

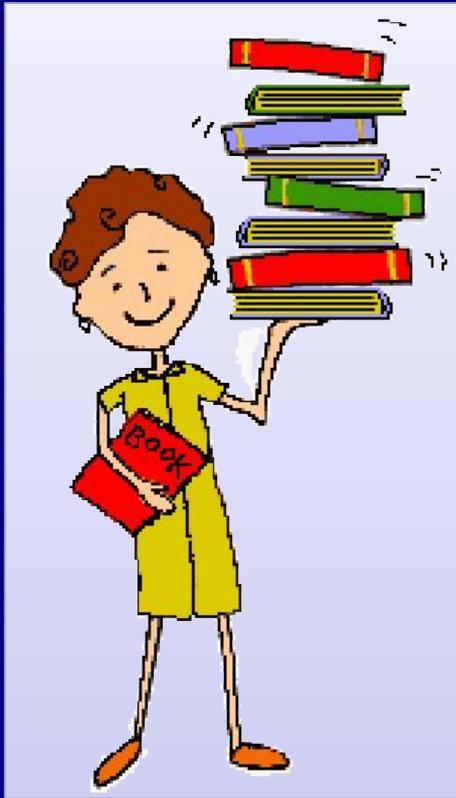
Смоленское областное государственное бюджетное образовательное  
учреждение среднего профессионального образования  
«Сафоновский индустриально-технологический колледж»

# ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ ЧТЕНИЯ



Преподаватель спецдисциплин  
Михайлова Н. М.

Сафоново – 2012 год



Применительно к педагогическому процессу инновация означает **Внедрение в учебный процесс** введение нового в цели, содержание, **инновационных технологий** **методы и формы обучения** и **является организационной** **совместной деятельностью** **преподавателя и обучающегося.** **образования.** **Инновационное образование - образование, ориентированное не на передачу знаний, которые постоянно устаревают, а на овладение базовыми компетенциями, позволяющими приобретать знания самостоятельно, по мере необходимости**



# Актуальность применения Главной целью инновационных инновационных технологий:

- ❖ тенденции развития современных технологий  
подготовка человека к жизни в  
производства диктуют жесткие требования к  
качеству подготовки молодых специалистов,  
**ИННОВАЦИОННЫМ ТЕХНОЛОГИЯМ**
- ❖ Сущность современного образования состоит в  
характеризуется возрастающей сложностью  
ориентации учебного процесса на  
**ТЕХНОЛОГИЮ МОДУЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ,**  
технологических процессов.
- ❖ **Потенциальные возможности человека**  
быстрого освоения новейшей техники и  
оборудования, применяемого на производстве;
- ❖ **Образование должно развивать**  
увеличение числа компетенции, необходимых  
квалифицированному специалисту для  
эффективной работы, а также активные  
реакции со стороны образовательного процесса;
- ❖ **Компьютерные технологии**  
использование современных инновационных  
проблем, способствовать превращению  
творчества в норму и форму  
у будущих профессионалов навыки и умения,  
существования человека  
востребованные на рынке труда

Объектом исследования - компьютерные технологии.

Предмет исследования - внедрение компьютерных технологий в образовательный процесс при обучении профессии «Повар, кондитер».

Цель исследования - представить опыт применения компьютерных технологий на уроках специальных дисциплин при обучении профессии «Повар, кондитер».

В соответствии с целью исследования были определены  
основные задачи:

- раскрыть теоретическое значение и роль инновационных технологий в учебно-воспитательном процессе;
- дать характеристику компьютерным технологиям как одним из видов инновационных технологий;
- рассмотреть способы и формы применения медиапрезентаций на уроках;
- показать, как можно использовать компьютерные технологии в образовательном процессе при обучении профессии «Повар, кондитер» на примере использования медиапрезентаций



Компьютер - оперативное средство  
наглядности в обучении, помощник  
неразрывно связано с процессом  
информатизации, поэтому  
и происходит повсеместное  
внедрение компьютерных  
технологий,  
обозначениями и т. д.,  
Компьютерные (новые  
информационные) технологии  
и исправлений ошибок.  
Обучения - это технологии, где  
применение компьютерных  
технологий в образовании имеет два  
основных аспекта. Компьютер как  
предмет изучения и компьютер как  
средство обучения.

