

Использование интернет-сервисов в проектной деятельности учащихся



**Суворова
Наталья Владимировна,
учитель биологии
КОГОБУ «Лицей г. Малмыжа»**

ПНП «Образование»

Главная цель: обеспечение глобальной конкурентоспособности российского образования, вхождения Российской Федерации в число 10 ведущих стран мира по качеству общего образования.

ЦИФРОВАЯ ПЛАТФОРМА ОБРАЗОВАНИЯ



















- В основе Федерального государственного образовательного стандарта нового поколения лежит системно-деятельностный подход.

Фильмотека «Медицинские специальности»

Фильмотека "Медицинские специальности"
Сделано с любовью о вас

<p>Онколог - больше, чем профессия</p>  <p>Онколог - больше, чем профессия by ГТРК Алания YouTube</p>	<p>Профессия терапевт</p>  <p>Профессия терапевт by Парнас ТВ/ОЛК YouTube</p>	<p>Пусть меня научат - Стоматолог</p>  <p>Пусть меня научат - Стоматолог (03.0... by Армия 24 YouTube</p>	<p>Известный кардиохирург о профессии врача</p>  <p>Известный кардиохирург о профессии... by Телеканал Беларусь, 24 YouTube</p>	<p>Кто ты? Фельдшер.</p>  <p>КТО ТЫ: ФЕЛЬДШЕР by ТОО CJT YouTube</p>	<p>Профессия - дело каждого. Акушерка.</p>  <p>Фильм-презентация о специальности ... by Слонимский Миропольск YouTube</p>	<p>Профессия - дело каждого. Акушерка.</p>  <p>Акушерка by Профессия - дело каждого YouTube</p>
<p>Профессии будущего в медицине</p>  <p>ПРОФЕССИИ БУДУЩЕГО В МЕДИЦИНЕ by Nisa Parsifala YouTube</p>	<p>Врач-рентгенолог: суть его работы и обязанности</p>  <p>Врач-рентгенолог: суть его работы и о... by Кеду Эксперт по образованию YouTube</p>	<p>Как найти свою специальность в медицине</p>  <p>Как выбрать специальность? by Профессия - дело каждого YouTube</p>	<p>Мотивационный видеоролик</p>  <p>ЭТО ВИДЕО НА 99% ЗАСТАВИТ ВАС В... by Умный Медик (UM) YouTube</p>	<p>Кем стать? Профессия: врач</p>  <p>Кем стать? Профессия: врач Сходите в выпуск: Кем стать? Проф... YouTube</p>	<p>Самые высокооплачиваемые медицинские профессии / МЕДИЦИНСКИЕ СПЕЦИАЛЬНОСТИ</p>  <p>САМЫЕ ВЫСОКОПЛАЧИВАЕМЫЕ ПРОФЕССИИ by TheMedical - Все о медицине YouTube</p>	<p>Медицинские профессии в будущем</p>  <p>Медицинские профессии в будущем ... by НАЗРАТАУМ и другие профессии... YouTube</p>

Виртуальный стенд «Истории успеха известных поваров России»

Истории успеха
С чего начинали повары с зарплатой миллион...

ВЛАДИМИР МУХИН
Российский повар, вице-чемпион конкурса S. Pellegrino Cooking Star (2013), шеф-повар ресторана «White Rabbit» в Москве. В 2014 году ресторан «White Rabbit», кухню которого он возглавляет, вошел в список 100 лучших ресторанов мира. В 2016 году на награждение в Нью-Йорке «White Rabbit» занял 18 место рейтинга, став первым российским в двадцатке лучших ресторанов мира. Закончил Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова по специальности «Инженер-технолог общественного питания».

КОНСТАНТИН ИВЛЕВ
Член Французской гильдии гастрономов Chaine des Rotisseurs, с конца 2008 года возглавляет Федерацию профессиональных поваров и кондитеров России. С 2010 года руководитель кулинарной школы «Ask the chef». Работал шеф-поваром в ресторане Mouton Nitz в Москве. Имеет трамплин карьеры на телевидении в качестве ведущего кулинарных шоу. Учился в ПТУ № 19 г. Москвы по специальности «Повар».

