ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ЛЫСЬВЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**ЭЛЕКТРОННАЯ КУЛИНАРНАЯ КНИГА**

ИП.190117.17.614

|  |  |
| --- | --- |
| Руководитель: | А.В. Зайцева |
| Студент: | М.Л. Климова |

2017

СОДЕРЖАНИЕ

[ВВЕДЕНИЕ 3](#_Toc482372756)

[1. ПЛАН ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОЕКТА 5](#_Toc482372757)

[2. ОПИСАТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ ПРОЕКТА 6](#_Toc482372758)

[2.1 Согласование и утверждение темы проекта 6](#_Toc482372759)

[2.2 Постановка цели и задач 6](#_Toc482372760)

[2.3 Поиск и изучение информации по теме проекта 6](#_Toc482372761)

[2.4 Изучение кулинарного софта 7](#_Toc482372762)

[2.5 Изучение интерфейса и принципов работы с приложением для создания продукта проектной деятельности 9](#_Toc482372763)

[2.6 Анализ разделов ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер ………………………………………………………………………………………….12](#_Toc482372764)

[2.7 Изготовление продукта 13](#_Toc482372765)

[2.8 Описание хода проектирования, оформление выводов 15](#_Toc482372766)

[2.9 Знакомство с продуктом проектной деятельности 15](#_Toc482372767)

[ЗАКЛЮЧЕНИЕ 16](#_Toc482372768)

[Список использованных источников 17](#_Toc482372769)

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

2

ИП.190117.17.614

Разраб.

Климова М.Л.

Провер.

Зайцева А.В.

Реценз.

Н. Контр.

Утверд.

Электронная

кулинарная книга

Лит.

Листов

17

ГБПОУ «ЛПК»

# ВВЕДЕНИЕ

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

3

ИП.190117.17.614

**Название проекта:** «Электронная кулинарная книга».

**Автор проекта:** Климова Мария

**Тип проекта:** практико-ориентированный.

**Проблема:** Область моей будущей профессиональной деятельности – приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд, основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребности различных категорий пользователей. И как будущий повар, кондитер я столкнулась с проблемой хранения кулинарных рецептов, их транспортировки, улучшения (изменения). Привычная бумажная кулинарная книга – это незаменимая вещь на кухне любой хозяйки. Можно ли ее заменить электронным аналогом, который бы объединил и решил упомянутые проблемы разом?

**Актуальность проекта:** Кулинарный рецепт – руководство по приготовлению кулинарного изделия. Содержит информацию о необходимых пищевых продуктах, их пропорциях и инструкциях по смешиванию. В своей будущей профессиональной деятельности мне придется столкнуться с огромным количеством кулинарных рецептов и в первую очередь, необходимостью их хранения. Кулинарная книга – классика жанра. Книги с рецептами пылятся на полках и, все больше уходят в историю, уступая место современным технологиям. Изучение возможности длительного хранения, накопления, и поиска кулинарных рецептов, с перспективой составления новых, с помощью компьютера и соответствующих прикладных программ – это актуальная для меня тема.

**Объект:** кулинарная книга, содержащая рецепты блюд, предусмотренные ФГОС СПО 19.01.17 по профессии Повар, кондитер.

**Предмет:** прикладные программы для создания электронной кулинарной книги.

**Цель проекта:** Создание электронной кулинарной книги, содержащей рецепты блюд, предусмотренные ФГОС СПО 19.01.17 по профессии Повар, кондитер.

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

4

ИП.190117.17.614

**Задачи проекта:**

* отобрать и обработать информацию по теме проекта;
* изучить возможности прикладных программ для создания электронной кулинарной книги, определить приложение для ее создания;
* изучить интерфейс и принципы работы с приложением для создания электронной кулинарной книги, составить методические рекомендации по работе с приложением;
* проанализировать ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (раздел IV «Характеристика профессиональной деятельности выпускников» и раздел V «Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих») с целью формирования основных разделов кулинарной книги;
* создать электронную кулинарную книгу;
* описать ход проектирования и сделать выводы;
* поделиться опытом создания электронной кулинарной книги с обучающимися по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

**Гипотеза:** «Если Вы по-настоящему интересуетесь чем-то одним, это непременно приведет Вас к чему-то другому» (Элеонора Рузвельт).

**Сроки реализации проекта:** Январь 2017 - Май 2017.

**Необходимое оснащение:**

* ФГОС СПО 19.01.17 по профессии Повар, кондитер;
* Технические средства обучения: персональный компьютер с выходом в Интернет, Интернет-ресурсы, программное обеспечение.