# Преимущества использования компьютерных технологий:

- повышение мотивации к учению за счет мультимедийных
- эффективные компьютерные тесты позволяют получать объективную
- картину уровня эффективности усвоения материала обучающимися и
- вводятся в учет при оценке качества обучения;
- для обучающихся в процессе обучения сразу же после выполнения теста он
- получает объективный результат в виде наглядных образцов форм
- работы обучающимися современных информационных
- технологий
- внедрение обычного урока с компьютером позволяет
- компьютеру стать средством разнообразия в обучении, делая
- развивать процесс обучения более интересным, разнообразным,
- социальным, психологическую атмосферу на уроке
- технология обучения очень привлекательна для преподавателей, т.к.
- побуждает искать новые, нетрадиционные формы и методы
- обучения, стимулирует профессиональный рост и дальнейшее
- освоение компьютера;



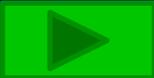
# Существующие недостатки и проблемы применения компьютерных технологий:

- нет компьютера в домашнем пользовании многих обучающихся и преподавателей;
- большая затрата времени для подготовки к уроку, на котором используются компьютеры;
- недостаточная компьютерная грамотность преподавателя;
- сложно интегрировать компьютер в поурочную структуру занятий;
- отсутствие Интернета;
- при недостаточной мотивации, к работе обучающиеся часто отвлекаются;
- существует вероятность, что, увлекшись применением этих технологий на уроках, преподаватель перейдет от развивающего обучения к наглядно-иллюстративным методам



# Примеры вариантов применения медиапрезентации на уроках при подготовке обучающихся по профессии «Повар, кондитер»:

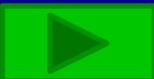
## 1. Урок изучения нового материала:

- ❖ Приложение 1  
- ❖ Приложение 2 
- ❖ Приложение 3 

## 2. Урок закрепления знаний:

- ❖ Приложение 4 

## 3. Урок комплексного применения знаний:

- ❖ Приложение 5 

## 4. Урок контроля, оценки и коррекции знаний:

- ❖ Приложение 6   

## 5. Проведении внеклассных мероприятий

- ❖ Приложение 7  

# Спасибо за внимание!

*Буду рада если информация для Вас оказалась полезной*



# Закусочные

## простые и (канальные)

Готовят на фигурных

ломтиках хлеба

(можно предварительно

-Украшают зелеными овощами)