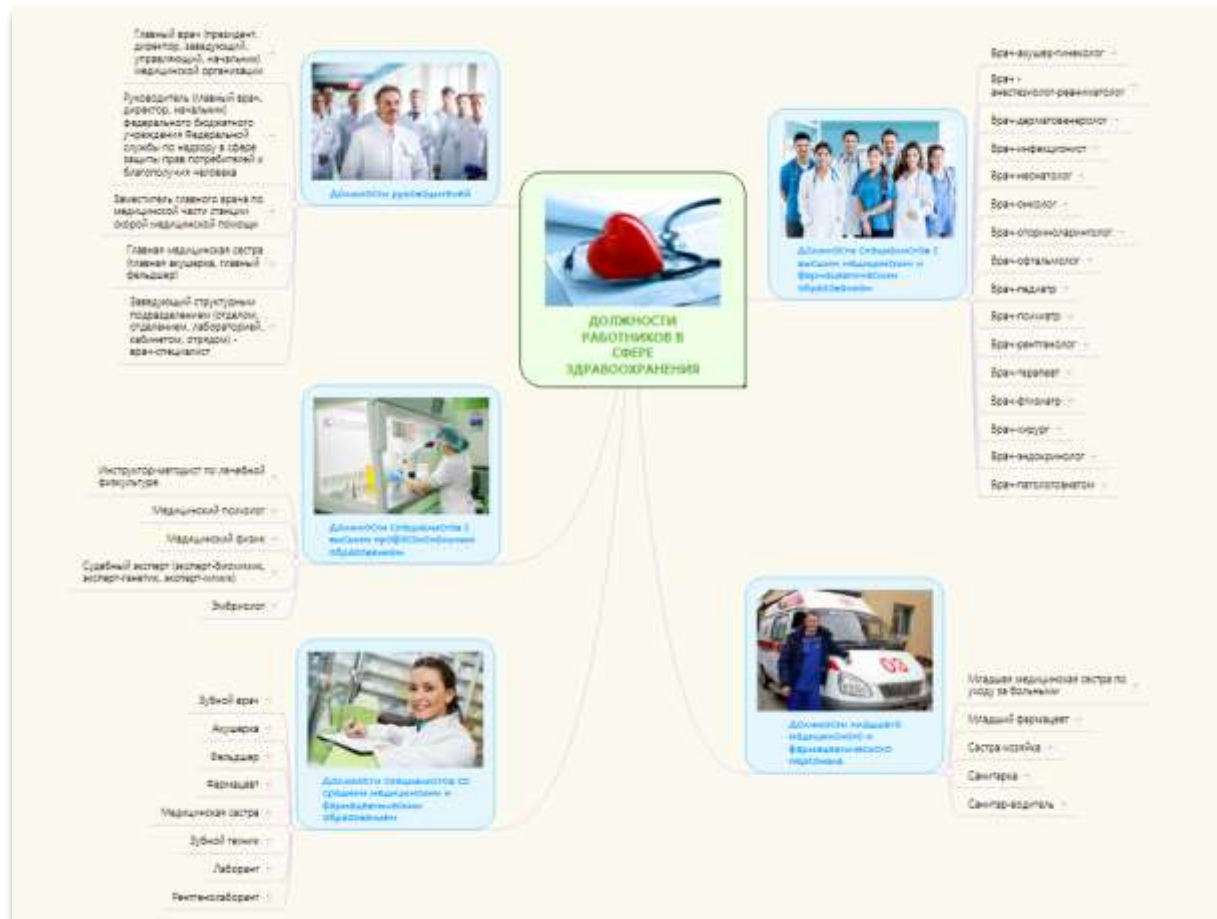
ИЛЬЯ ЛАЗЕРСОН
Шеф-повар, российский теле- и радиоведущий, автор книг по кулинарии. Работал шеф-поваром гостиницы «Grand Hotel Europe», ресторана «Санкт-Петербург» и «Флора». Президент Клуба шеф-поваров Санкт-Петербурга. В 1991 году с отличием окончил Ленинградский технологический институт золотойной промышленности по специальности «Технология хлеба, макаронного и кондитерского производства».