**Предполагаемый продукт проекта:** электронная кулинарная книга.

# ПЛАН ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОЕКТА

Таблица 2.1 – План выполнения проекта

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Виды деятельности | Сроки | Ожидаемые  результаты |
| 1. | Согласование и утверждение темы проекта. | Январь 2017 | Сформулирована тема проекта. Определена проблема. |
| 2. | Постановка цели и задачи. | Январь  2017 | Объяснение актуальности темы проекта. Определена цель проекта, сформулированы задачи. Паспорт проекта. План выполнения проекта. |
| 3. | Поиск и изучение информации по теме проекта. | Февраль  2017 | Осуществлен сбор необходимой информации по теме проекта. Изучение информации. Структурирование информации. |
| 4. | Изучение кулинарного софта. | Февраль-Март  2017 | Выполнен анализ приложений, определено приложение для создания продукта проектной деятельности. |
| 5. | Изучение интерфейса и принципов работы с приложением для создания продукта проектной деятельности. | Март  2017 | Описание алгоритма работы с приложением в среде MS Word. |
| 6. | Анализ разделов ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер | Март  2017 | Сформированы основные разделы продукта проектной деятельности. |
| 7. | Изготовление продукта | Апрель  2017 | Создание структуры продукта проектной деятельности, наполнение продукта проектной деятельности. |
| 8. | Описание хода проектирования | Апрель-Май  2017 | Оформление описательной части проекта в среде MS Word. |
| 9. | Выводы. Соответствие достижения поставленных задач. | Апрель-Май  2017 | Оформление заключения в среде MS Word. |
| 10 | Подготовка к защите проекта. | Апрель-Май  2017 | Создание презентации в MS PowerPoint. |
| 11 | Знакомство с продуктом проектной деятельности. | Апрель-Май  2017 | Представление результатов обучающимся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер. Защита проекта. |

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

5

ИП.190117.17.614

# ОПИСАТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ ПРОЕКТА

## Согласование и утверждение темы проекта

Первым шагом при выполнении моего учебного проекта стал выбор и согласование темы проекта. Определив для себя проблему, которая представлена в паспорте проекта, тема учебного проекта была согласована и утверждена преподавателем информатики, который и является моим руководителем.

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

6

ИП.190117.17.614

## Постановка цели и задач

Вторым шагом при реализации моего учебного проекта стало обоснование актуальности выбранной темы, после чего была определена цель проекта, сформулированы основные задачи учебного проекта. Самостоятельно составлен паспорт учебного проекта. Совместно с руководителем составлен план выполнения проекта.

## Поиск и изучение информации по теме проекта

Основным источником информации по теме проектами стали ресурсы сети Интернет. В первую очередь – это сайты, на которых представлен рейтинг приложений для создания кулинарной книги.

Для знакомства с аннотацией к каждому приложению, просмотра интерфейса, изучения принципов работы с программами по создания кулинарной книги я также использовала Интернет-ресурсы (сайты разработчиков приложений). Каждое из описанных в пункте 3.4 приложений было скачено и установлено на домашний компьютер для детального изучения.

Для создания содержания своей кулинарной книги я использовала ФГОС СПО 19.01.17 по профессии Повар, кондитер. Изучив этот профессиональный стандарт, я решила, что каждый профессиональный модуль – это новый раздел моей кулинарной книги.

## 

## Изучение кулинарного софта

Книга рецептов – это незаменимая вещь на кухне любой хозяйки. Изучив ресурсы сети Интернет, я смело могу сделать вывод о том, что в век высоких технологий ее легко можно заменить программой. На просторах глобальной сети имеется множество прикладных программ для создания электронных кулинарных книг. Изучив отзывы «бывалых» пользователей таких программ можно говорить о том, что компьютер в любой момент может подсказать нужный рецепт, помочь в составлении нового, учитывая и вкусовые сочетания, и калорийность.

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

7

ИП.190117.17.614

Определив для себя основные критерии, предъявляемые к программам для хранения кулинарных рецептов, я заполнила таблицу 3.1, в которой наглядно видны преимущества и недостатки четырех, популярных программ для создания электронной кулинарной книги.

Изучив кулинарный софт, хочется отметить, что все эти прикладные программы простые и функциональные. Каждое приложение по своему уникально, каждое имеет собственный интерфейс, инструменты для работы, инструменты для поиска. В каждой из представленных программ можно найти для себя очень много полезного, кроме большого числа рецептов и советов по приготовлению различных блюд.

В рамках своего проекта, дальнейшее знакомство я продолжу с приложением «Кулинарный блокнот». Удобная, понятная в освоении программа для сохранения и систематизации кулинарных рецептов. Не требует установки, достаточно только распаковать архив в нужную директорию. Кроме того, назначение данного приложения не только для домашнего использования, но и для профессионалов.

В этой программе можно создавать свои разделы и подразделы, записывать и распечатывать свои рецепты.

Таблица 3.1 – Характеристики программ для хранения кулинарных рецептов

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

8

ИП.190117.17.614

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Приложение***  ***Критерии*** | *Менеджер*  *кулинарных*  *рецептов* | *Электронная кулинарная*  *книга*  *Версия 4.0* | *Программа «Кулинарный*  *блокнот»* | *Программа*  *«Винегрет»* |
| *Назначение* | Персональный менеджер  кулинарных рецептов | Самое большое собрание  кулинарных  рецептов | Домашняя книга  рецептов в электронном исполнении | Готовая база рецептов |
| *Наличие*  *базы*  *кулинарных*  *рецептов* | Большое  количество  рецептов | Более 14000  рецептов | Нет готовых рецептов | 4000 рецептов |
| *Создание*  *собственного содержания* | Предусмотрено | Создание  собственного  кулинарного сборника | Неограниченное  количество разделов | Раздел  «Избранное» позволяет  создавать свои группы  рецептов |
| *Возможность редактирования и дополнения рецептов* | Имеется | Имеется | Имеется | Имеется |
| *Интерфейс* | Простой  интерфейс | Простой  интерфейс | Простой  интерфейс | Очень  наглядный  интерфейс, простота в  освоении |
| *Возможности по поиску рецепта* | По  ингредиентам, времени  приготовления, сложности  рецепта | Удобная система поиска | Удобный  поиск по названию, по оценке | По названию, по списку  продуктов,  тексту рецепта  . |
| *Стоимость* | Бесплатная | Бесплатная | Бесплатная. | Бесплатная. |
| *Дополнительные*  *возможности* | Планирование меню на  несколько дней вперед, расчет пропорций по количеству порций в меню | Добавлены  разделы:  Натуральная медицина, Справочник для женщин, Домашний лечебник-травник | Возможность оценки блюд | Справочники по составу блюд, таблица мер и весов, информация о времени тепловой обработки продуктов |
| *Назначение* | Для домашней кулинарии и профессионалов | Помощник в ведении домашнего хозяйства | Помощник в домашней  кулинарии | Помощник в домашней кулинарии |

