«А КАК МНЕ ЭТО ПРИГОДИТСЯ В БУДУЩЕМ?»



ЗНАНИЯ ДОЛЖНЫ РАБОТАТЬ В ПРОФЕССИИ

АССОЦИАЦИИ НА ВКУС: КАК ПРОФЕССИЯ ПОМОГАЕТ ПОНИМАТЬ БИОЛОГИЮ

Стефания Сергеевна Полякова
ГПОУ ЯО «Ярославский технолого-экономический колледж»



БИОЛОГИЯ УЧИТ ЗАКОНАМ ЖИЗНИ

- Преподаватель биологии первой квалификационной категории центра профессионального образования индустрии питания.

- Студентка направления магистратуры Ярославского педагогического университета.



«А как это пригодится мне в профессии?»

С ЧЕГО ВСЕ НАЧАЛОСЬ?



БИНГО

Моя педагогическая находка
«Профессиональные ассоциации»



ТРИ ШАГА ПРИЕМА ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ АССОЦИАЦИИ

1

назвать знакомый студенту профессиональный объект



1 ШАГ: ЯКОРЬ

2

связать его с биологическим понятием



2 ШАГ, МОСТ

3

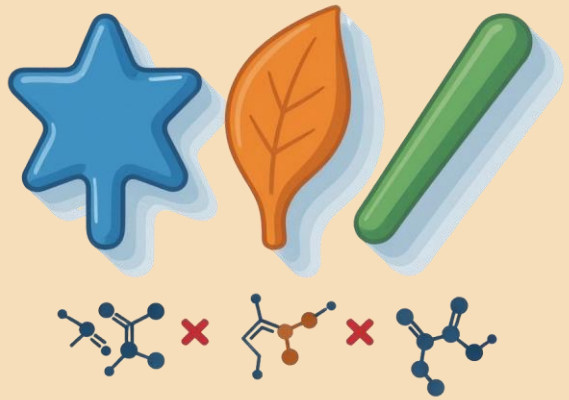
«Где вы встречаете это явление на практике?»



3 ЗАКРЕПЛЕНИЕ

КОНДИТЕРСКИЙ МЕШОК И ФЕРМЕНТ

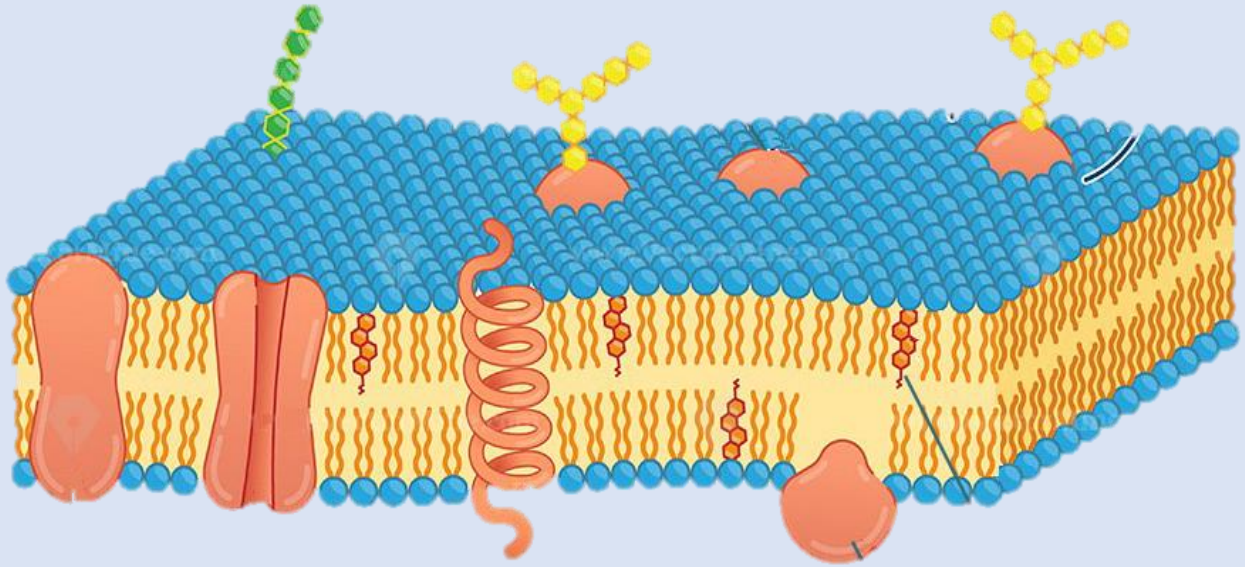




Один наконечник делает звёздочку, другой — листик, третий — простую линию.

