



КОГОАУ ДПО «ИРО Кировской области»
Проект «Школа мастера производственного обучения»

**РОЛЬ ИНФОРМАЦИОННО –
КОММУНИКАЦИОННЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ В АКТИВИЗАЦИИ
ПОЗНАВАТЕЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

2021г.



КОГОАУ ДПО «ИРО Кировской области»
Проект «Школа мастера производственного обучения»



докладчик

Смоленцева
Татьяна
Николаевна

мастер п/о
КОГПОАУ «Техникум
промышленности и
народных промыслов
г. Советска»



Информационно-коммуникационные технологии обучения

педагогические технологии,
использующие специальные
способы, программные и
технические средства для
работы с информацией



Программные средства

- электронные учебники;
 - обучающие программы;
 - тематические презентации;
 - контролирующие тестовые макеты;
 - информационно-справочные мультимедиа-энциклопедии и словари
-



Информационные технологии позволяют

- создавать мультимедийные презентации;
 - создавать технологические карты с использованием табличного редактора Excel;
 - работать с тестами on-line;
 - создавать методические пособия;
 - пользоваться электронными учебниками, энциклопедиями, словарями;
 - находить нужную информацию с помощью Интернет-ресурсов
-



Использование информационных технологий во время учебной практики



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда : «АЗУ»

Сборник рецептов 1998 г. Раскладка № 827/3

Продукты	Брутто	Нетто
Говядина(боковой и наружный куски тазобедренной части)	107	79
Жир животный топлёный пищевой	10	10
Томатное пюре	12	12
Лук репчатый	24	20
Мука пшеничная	4	4
Огурцы солёные	33	20
Картофель	213	160
Чеснок	1.0	0.8
Масса тушеного мяса	-	50
Масса соуса и овощей	-	250
Выход 1 порции		300

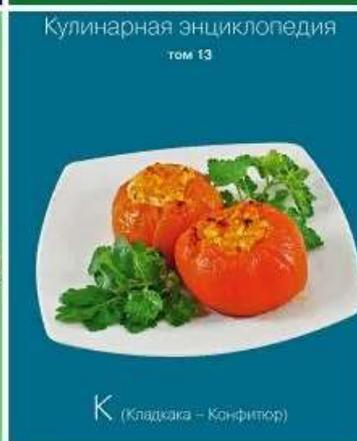
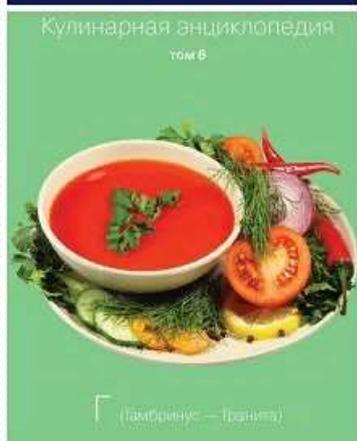
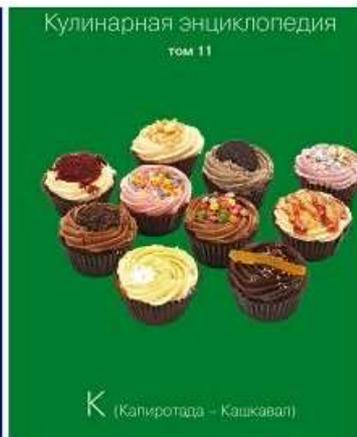
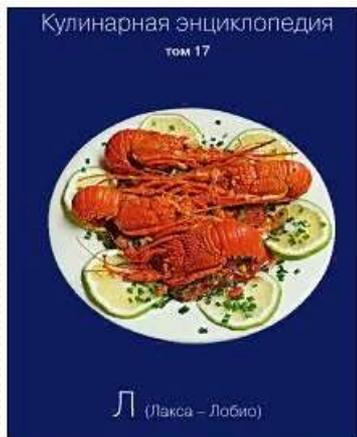
ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мясо, нарезанное брусочками по 10-15 гр., обжаривают, заливают горячим бульоном или водой, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат почти до готовности в закрытой посуде при слабом кипении. На оставшемся бульоне приготавливают соус, в который кладут солёные огурцы, нарезанные соломкой, пассерованный лук, перец, соль. Полученным соусом заливают мясо, добавляют жареный картофель (нарезанный брусочками) и тушат ещё 15-20 мин. За 5-10 мин. до готовности кладут лавровый лист. Готовое блюдо заправляют растёртым чесноком. Для удобства порционирования картофель можно в мясо тушеное не вводить. Отпускают азу вместе с соусом и гарниром.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Консистенция мяса – мягкая. Вкус и запах – овощей и специй. Овощи, тушеные вместе с мясом, должны сохранять форму, мягкие. Цвет – от тёмно-красного до коричневого.

Кулинарные энциклопедии



Большая кулинарная энциклопедия включает в себя:

- Салаты, различные закуски
- Супы, бульоны
- Блюда из круп, каши
- Торты, пирожные и др. кондитерские изделия
- Десерты
- Домашнее мороженное
- Алкогольные напитки
- Домашнее консервирование
- Варенье, повидло, джемы

ТОП-сегодня раздела "Кулинария, напитки"



[Дневник пивовара BeerDiary 2.0](#)

Бесплатное и простое в использовании приложение в помощь пивовару. Позволяет...



[Мини-Кулинария 2.1](#)

Мини-Кулинария - Программа учета производства для кулинарий, кондитерских цехов, баров, кафе...



[AlcCalculator 1.1.0.1](#)

Калькулятор разбавления спирта водой, с помощью которой можно определить количество...



[Диетолог 1.0](#)

Диетолог - программа составить рацион питания на день/неделю/месяц. Рассчитывает...



[Рецепты Хорошей кухни 1.8 версия от 12.01.2013](#)

Рецепты Хорошей кухни - иллюстрированное собрание кулинарных рецептов самых разнообразных блюд: салатов и закусок, вторых блюд и соусов, супов и десертов...



[Калькулятор калорий 3.5.0.1](#)

Калькулятор калорий - программа для подсчета калорийности отдельных продуктов и готовых...

Использование социальных сетей





Возможности использования ИКТ на уроках

- визуализировать учебную информацию с помощью наглядного представления на экране теоретического материала, технологического процесса;
 - осуществлять подготовку выпускника к жизни в условия информационного общества;
 - развитию навыков самообразования и самоконтроля;
 - осуществлять управление учебной деятельностью и контролировать результат усвоения учебного материала;
 - развивать межпредметную связь с информатикой
-



Выводы

ИКТ технологии способствуют

- развитию личности, т.е. в формированию информационной культуры,
 - активизации познавательной деятельности обучающихся, повышению эффективности и качества обучения, формированию профессиональных компетенций обучающихся за счет интеграции информационной и практической подготовки
-



Используемые источники

- 1.«Новые педагогические и информационные технологии в системе образования»: Учеб. пособие/Е.С.Полат, М.Ю.Бухаркина – М.: «Академия», 2005
 2. Большая кулинарная энциклопедия<https://www.softportal.com/>
 3. Программа Шеф-повар. Эксперт <https://www.chefexpert.ru/>
-