## Изучение интерфейса и принципов работы с приложением для создания продукта проектной деятельности

Прежде чем приступить к изучению интерфейса и принципов работы с приложением «Кулинарный блокнот» необходимо его скачать и установить. Скачиваем приложение по ссылке <http://gotovim-doma.ru/cooknotes/download.php>.

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

9

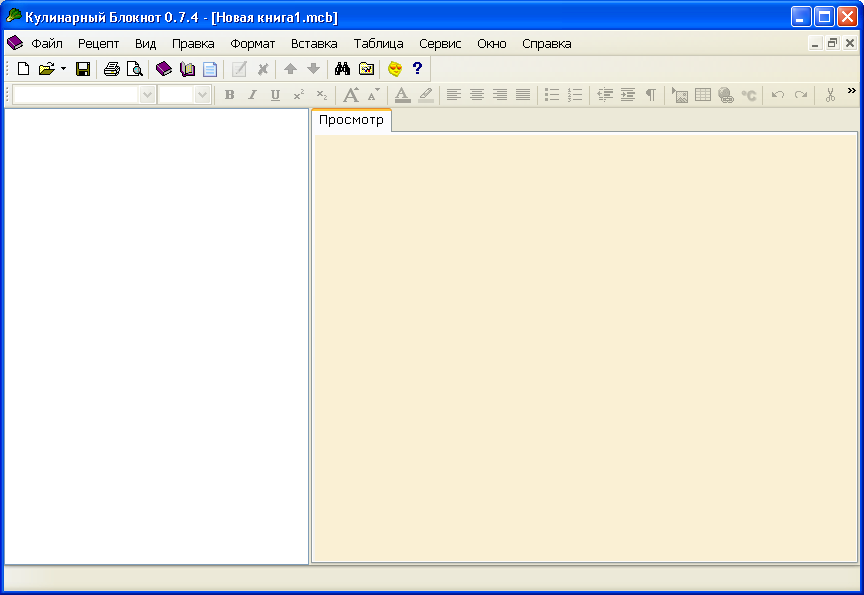
ИП.190117.17.614

Установка простая и не требует разъяснений. Интерфейс приложения представлен на рисунке 3.5.1.

Главное меню программы

Управляющие кнопки

Строка заголовка



Место расположения кулинарного рецепта

Место расположения содержания

кулинарной книги

Панель

инструментов

Рисунок 3.5.1 – Интерфейс приложения «Кулинарный блокнот»

После первого запуска программы необходимо создать кулинарную книгу (меню «Файл» - «Новый»), после чего задать имя новой кулинарной книги и указать место для ее сохранения.

После того как кулинарная книга создана можно перейти к созданию разделов кулинарной книги (меню «Рецепт» - «Новый раздел»). Ввести название раздела, при необходимости добавить описание.

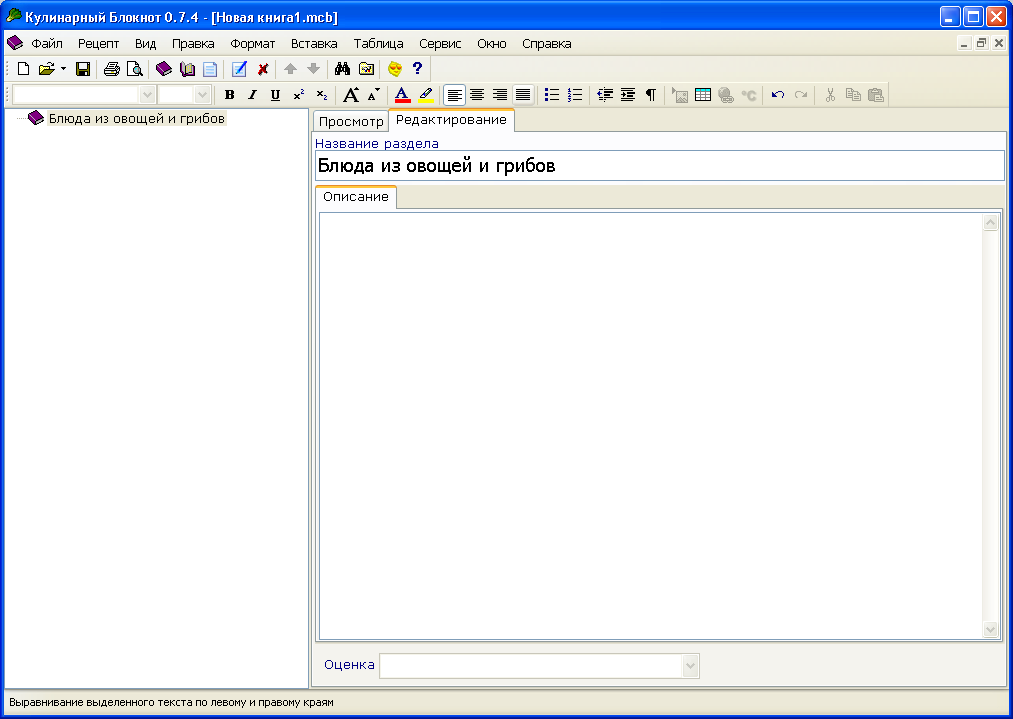


Рисунок 3.5.2 – Создание разделов кулинарной книги

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

10

ИП.190117.17.614

После создания раздела можно перейти к добавлению рецептов (меню «Рецепт» - «Новый рецепт»). Количество рецептов в разделе неограниченно.

