

«Визитная карточка» проекта

«Визитная карточка» проекта	
Фамилия, имя, отчество	Полякова Мария Романовна
Город, область	Город Серов, Свердловская Область
Наименование образовательной организации	Министерство образования и молодежной политики Свердловской области государственное автономное профессиональное учреждение Свердловской области «Северный педагогический колледж»
Описание проекта	
Название темы вашего учебного проекта	
«Что скрывает шоколад?»	
Краткое содержание проекта	
Проект направлен на формирование представления обучающихся о вреде и пользе шоколада через исследовательскую деятельность. Данный проект включает в себя не только поиски информации по теме, но и проведение экспериментов с шоколадом, а также его создание.	
Возраст участников	
Младшие школьники	
Приблизительная продолжительность проекта	
3 месяца	
Планируемые результаты обучения	
1. Обучающиеся получат новые знания и сведения о составе шоколада 2. У обучающихся появится познавательно-исследовательский интерес к естественным наукам 3. Обучающиеся научатся проводить опыты с шоколадом 4. Обучающиеся осознают вред употребления шоколада в большом количестве	
Целеполагание проекта:	
Цель координатора: Формирование у обучающихся представлений о пользе и вреде шоколада Задачи координатора: 1. Образовательная: Создать условия для изучения состава шоколада обучающимися 2. Развивающая: развивать познавательно-исследовательский интерес у обучающихся к естественным наукам во время опытов и экспериментов с шоколадом.	

3.Воспитательная: воспитывать негативное отношение к потреблению шоколада в большом количестве

Гипотеза координатора:

Если обучающиеся самостоятельно и наглядно выяснят, чем может быть вреден шоколад, то они задумаются над его разумным потреблением

Цель воспитанников:

Получение сведений о вреде и пользе шоколада

Задачи воспитанников:

1. Узнать, чем шоколад может быть полезен для человека, а чем вреден
2. Проиллюстрировать проведенные опыты с шоколадом
3. Доказать, что шоколад действительно может вредить здоровью человека

Гипотеза Воспитанников:

Если мы примем участие в проекте, то сможем узнать, чем вреден шоколад, и провести интересные опыты

Основополагающий вопрос	Что он скрывает?
Проблемные вопросы учебной темы	1. Чем шоколад вреден, а чем полезен?
	2. Как и с помощью чего проводить опыты с шоколадом?
	3. Как изготовить шоколад?

План работы над проектом

До начала проекта	В ходе работы над проектом	После проведения проекта
1) Постановка проблемных вопросов 2) Поиск материала по проекту 3) Подготовка необходимого оборудования для проведения опытов 4) Привлечение родителей к участию в проекте 5) Создание презентации	1) Поиск с обучающимися ответов на проблемные вопросы 2) Обработка найденной информации по проекту 3) Проведение экспериментов 4) Создание шоколада самостоятельно	1) Решение проблемных вопросов 2) Представление результатов исследования 3) Анализ работы 4) Оценка результатов и рефлексия

График оценивания

Мотивирующее оценивание	Формирующее оценивание	Итоговое оценивание

Описание методов оценивания

Инструмент	Методика работы с ним
Стартовая презентация	Используется на первом занятии по проекту для определения и обсуждения проблемных вопросов проекта для определения базовых знаний по теме, а также для демонстрации целеполагания.
Критерии оценивания Вики-статьи, презентации, буклета	Раздаются каждой группе в начале проекта.
Рефлексия	Бланк рефлексии раздается каждому учащемуся и заполняется на протяжении всего проекта, отражая самооценку учащегося
Проверочный лист	Контрольный перечень прогресса работы - выдается в начале работы и заполняется в течение проекта всей группой.
Наблюдения учителя	Осуществление наблюдения за участниками проекта: ход их мыслей, решение практических задач. Используется учителем на протяжении всего проекта для фиксирования промежуточных результатов. Фиксируется в журнале наблюдений.
Мини-конференция	Представляет собой защиту продуктов, полученных в результате работы над проектом. Оценивание результатов проводится по заранее известным критериям.

Сведения о проекте

Необходимые **начальные** знания, умения, навыки

Знать:

- что такое шоколад
- его основные характеристики

Уметь:

- работать с информацией – находить, обрабатывать
- пользоваться компьютером

Учебные мероприятия

1 этап: Подготовительный.

Формирование проблемы, целей и задач проекта.

Определение творческого названия проекта.

Формирование творческих групп.

Формы работы учащихся: обсуждение плана работы.

Итог: Формирование проблемы, целей и задач проекта. Определение творческого названия проекта. Создание творческих групп.

2 этап: Самостоятельная работа в группах.

Изучение и исследование учащимися проблемных вопросов.

Формы работы учащихся: работа с литературой и интернет-источниками, обработка и обобщение полученных материалов. Формы работы учителя: консультирование учащихся.

3 этап: Подготовка продуктов проектной деятельности

Создание продуктов проекта

Формы работы учащихся: подбор графических объектов, иллюстрирующих результаты деятельности, самооценка работы.

Формы работы учителя: консультирование учащихся.

4 этап: Защита полученных результатов и выводов

Презентация и защита продуктов исследования.

Формы работы учащихся: представление полученных результатов, ответы на вопросы присутствующих, оценивание работы каждого участника своей группы и работы других групп.

Формы работы учителя: оценивание работы группы, подведение итогов.

Материалы для дифференцированного обучения (дидактические материалы)

Для детей с левополушарным стилем мышления

[Дидактический материал для детей с левополушарным стилем мышления](#)

Для детей с правополушарным стилем мышления

[Дидактический материал для детей с правополушарным стилем мышления](#)

Материалы и ресурсы, необходимые для проекта

Технологии — оборудование

Фотоаппарат, компьютер, принтер, видеокамера, цифровая камера, проекционная система, видео

Технологии — программное обеспечение

Электронные таблицы, веб-браузер, текстовые редакторы, программы электронной почты, мультимедийные системы

Материалы на печатной основе	Справочный материал
Другие принадлежности	Оборудование для проведения опытов
Интернет-ресурсы	Сайт обучаюнок Исследование качества шоколада История шоколада Состав шоколада Другие ресурсы (эксперименты, учитель химии в школе, родители)
Другие ресурсы	На проведение данного проекта можно пригласить родителей