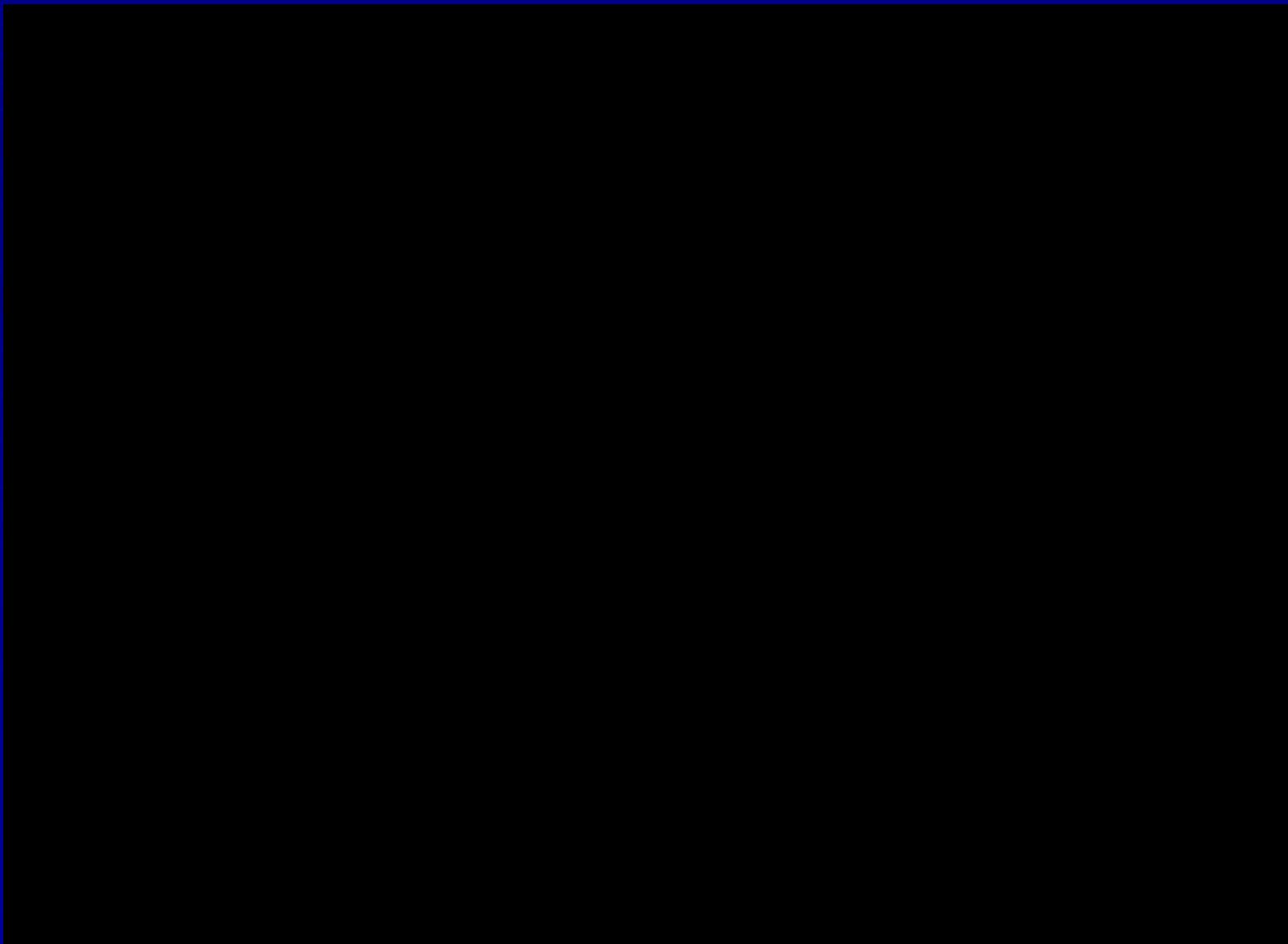
толщиной – 0,8 см.,

шириной – 3- 4 см.



Для приготовления такого бутерброда используют 1 ломтик хлеба, который закрепляется шпажкой и используется для подачи закуски

# видеофрагмент приготовления блюд «Сырники из творога» и «Вареники ленивые отварные»



# Требования к качеству мясных блюд



1. Заполните таблицу: Требования к качеству мясных блюд



Название блюда	Внешний вид	Цвет	Вкус	Консистенция
Отварные мясные блюда				
Варёные сосиски, сардельки				
Жареные натуральные мясные блюда				
Порционные натуральные мясные блюда				
Панированные жареные блюда				
Тушёное мясо				
Запеченное мясо				
Блюда из рубленой массы				
Блюда из котлетной массы				

# Желированные сладкие блюда

5. Определите по рисункам название блюд:  
1. Перечислите:

Какие блюда относят к желированным?

