

Пример оформления пояснительной записки к проекту по кулинарии

Презентацию подготовила
учитель технологии
Ефимова Елена Владимировна,
гимназия № 74
Выборгского района,
лицей № 95
Калининского района,
Санкт-Петербург

Титульный лист

ГБОУ Гимназия № 74

**Проект
по технологии**

«Кулинарное путешествие»

Выполнил: **фамилия, имя**
ученик(ца) класс

Руководитель проекта:
Ефимова Е.В.

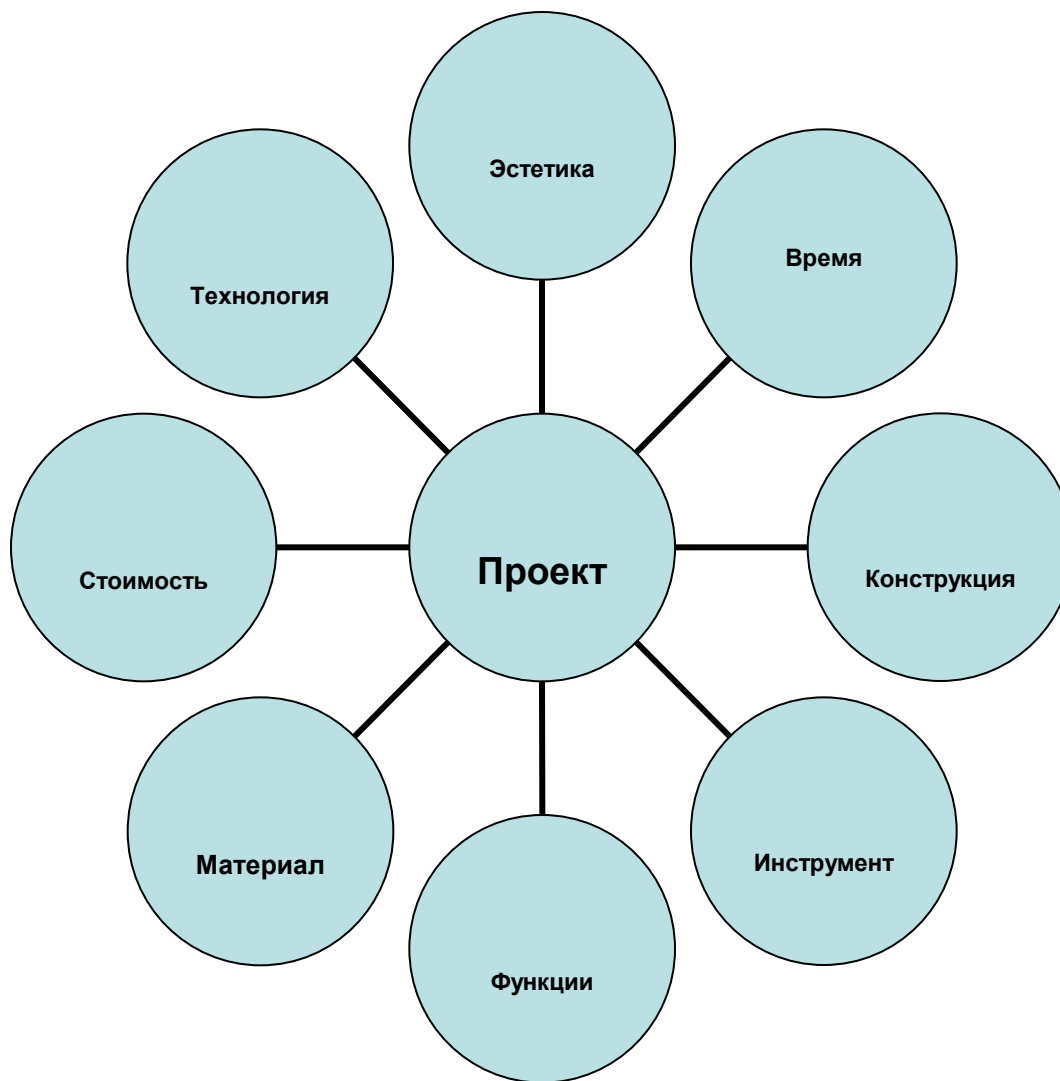
**Санкт-Петербург
2019**

Содержание

1. Поисковый и конструкторский этапы

- 1) выбор и обоснование темы проекта
- 2) разработка опорной схемы размышлений
- 3) анкетирование
- 4) исследования: материалы, техники выполнения, историческая справка
- 5) банк идей
- 6) критерии выбора
- 7) выявление лучшей идеи и формулировка краткой задачи проекта

