**Отчет о проведенном проекте**

|  |  |
| --- | --- |
| **Название проекта** | «Все про макаронные изделия» |
| **Дата проведения** | 16 – 25 октября 2023 год |
| **Участники проекта** | 6-е классы |
| **Руководители проекта** | Николаева Ольга Ивановна |
| **Тип проекта** | Учебный |
| **Цель проекта** | * Повышение интереса к учебному предмету * Обучение учащихся приготовлению блюд из макарон |
| **Задачи проекта** | *Образовательные*: ознакомить учащихся с историей, производством, видами макаронных изделий, научить приёмам приготовления блюд из них.  *Развивающие:* развитие умений актуализировать знания, функций мышления (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение), общеучебные умения (умения обосновывать свое мнение, делать выводы, определять цели, осуществлять поиск информации из различных источников, обеспечивать самоконтроль, самоанализ).  *Воспитательные*: воспитывать умение работать в группе, доброжелательность, уважение друг к другу, взаимопомощь, сотрудничество. |
| **Учебные дисциплины, участвующие в проекте** | Технология (разделы кулинария), история, ИЗО. |
| **Этапы проекта** | Краткое описание деятельность участников проекта |
| **1. Подготовительный** | Обсуждение проблемы, постановка целей и задач  Выполнение домашнего задания: выбрать название командам, сочинить девиз, нарисовать эмблему. |
| **2. Планирование** | Планирование этапов деятельности.  Распределение продуктов, необходимых для приготовления блюд. |
| **3. Работа над проектом** | 1. Дидактическая игра-конкурс КВН  Конкурс «Приветствие» (название, девиз, эмблема)  Конкурс «Разминка» (качества макаронных изделий)  Конкурс «Родина макарон»  Конкурс «Моя лаборатория» (определение вида макаронных изделий)  Конкурс «Самый умный» (ребусы и сообщение информации о разновидностях макаронных изделий))  2. Практическая часть.  Учащиеся, пользуясь технологической картой, готовят блюдо из макаронных изделий. |
| **4. Презентация проекта** | Дегустация кулинарных блюд из макаронных изделий  Фотоотчет, отчет на сайт школы. |
| **5. Рефлексия** | Подведение итогов игры-конкурса **–** обсуждение итогов игры, подсчет общего количества баллов, набранных каждой командой  Анализ и самоанализ практической работы. |