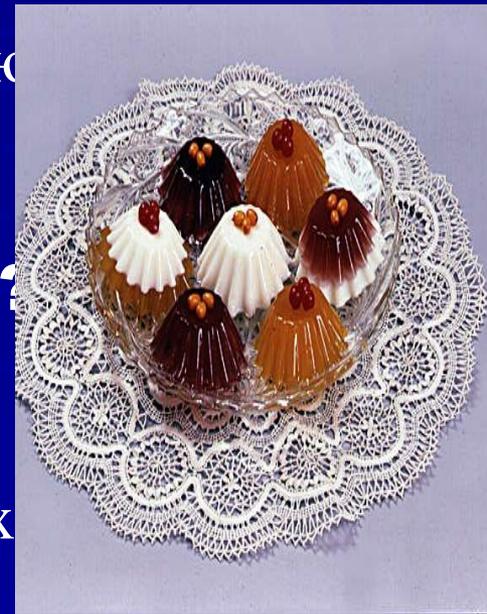
РИС.1

РИС.2

РИС.3

РИС.4

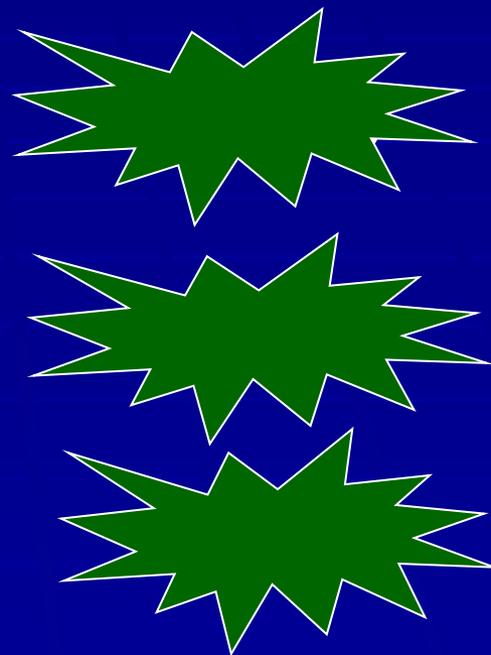
2. Укажите:





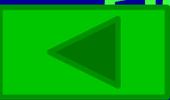
# НАЗВАНИЕ РАЗДЕЛКИ ПРЯНИЧНОГО ТЕСТА, ЕСЛИ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФОРМОЧКИ-ВЫЕМКИ

1. ЛЕПНОЙ
2. ПЕЧАТНЫЙ
3. ВЫРУБНОЙ



# Найди названия кисломолочных продуктов

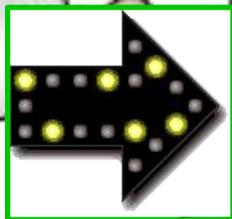
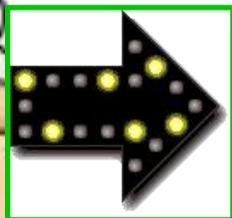
## Проверь себя



Т	В	О	Р	О	Г	М	
р	с				о	о	
ы	ы				к	ты	с
с	м				о	а	
й	у				л	к	
о	г				т	н	о
а	<b>МОЛОДЦЫ !!!</b>				д	е	
ш					а	в	к

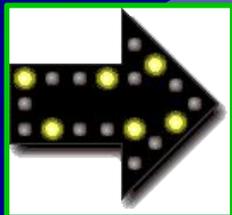


# Что находится в черном ящике?

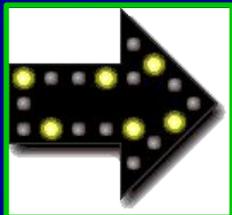


1. Кто изобрели это изделие в Южной Италии?

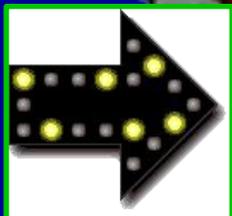
2. Уже в эпоху средневековья оно пользовалось большой популярностью среди населения. Было основным продуктом питания.



3. С 18 века Италия стала выпускать это фабричным способом и стала вывозить это на продажу в соседние европейские страны.



4. В Россию это впервые завез князь Григорий Потемкин и по его настоянию фабрика по производству этого продукта была построена в г. Одессе в 1797 году.



5. Изделие бывает в виде лапши, рожков, макарон, вермишели.

4 тур  
«Черный ящик»



# МЕНЮ



3 тур  
«Кулинар»