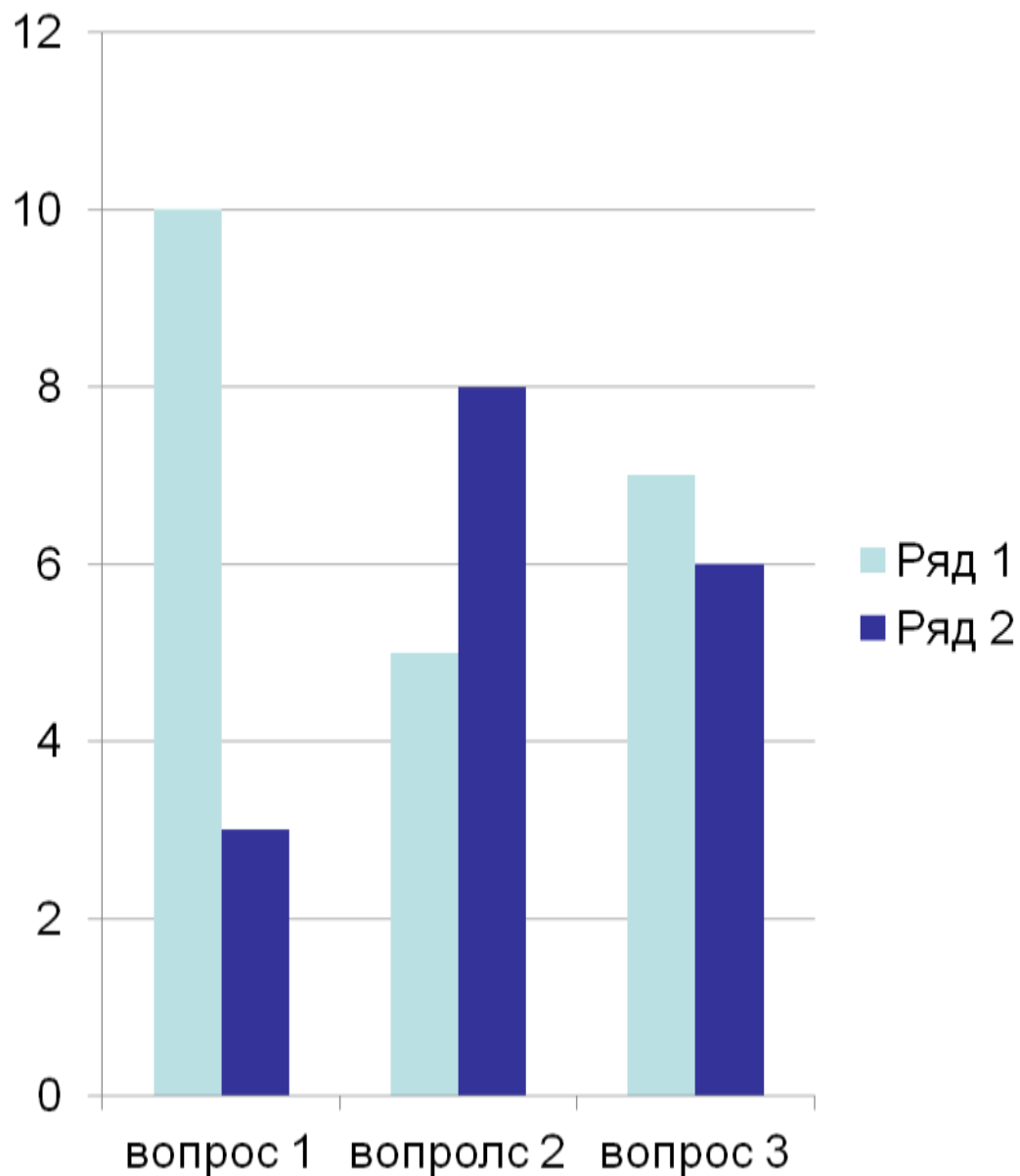
Опорная схема размышлений



Анкетирование

Составить 3 – 5 простых вопроса по теме проекта, на которые можно ответить «да – нет», например:

1. Вы пьете утром чай?
 2. Вы знаете историю происхождения чая?
 3. Вы знаете как правильно заваривать чай?
- Задать вопросы одноклассникам, родителям, учителям
 - Проанализировать ответы, сделать выводы



Историческая справка

- Поиск информации по теме проекта в интернете или в печатных изданиях
- Удаление гиперссылок
- Указание источника информации



Исследуемая характеристика	№ 1	№ 2	№ 3	№ 4	№ 5
Функциональное назначение					
•цвет					
•узор					
•доступность материала, состав					
Форма					
Размер					
Отделочные детали					
Удобство пользования					
Сложность изготовления					
Наличие необходимого оборудования, инструментов					
Стоимость					
Итоговое количество баллов					

Дизайн-анализ изделия.