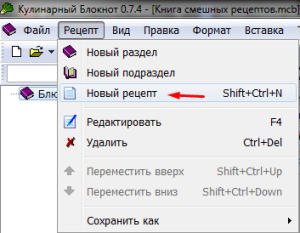
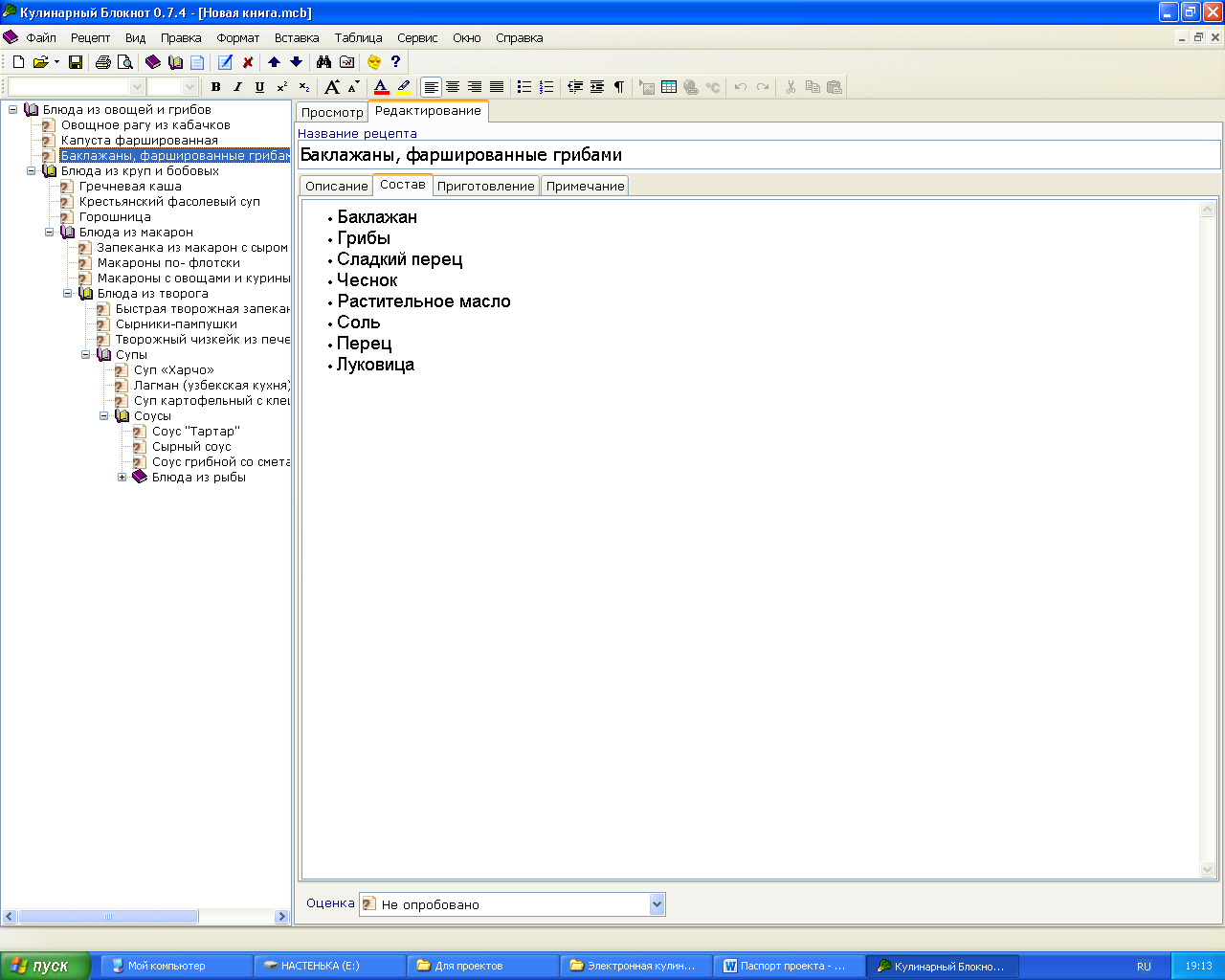
**[](http://dontfear.ru/wp-content/uploads/2015/04/Screenshot_42.png)**

Рисунок 3.5.3 – Создание нового рецепта

Заполнить кулинарный рецепт достаточно просто. Для этого предназначена вкладка «Редактирование», где отдельно можно оформить описание, состав, алгоритм приготовления любого блюда, а по необходимости добавить примечание. Фрагмент заполнения кулинарного рецепта представлен на рисунке 3.5.4.



Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

11

ИП.190117.17.614

Рисунок 3.5.4 – Заполнение кулинарного рецепта

Так же приложение «Кулинарный блокнот» позволяет добавлять картинки к рецептам (меню «Вставка» - «Картинка», после чего указывается путь к файлу с изображением).