## 1 команда

Рыба  
припущенная с  
белым соусом

## 2 команда

Фрикадельки  
рыбные с томатным  
соусом

## 3 команда

Рыба жареная по-  
русски

## 4 команда

Рыба, тушенная в  
томате с овощами

**соль**  
**мука**  
**грибы**  
**лук. репч.**  
**маргарин**

**рис**  
**хлеб пшен.**  
**Яйца**  
**Молоко**  
**Томат-пюре**

**сухари**  
**сыр**  
**масло**  
**слив.**  
**Мука**  
**картофель**

**сахар**  
**томат-**  
**пюре**  
**уксус**  
**лук репч.**  
**Морковь**

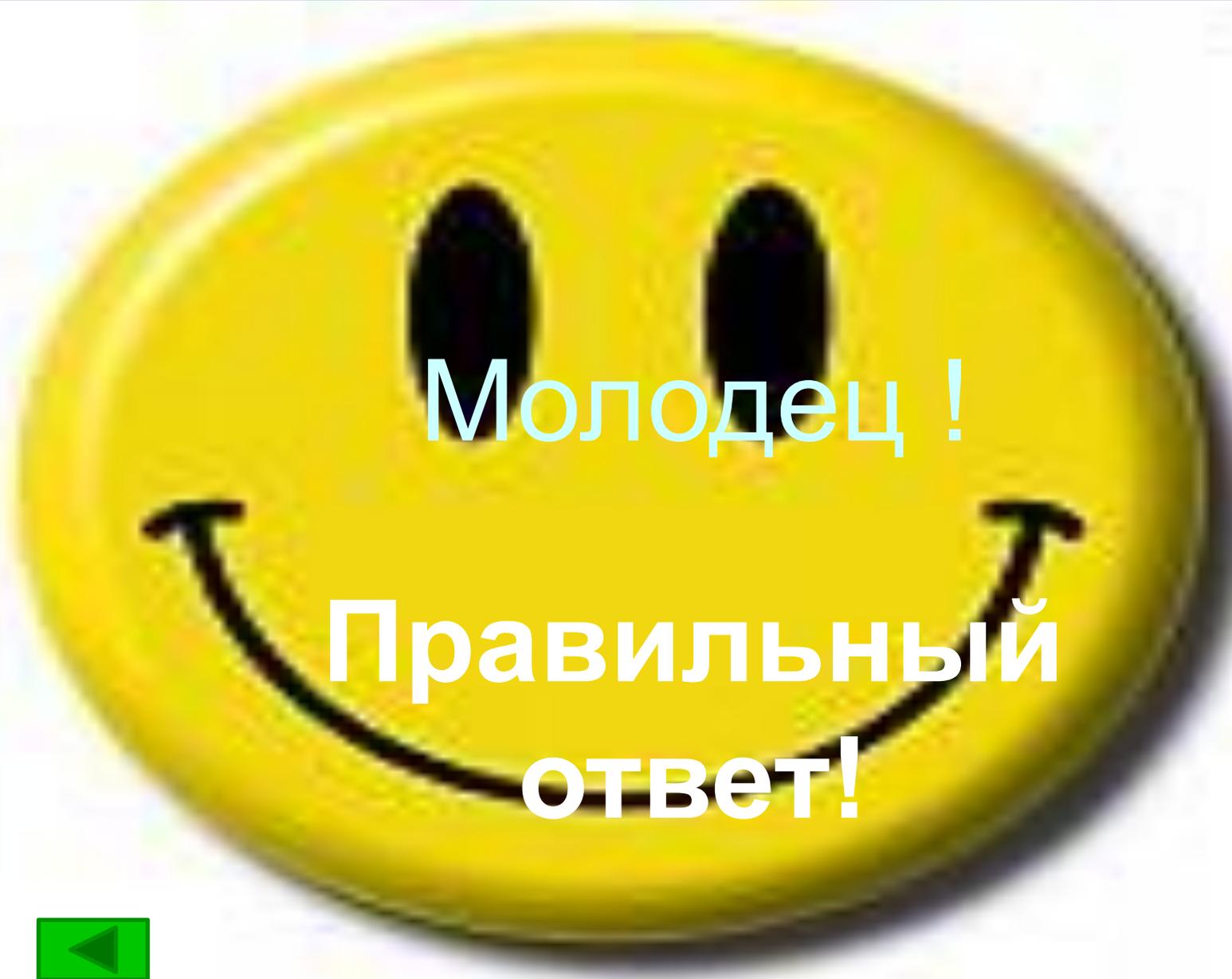
**масло**  
**слив.**  
**маргарин**

**Сухари**  
**Молоко**  
**Томат-пюре**

**грибы**  
**Мука**  
**картофель**

**Грибы**  
**Мука**  
**картофель**





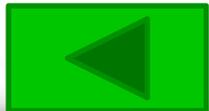
Молодец !

Правильный  
ответ!