ИГОРЬ ШУРУПОВ
Российский шеф-повар, ресторатор, гастрономический экспериментатор, один из основателей Новой русской кухни, кулинар, путешественник. Начал свою карьеру в 1989 году с должности официанта в гостинице «Интурист». В 1991 году работал поваром в отеле «Розакино» (Италия). В 2002 году в должности шеф-повара и совладельца открыл в Москве ресторан итальянской кухни Agnesi. Окончил Московский Технологический Институт.

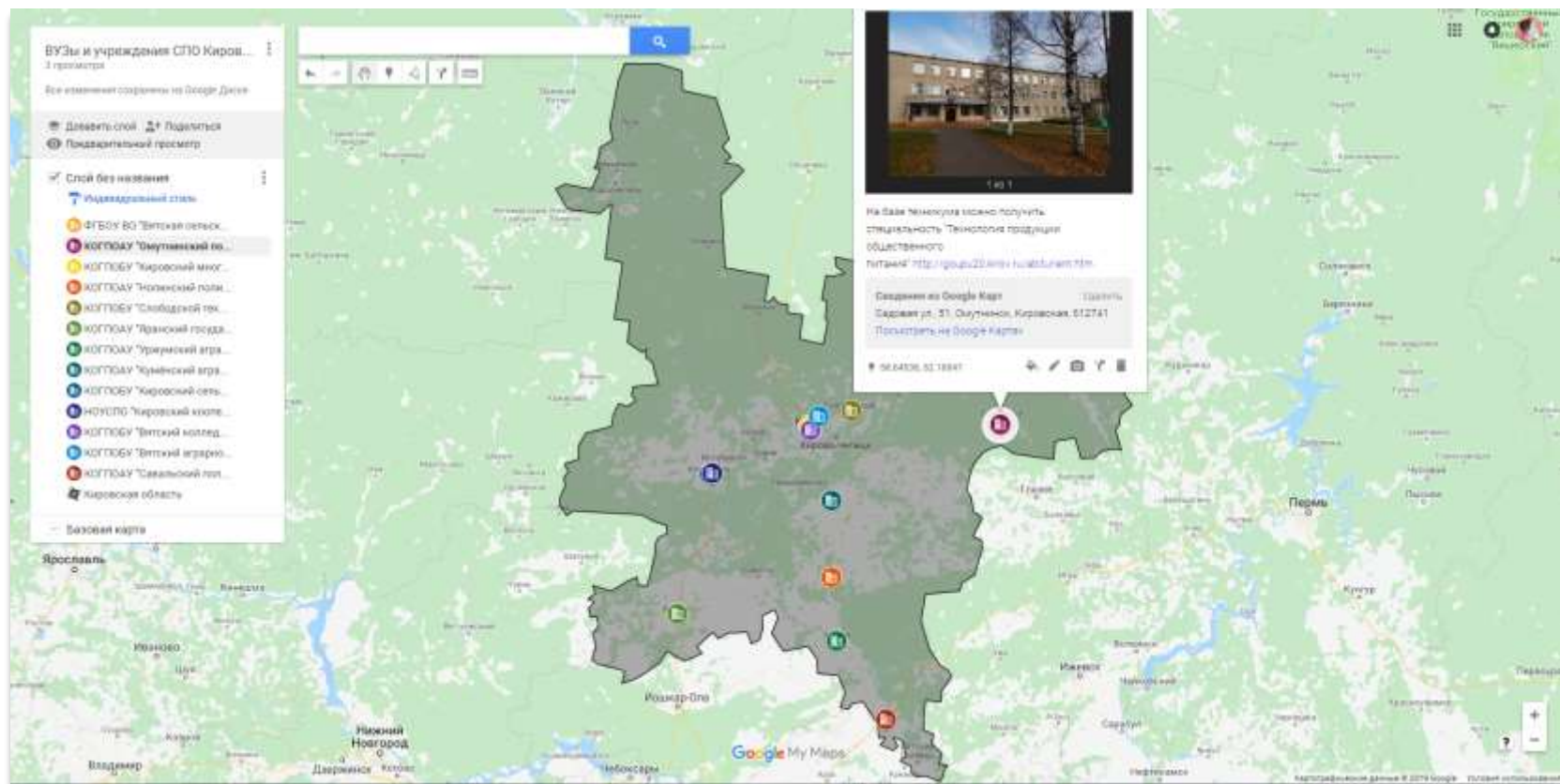
ДМИТРИЙ ШУРШАКОВ
Российский шеф-повар, кулинар, последователь молекулярной кухни. Начал карьеру повара в 1991 году, работал в кафе «Вена» в столице. В 2008 году занимался открытием ресторана «Чайка». Это заведение было занесено в список 100 лучших ресторанов по версии британского рейтинга. С 2015 года является совладельцем и шеф-поваром ресторана «Москва». Окончил кулинарное училище №167 г. Москвы.