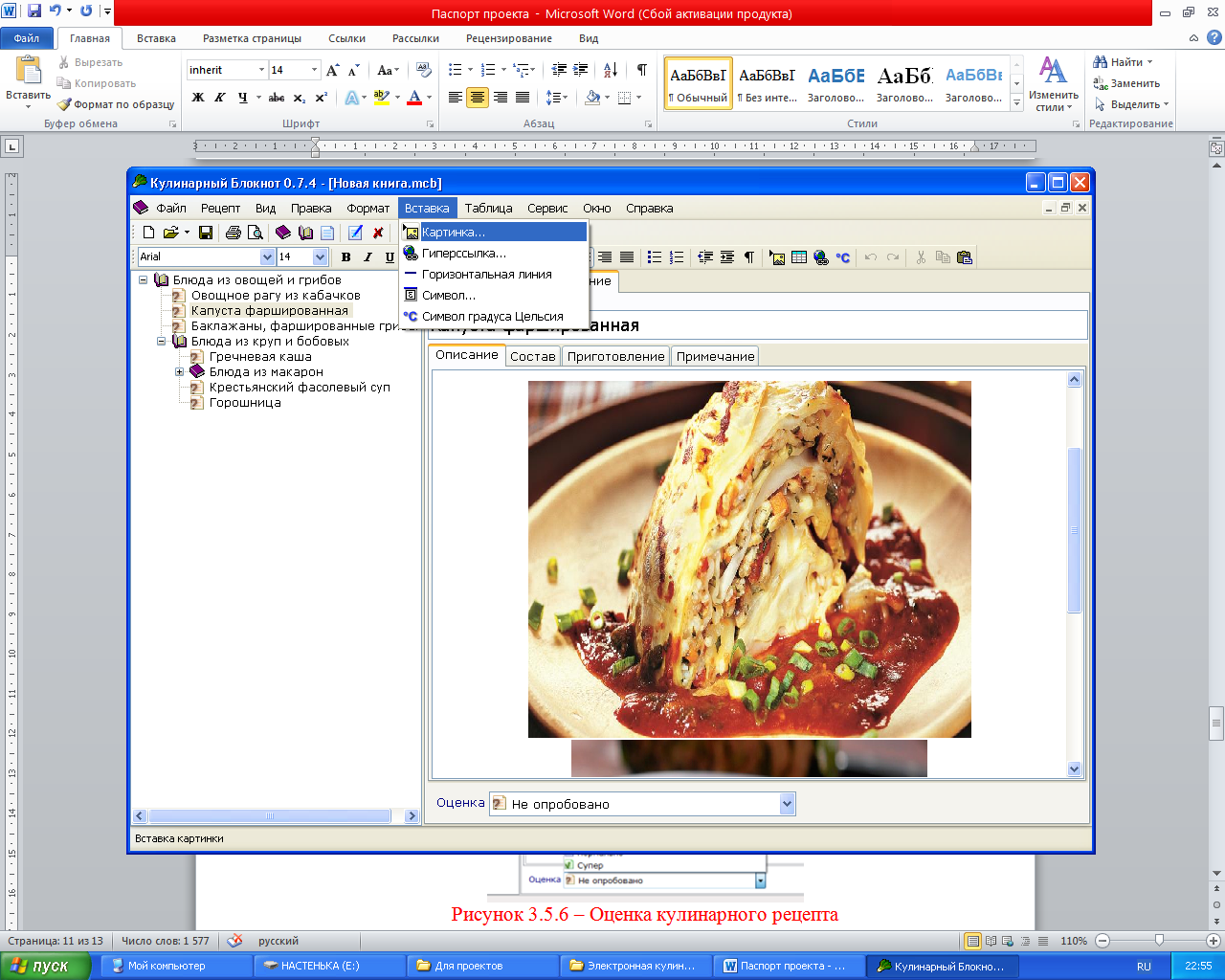


Рисунок 3.5.5 – Добавление изображения в «Кулинарный блокнот»

В нижней части экрана я могу дать оценку кулинарного рецепта, выбрав нужный вариант в раскрывающемся списке. Варианты представлены на рисунке 3.5.6.

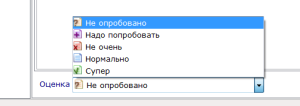
**[](http://dontfear.ru/wp-content/uploads/2015/04/Screenshot_61.png)**

Рисунок 3.5.6 – Оценка кулинарного рецепта

Сохранение рецепта идет «на лету» и в любой момент можно посмотреть результат.

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

12

ИП.190117.17.614

Таким образом, сохранив все свои рецепты в одном месте, я могу вести поиск по ним (меню «Сервис» - «Поиск рецептов»).

Поиск рецепта как видно из рисунка 3.5.7 можно осуществлять несколькими методами и в разных разделах кулинарной книги.

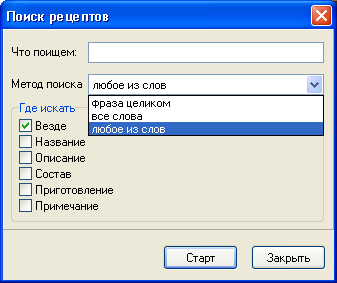


Рисунок 3.5.7 – Поиск кулинарного рецепта

## Анализ разделов ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Проанализировав разделы IV («Характеристика профессиональной деятельности выпускников»), и V («Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих») ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер было определено следующее содержание кулинарной книги:

* Блюда из овощей и грибов;
* Блюда из круп, бобовых;
* Блюда из макарон;
* Блюда из творога;
* Супы;
* Соусы;
* Блюда из рыбы;
* Мясные блюда;