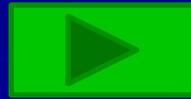
**Подумай ещё !!!**

**Ответ не верный**



1. Вид яйца, на скорлупе которого с меньшей вероятностью могут быть вредные для человека микроорганизмы

А. гусиное



В. утиное



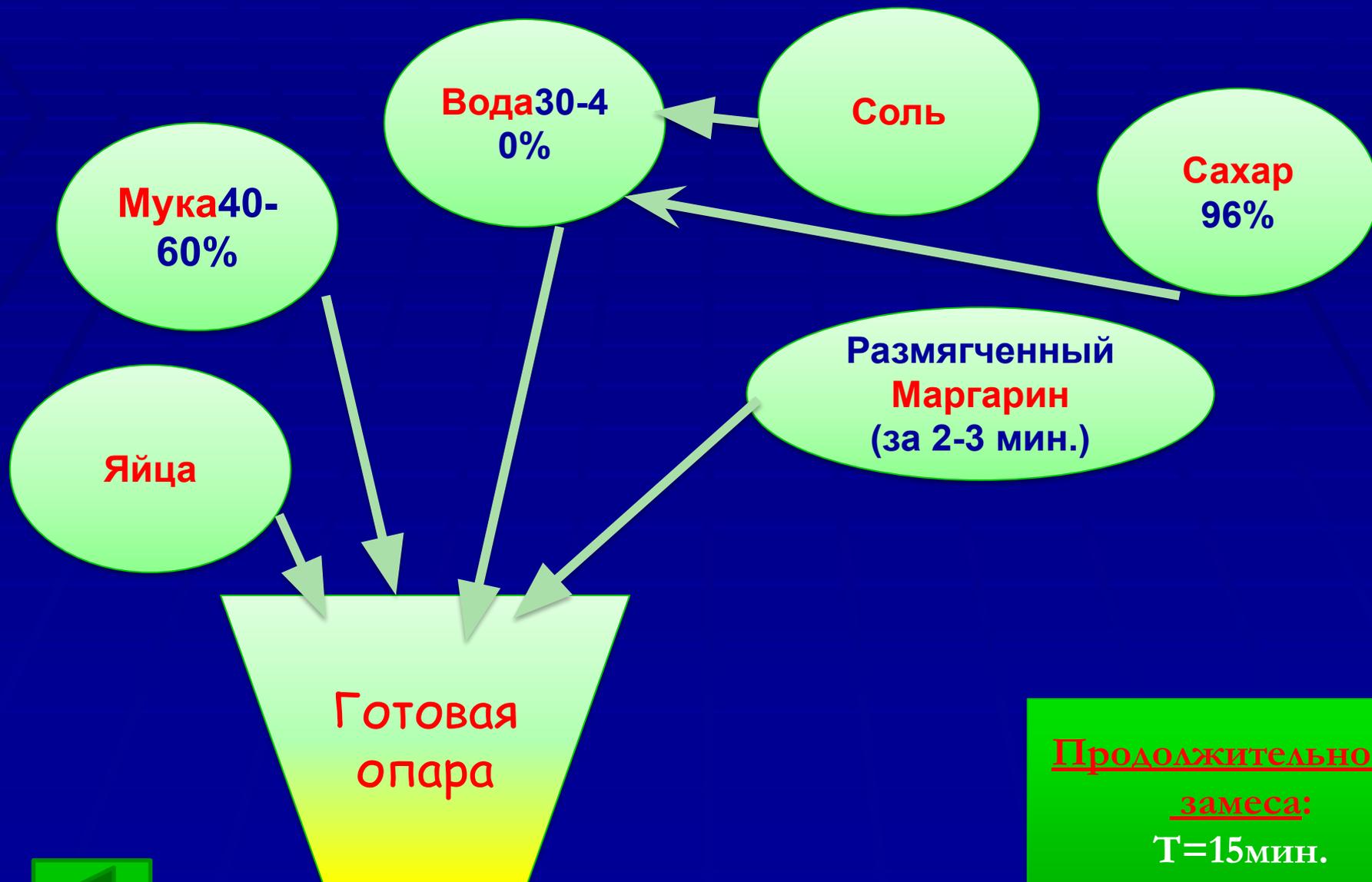
С. куриное



Д. индюшиное



# Приготовление опарного теста



Продолжительность  
замеса:

T=15 мин.

При t=29-32 °C