РЕНАТ АГЗАМОВ
Кулинар-кондитер, создатель уникальных многоуровневых тортов, чемпион РФ по кондитерскому мастерству, член совета Национальной Гильдии шеф-поваров, эксперт кулинарных шоу «Теле-теле-тесто» на Первом и «Кондитер» на канале «Пятница!», глава кондитерского производства компании «Фели Бейкер». Возглавил оформление огромного количества заказов в России и за рубежом. Окончил кулинарное училище в г. Краснодаре.

Ментальная карта «Должности работников в сфере здравоохранения»



Интерактивная карта «Учреждения ВПО и СПО Кировской области, готовящие специалистов отрасли пищевой промышленности»



Интерактивная брошюра «Профессии пищевой промышленности»



ПРОФЕССИИ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

ПОВАР-КОНДИТЕР

Что делает повар-кондитер

Повар-кондитер занимается изготовлением сладостей. Эта специализация требует наличия развитой фантазии и тонкого художественного вкуса, так как очень важно не только приготовить кондитерское изделие, но и интересно украсить его.

Специфика профессии

Повар-кондитер должен уметь:

- определять качество продуктов и наизусть знать сроки и условия их хранения;
- знать химический состав, биологическую ценность и калорийность продуктов;
- готовить быстро и уметь пользоваться профессиональной кулинарной техникой – печью, тестомесами, миксерами комбайнами;
- красиво оформлять изделия с помощью специализированных приспособлений (кондитерские мешки, трафареты, стек, плунжер, штапель).



ТЕХНОЛОГ общественного питания

Что делает технолог

Он одинаково хорошо разбирается в сервисе стола, составлении меню и подборе кадров, а также в повышении их квалификации, может научить коллег новым способам обработки продуктов, раскрыть им секреты приготовления различных блюд, придумывает рецепты новых кондитерских и кулинарных блюд, а так же фирменных, следит за качеством выпускаемой продукции и процессом ее приготовления, знает все о ресторанном бизнесе, о научной основе правильного питания, о законах и правилах кулинарного искусства, о гостеприимстве и культуре обслуживания.

Специфика профессии

Технолог должен уметь:

- вести учет материальных ценностей, оборудования, сырья, готовой продукции;
- разрабатывать рецепты новых блюд;
- составлять технологические карты;
- составлять и заключать договоры на поставку товаров;
- осуществлять приемку сырья и полуфабрикатов по количеству и качеству;
- осуществлять планирование работы производства, организацию работы цехов;
- обеспечивать соблюдение технологических процессов, проводить бракераж готовой продукции;
- применять безопасные и малоподъемные технологии.



Благодарю за внимание!