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

13

ИП.190117.17.614

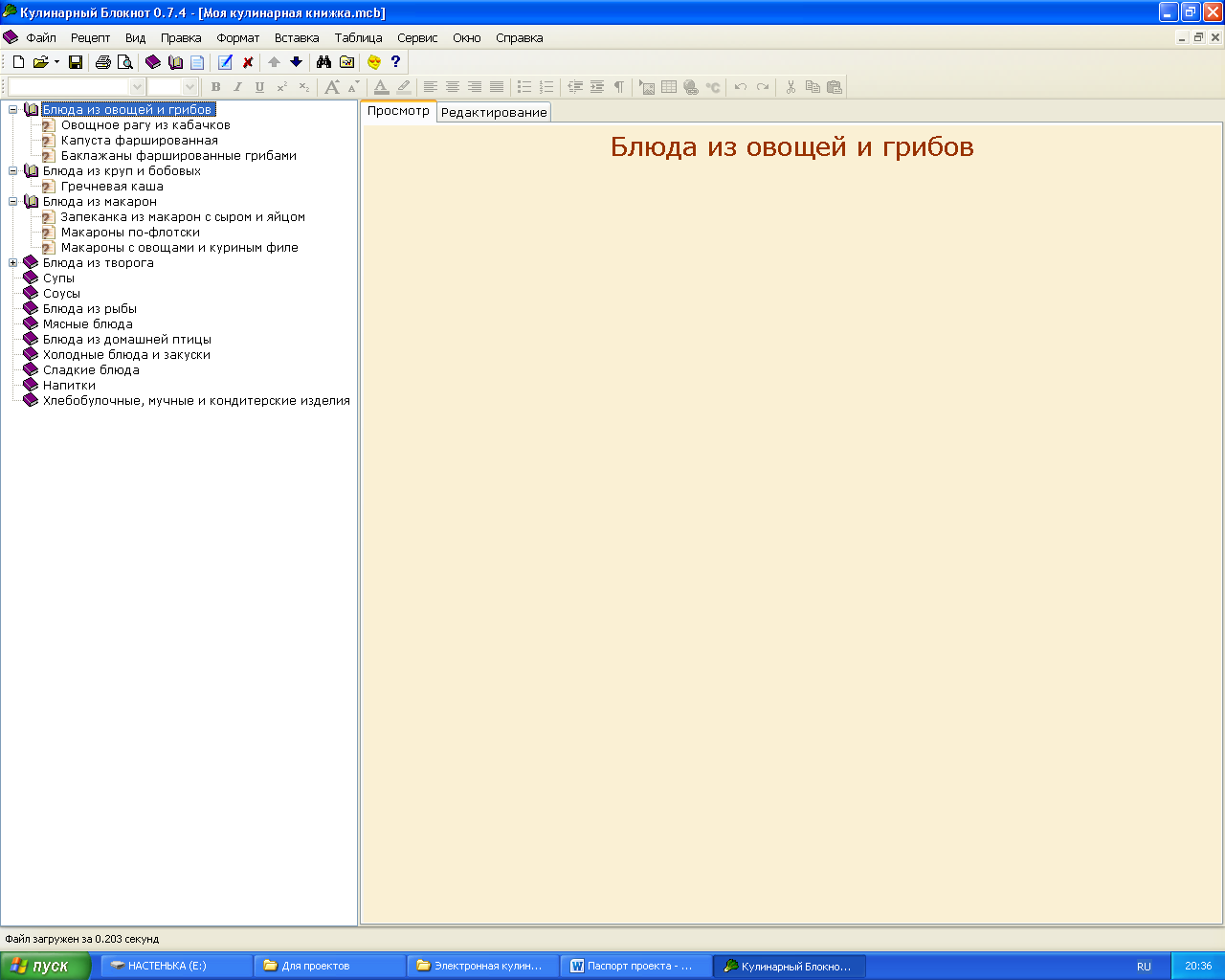
* Блюда из домашней птицы;
* Холодные блюда и закуски;
* Сладкие блюда;
* Напитки;
* Хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.

Содержание кулинарной книги готово. Теперь в соответствии с ним я отобрала по три своих самых любимых блюда для каждого из разделов. В дальнейшем я также не обошлась без ресурсов сети Интернет. С помощью всемирной паутины, кулинарных сайтов я нашла описание, состав, алгоритмы приготовления и иллюстрации любимых блюд.

## Изготовление продукта

Изучив интерфейс и принципы работы с приложением «Кулинарный блокнот», определившись с содержанием своей кулинарной, я могу смело приступить к созданию программного продукта проектной деятельности.

Создав новую кулинарную книгу с именем «Моя кулинарная книжка» я первым делом создала оглавление книги и в каждый из разделов добавила свои рецепты. Содержание моей кулинарной книги и результат работы представлен на рисунке 3.7.1.



Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

14

ИП.190117.17.614

Рис.3.7.1 – Содержание моей кулинарной книги

Следующий шаг – описание разделов. Добавила в каждый из разделов небольшое описание, взятое из кулинарной энциклопедии, и разместила иллюстрации (рисунок 3.7.2).