Фермент — это «наконечник» — подходит только к одному субстрату.

СИТО ДЛЯ МУКИ И КЛЕТОЧНАЯ МЕМБРАНА





Избирательная проницаемость клеточной мембраны для различных атомов или молекул зависит от их размеров, электрического заряда и химических свойств.

ПЕЧЬ В ПЕКАРНА И МИТОХОНДРИИ



В печи сгорает топливо — выделяется тепло, которое пропекает тесто. В митохондрии «сгорает» глюкоза — выделяется энергия для всей клетки

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА БЛЮДА и ДНК

Технологическая карта

точная инструкция: что взять, сколько, в какой последовательности

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: **«Печень по-сельски»**

№	Сырье	Масса на 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1	Печень	89	74
2	Морковь	18	15
3	Лук репчатый	18	15
4	Яйца	¼ шт	10
5	Мука	3	3
6	Масло растительное	15	15
	Масса готовой печени	-	50
7	Сметана	20	20
8	Гарнир	-	150
	Выход	-	220



Способ приготовления:

Подготовленную печень прокручиваем через мясорубку. Добавляем в фарш все остальные ингредиенты.

Готовый фарш выкладываем ложкой на разогретую сковороду с растительным маслом. Жарим минут 10 с обеих сторон.

Затем готовые «оладушки» укладываем в противень и сверху смазываем сметаной, и ставим в духовой шкаф до того момента, пока «оладушки» не станут золотистого цвета.

Гарнир – пюре картофельное.

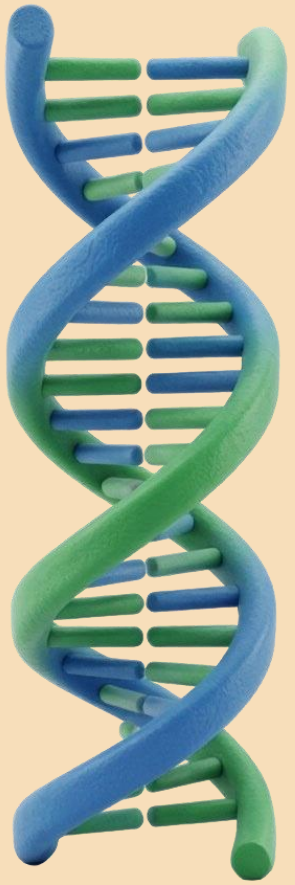
Наименование блюда: **«Пюре картофельное»**

№	Сырье	Масса на 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1	Картофель	170	128
2	Молоко	24	22
3	Маргарин столовый (или масло сливочное)	5	5
	Выход	-	150



ДНК

та же карта, только для сборки белка



РЕГИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ И АДАПТАЦИЯ

Кухня — это адаптация, записанная в традициях. А адаптация в природе — в генах.

