содержание работы	Сроки
1.	Постановка проблемы. Выдвижение гипотез – путей решения проблемы	Формулировка совместно с учителем темы работы, обоснование выбора темы проекта	25 декабря
2.	Планирование деятельности по реализации проекта	Составление развёрнутого плана работы, этапов реализации проекта. Консультация с руководителем проекта	28 декабря
3.	Сбор информации. Структурирование информации.	Работа по анализу и систематизации материалов по проекту. Определение технических характеристик проекта	29-11 января
4.	Изготовление продукта. Оформление продукта	Систематизация теоретического материала по теме. Определение конструктивных особенностей модели, технических характеристик. Изготовление презентации, докладов.	12 января
5.	Выбор формы презентации. Подготовка презентации. Самооценка и анализ	Подготовка чистового варианта	12 января

1 этап

Постановка проблемы.

Урок по предмету «Окружающий мир» (учебник «Окружающий мир» А.А.Плешаков)

2 этап

Планирование деятельности по реализации проекта.

На этом этапе учащиеся готовят план работы над проектом

Ознакомление с понятием «Кулинария»

Сбор информации о белках, жирах, углеводах и витаминах, содержащихся в пище.

Подбор материала к презентации или докладу

3 этап

Сбор информации.

Структурирование информации.

(Работа презентуется на уроке окружающего мира)

На этом этапе учащиеся представляют свои доклады, творческие находки, связанные с темой проекта.

4 этап

Изготовление продукта. Оформление продукта

На классном часе составляется презентация по проекту

Оформляются индивидуальные проекты обучающихся.

5 этап

Выбор формы презентации. Подготовка презентации.

Самооценка и анализ.

На данном этапе совместно с руководителем проекта составляется презентация личных проектов. Презентация проводится на уроке окружающего мира. Представляются личные проекты или доклады. Составляется кулинарная книга.

17. Предполагаемое распределение ролей в проектной группе.

Проект проводится на индивидуальной основе.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОЕКТА

1. Урок по окружающему миру «Школа кулинаров» - презентация к уроку: «Наше питание».
2. Обсуждение национальной кухни разных стран
3. Работа над проблемными вопросами в группах.
4. Распределение работы обучающихся по проекту.
5. Оформление презентаций и докладов к проекту: «ШКОЛА КУЛИНАРОВ»

В каждой группе руководитель группы совместно с членами группы распределяет проблемные вопросы, на которые каждый должен подобрать подходящий материал. После чего обучающиеся самостоятельно проводят исследовательскую работу и подбирают соответствующий материал. Материал оформляют как мини-проект или доклад.

Проекты обучающихся: (информация скрыта)

РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЯ:

Основы правильного питания

1. Пища должна быть свежей.
2. Правильное питание должно быть разнообразным и сбалансированным.
3. В рационе должны присутствовать сырые овощи и фрукты.
4. Сезонность питания.
5. Ограничение в питании.
6. Определенное сочетание продуктов.
7. От пищи должно поступать максимум удовольствия.

Выводы:

Вывод: С пищей человек получает питательные вещества: белки, жиры, углеводы, витамины. Чтобы быть здоровым, очень важно правильно питаться.