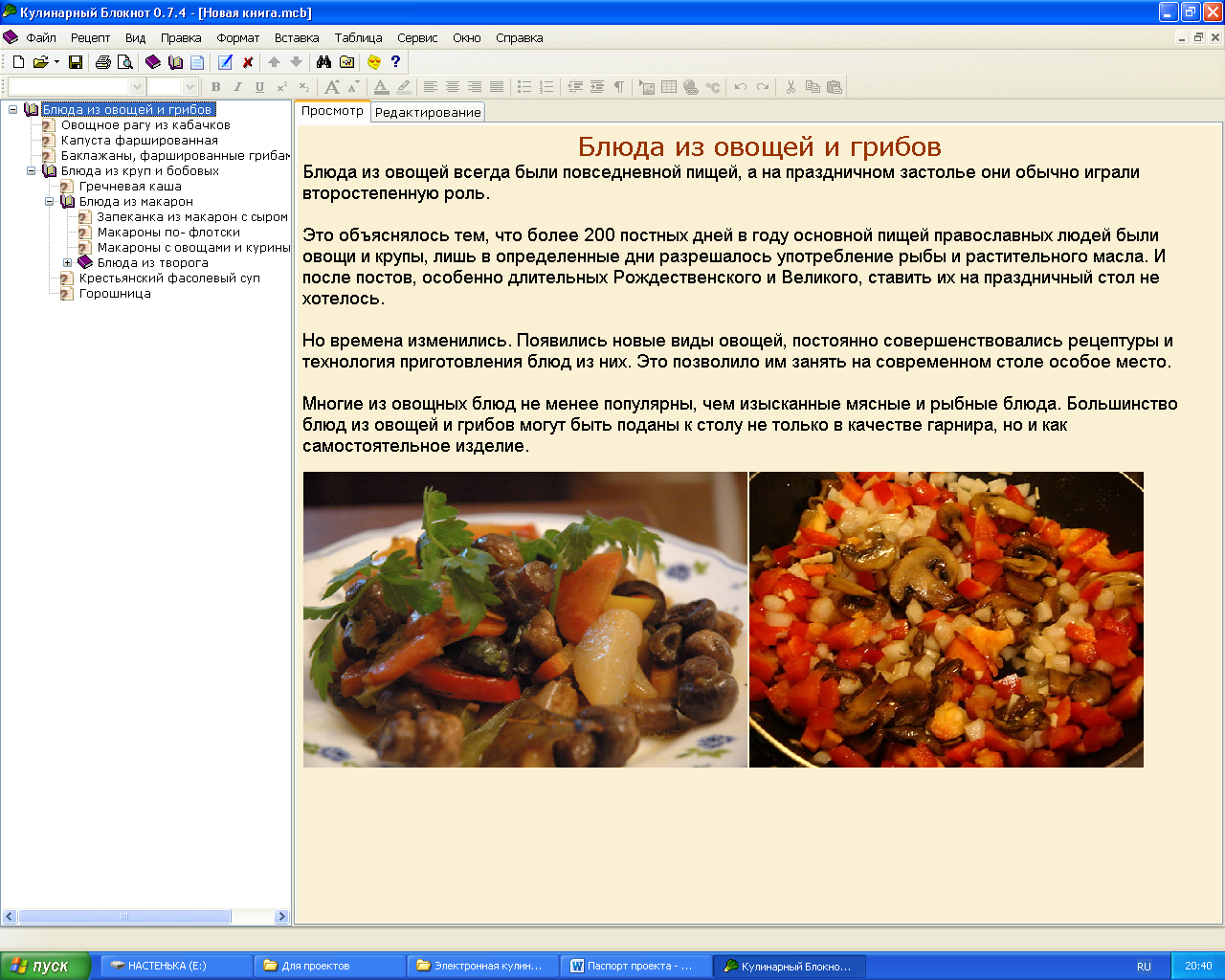


Рис.3.7.2 – Описание одного из разделов моей кулинарной книги

Ну и последний шаг, самый трудоемкий, на мой взгляд, это добавление кулинарных рецептов. Возможности редактирования кулинарного рецепта достаточно удобны и просты, поэтому все, что от меня требовалось это время и немного терпения. Моя кулинарная книга готова.