1. Создать таблицу 1.
2. Проанализировать изделие, заполнить таблицу (+/- или баллы 0, 1, 2)
3. Сделать вывод

№	Критерии	1 идея	2 идея	3 идея
1	Технологичность	+	-	+
2	Экономичность	-	+	+
3	Эстетичность	+	-	+
4	Экологичность	+	+	+
5	Эргономичность	+	+	+
	Итого:	4	3	5

2. Технологический этап

- 1) Последовательность выполнения (инструкционная, технологическая карта) – таблица 2.
- 2) Правила безопасной работы и санитария
- 3) Подсчет затрат на изготовление – таблица 3.

Таблица 2. Технологическая карта

№ п / п	Продукты	Количество	Последовательность выполнения операции	Инструменты и приспособлен ия
1				

Таблица 3. Стоимость материальных затрат.

№ п / п	Наименование	Цена за единицу (рубл.)	Расход	Всего (рубл.)
1				
2				
3				
4				
5				
Итого:				

3. Аналитический этап

- 1) контроль качества
- 2) экономическое обоснование
- 3) экологическое обоснование
- 4) реклама
- 5) самооценка и оценка проекта

Оценка качества – таблица 4.

<i>Наименование показателя качества</i>	<i>Характеристика показателя качества</i>	<i>Характеристика приготовленного блюда</i>	<i>Заключение дегустаторов</i>
Вкус	Должен соответствовать вкусу песочного теста с корицей	Вкус маслянисто-сладковатый с привкусом корицы и запеченного белка, соответствует требованиям	Соответствует требованиям, вкус предстоящего праздника!
Цвет	Должен быть однородным, светло-коричневым	Цвет теста однородный, светло-коричневый без вкраплений, цвет помадки золотисто-коричневый	Соответствует требованиям
Запах	Должен соответствовать запаху, свойственному выпечке с корицей	Запах характерный для изделия из муки с добавлением корицы и запеченного белка	Соответствует требованиям, восхитительный аромат корицы !
Консистенция	Рассыпчатое тесто, помадка невязкая, с хрустящей корочкой	Консистенция соответствует требованиям	Соответствует требованиям, печенье тает во рту!
Внешний вид	Аппетитно выглядит, эстетично украшено	Печенье имеет форму звездочек, капелек, треугольничков, сердечек, полумесяца. Украшено помадкой. Выполнено аккуратно. Вид красивый и аппетитный	Соответствует требованиям, можно не только подать к столу, но и украсить елку!

Экономическое обоснование

- Сравнить стоимость одной порции (готового блюда) или готового изделия с аналогами в магазине
- Сделать вывод

Экологическое обоснование

охарактеризовать проект с точки зрения воздействия на окружающую среду

- экологической безопасности материалов
- способов производства
- последствий переработки материалов
- какое воздействие оказывается на здоровье человека (следует ли опасаться аллергических реакции и т.п.)

Рекламный проспект

- ***Товарный знак*** фирмы (производителя) - эмблему, состоящую из букв, слов или рисунков.
- Наименование изделия, его назначение (20 – 50 слов)
- Несколько рекламных фраз.

Самооценка проекта

- Удалось ли достичь поставленных целей. Если нет – причины.
- Чему я научился, работая над проектам:
Выполняя проект я понял(а), что...
 - ✓ Самым интересным для меня было...
 - ✓ Я узнал(а), что...
- Кому была представлена работа, кто её оценил.
- Как я собираюсь развивать проект(мне бы хотелось...)

Оценка проекта

1. Правильно ли вы сформулировали задачу?
2. Как исследование соответствует поставленным целям?
3. Обосновали ли вы каждый из критериев?
4. Разнообразны ли были идеи?
5. Обосновали ли вы свое решение при выборе одной из них?
6. Достаточно ли полно проработана выбранная идея?
7. Соответствовал ли результат проработки идеи тому изделию, которое вы собирались изготовить?
8. Качественно ли выполнено изделие?
9. Что могло бы быть сделано лучше?
10. Как вы проверяли изделие?
11. Насколько хорошо вы спланировали время?
12. Какой экономический эффект даст ваше изделие?
13. Что можно было бы сделать по-другому, если бы начали делать все сначала?

4. Список литературы и используемых источников

- Для книги указываются авторы, название, год издания, издательство, город (см. II стр).

Иванова М.И. Как работать над проектом. – М.: Самиздат, 2010

- Для интернет источников указываются название сайта и его адрес.

**ВИКИПЕДИЯ – СВОБОДНАЯ
ЭНЦИКЛОПЕДИЯ <http://ru.wikipedia.org>**