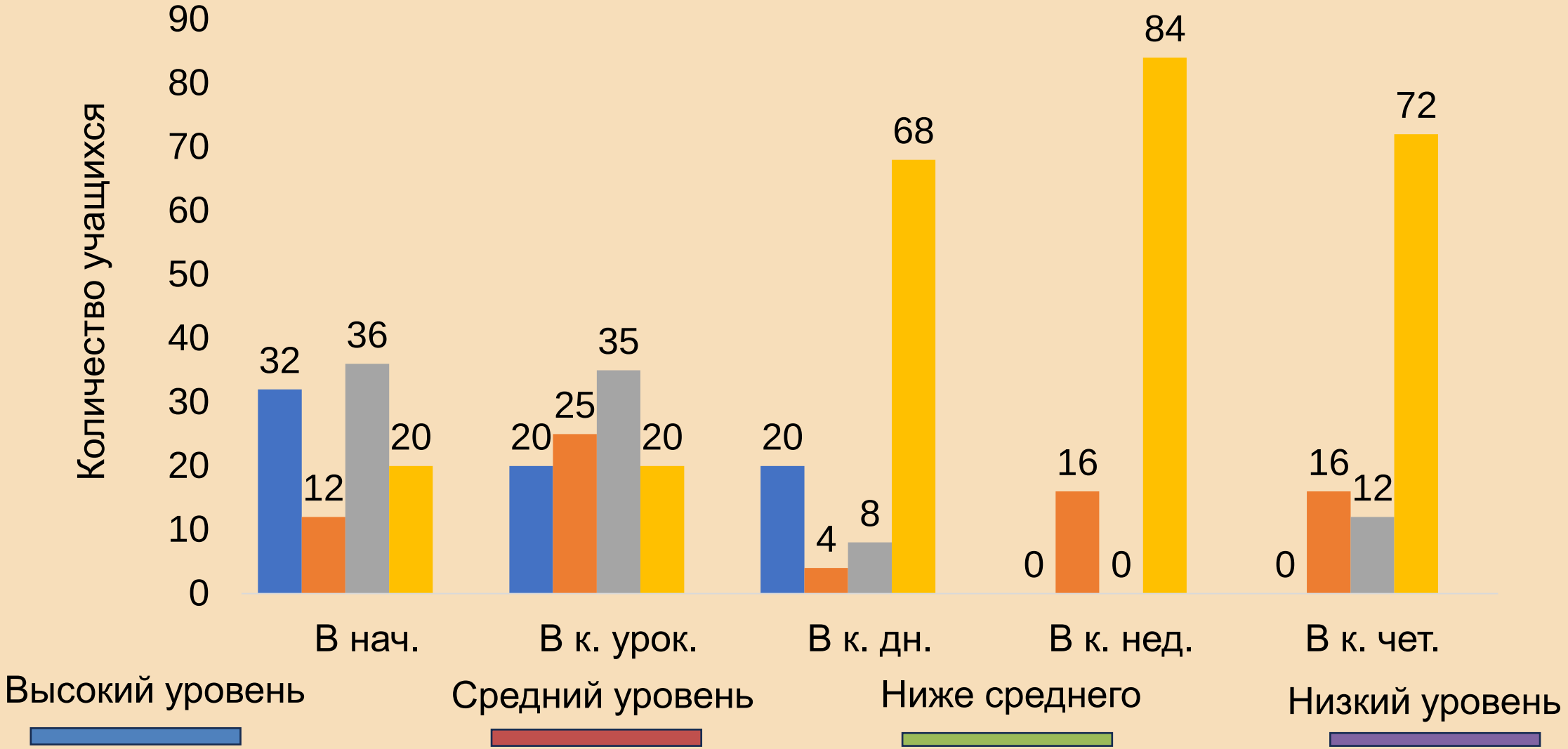


Адаптация животных в природе



Кулинарные традиции народов России

ИССЛЕДОВАНИЕ КОНЦЕНТРАЦИИ ВНИМАНИЯ У ПОДРОСТКОВ В ХОДЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА



ВЛИЯНИЕ НА РАБОТОСПОСОБНОСТЬ В ТЕЧЕНИЕ ЗАНЯТИЯ

1. Снимается информационное напряжение
2. Включается эмоциональный канал
3. Восстанавливается контакт

Повышение концентрации внимания





Дидактический материл занятия по теме «Пищевые ресурсы»

АКТУАЛЬНОСТЬ ДЛЯ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ



- ЗНАНИЯ ДОЛЖНЫ РАБОТАТЬ В ПРОФЕССИИ
- КЛИПОВОЕ МЫШЛЕНИЕ
- ЗДОРОВЬЕ И ОСОЗНАННОСТЬ

ПЕРСПЕКТИВА: БАНК ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ АССОЦИАЦИЙ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НЕЙРОСЕТИ

МЕТОДИЧЕСКИЙ СБОРНИК



ПОДЕЛИТЬСЯ С КОЛЛЕГАМИ



«А Я ПОНЯЛ!» — ГЛАВНЫЙ МОМЕНТ УРОКА