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

15

ИП.190117.17.614

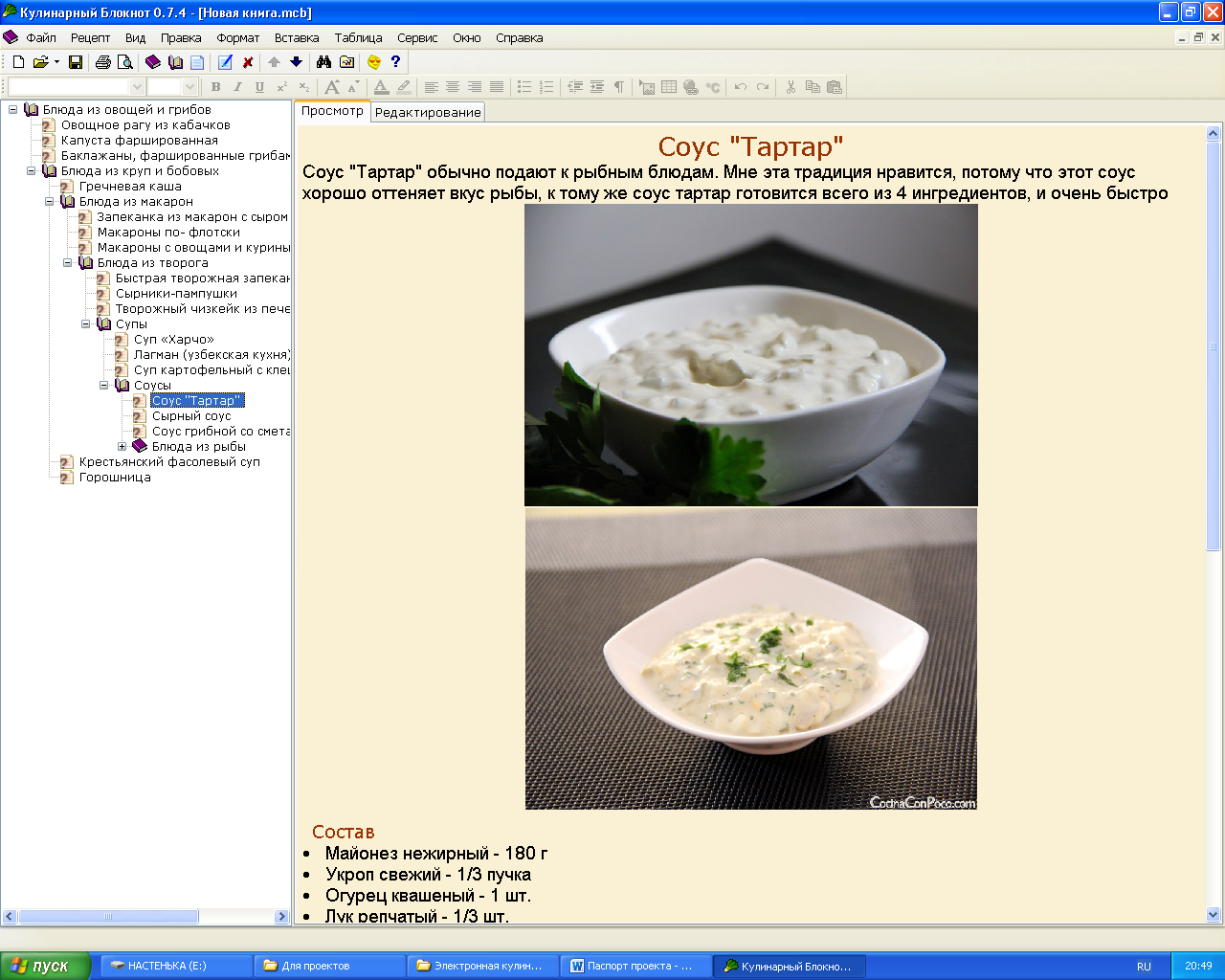


Рис.3.7.3 – Фрагмент кулинарного рецепта в режиме «Просмотр»

## Описание хода проектирования, оформление выводов

Оформление описательной части проекта осуществлялось на всех этапах проектирования. Используя полученные знания, умения и навыки при работе с приложением Microsoft Office Word я описала все этапы проектирования, оформила выводы.

## Знакомство с продуктом проектной деятельности

Представление результатов, знакомство с продуктом проектной деятельности обучающихся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер проходила на учебном занятии по дисциплине «Информатика».

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Огромное количество людей в мире увлекается кулинарией. Степень увлеченности у каждого разная. Для меня – это будущая профессия. Любой кулинар рано или поздно сталкивается с проблемой – формированием, систематизацией и поиском кулинарного рецепта. Классическое решения - кулинарная книга (большая и толстая). В рамках своего учебного проекта для себя я нашла другое современное решение – электронная кулинарная книга.

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

16

ИП.190117.17.614

Однако, подобрать подходящее «кулинарное» программное обеспечение не так просто. Изучая кулинарный софт, я рассмотрела возможности четырех прикладных программ для создания электронной кулинарной книги, для этого мне понадобилось каждую программу скачать и установить на свой домашний компьютер. Несмотря на достоинства каждого из четырех приложений свой выбор я остановила, на мой взгляд, на одной из самой понятной в освоении программе - «Кулинарный блокнот». Кроме того, назначение данного приложения не только для домашнего использования, но и для профессионалов.

Изучив интерфейс приложения. Определившись с будущими разделами кулинарной книги, я за очень коротких срок создала свою собственную электронную кулинарную книгу. Готовый программный продукт будет для меня незаменимым помощников в повседневной жизни будущей профессиональной деятельности. После каждого практического занятия моя электронная кулинарная книга пополняется новыми рецептами.

Как уже было отмечено выше, тема моего учебного проекта для меня актуальна, прививает интерес к будущей профессии, приносит практический результат.

При защите своего учебного проекта рассчитываю на то, что смогу заинтересовать обучающихся своей группы, поделиться уже имеющимися знаниями, умениями и навыками, и быть может у каждого из них появиться своя собственная электронная кулинарная книга.

## Список использованных источников

1. <http://antonkozlov.ru/kompyuternye-programmy/sajty-i-programmy-po-kulinarii-ili-kompyuter-podskazhet-recept.html> - Кулинарный сайты и программы.
2. <http://kulinar.brsmok.by/knigi/обзор-кулинарного-софта.html> - Обзор кулинарного софта.
3. <https://kitchenmag.ru/posts/1162-devyat-kulinarnykh-prilozheniy-kotorye-stoit-skachat-na-svoy-iphone> - Девять кулинарных приложений, которые стоит скачать.

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

17

ИП.190117.17.614

1. <https://soft.softodrom.ru/ap/Менеджер-Кулинарных-Рецептов-p12544> - Менеджер кулинарных рецептов.
2. <http://vmirevkusnogo.ru/kulinarnyj-bloknot> - Программа кулинарный блокнот.
3. <http://otzovik.com/reviews/programma_kulinarniy_bloknot> - Отзывы о программе кулинарный блокнот.
4. <http://www.torrentino.me/torrent/866951> - Программа Винегрет.
5. <https://otvet.mail.ru/question/19482771> - Отзывы о программе Винегрет.