

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ № 17

Методична розробка

на тему : «Використання програмно-педагогічних засобів підтримки при проведенні уроків з предмету Технології приготування їжі з основами товарознавства»

Розробила:
викладач
Олександра КОСЕНКО

Розглянуто на засіданні
педагогічної ради
Протокол № «___» від 10.01.2025

м. Дніпро
2025 р.

Анотація

Практична значимість дослідження програмно-педагогічних засобів підтримки вивчення навчальних предметів полягає в розробці методичних рекомендацій щодо ефективного використання електронних ресурсів під час вивчення навчального предмету «Технології приготування їжі з основами товарознавства».

Робота складається зі вступу, двох розділів, висновків, списку використаних джерел та додатків.

У вступі визначалися актуальність теми, об'єкт і предмет дослідження, цілі, завдання.

У першому розділі аналізується теоретичний матеріал про електронні засоби навчання та інструкції щодо їх використання.

У другому розділі подається теоретичний матеріал, пов'язаний із впровадженням електронних засобів навчання під час вивчення предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства».

У висновку надано рекомендації щодо використання електронних засобів навчання в поєднанні з традиційною формою навчання.

У джерелах вказано література та посилання, які були використані під час написання роботи.

У додатках внесено матеріал та картки, що застосовувались під час проведення уроку.

Методична розробка може бути використана викладачами навчальних предметів з професії «Кухар» ЗП(ПТ)О.

Зміст

Вступ.....	4
I Програмно-педагогічні засоби підтримки вивчення навчального предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства».....	5
1.1 Алгоритм роботи в сервісі Quizizz.....	8
1.2. Алгоритм роботи в сервісі Jigsaw Planet.....	12
1.3 Алгоритм роботи в сервісі XMind.....	15
1.4 Алгоритм роботи в сервісі FRINGA.....	18
1.5. Алгоритм роботи в сервісі StoryJumper.....	21
1.6 Алгоритм роботи в додатку «Тестмейкер».....	33
II. Розгорнуті плани уроків з предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» з використанням програмно-педагогічних засобів навчання.....	34
Додатки.....	68
Висновок.....	77
Джерела.....	87

Вступ

Основна мета професійної освіти – загальний і професійний розвиток особистості та формування професійної культури. Тому незалежно від того, кого готують професійні навчальні заклади, яку освіту (середню, вищу) вони надають, головним є рівень загальної та професійної освіти й професійного розвитку, який ці заклади забезпечують.

Актуалізація в освіті компетентнісного підходу стала результатом нових вимог сьогодні до якості освіти. На даний період термін «компетенція» став досить популярним, адже він використовується, щоб визначити те, що викладач має намір дати здобувачам освіти, так і те, що він хоче від них отримати. Тобто під компетенцією ми повинні розуміти нормативні вимоги до професійної підготовки, а до компетентності – вже складені якості.

Інформаційний прорив XX та XXI століття став періодом переходу до інформаційних спільнот. Швидкий ріст об'єму інформації сприяє інформаційному прориву у всіх сферах людської діяльності, в тому числі й в освіті. Адже необхідно переглянути увесь процес навчання та перейти до нових педагогічних, інформаційних технологій та сучасних методів навчання в освіті. Особливо цікавлять питання, пов'язані з автоматизацією освіти, адже сучасний урок вимагає використання технічних засобів навчання. Найбільш доступною формою автоматизації навчання є використання інформаційних технологій у навчальному процесі.

Програмно-педагогічні засоби підтримки вивчення навчальних предметів - це сучасні засоби зв'язку всіх видів, що забезпечують інформаційну взаємодію користувачів, як на локальному, так і глобальному рівнях, пакети прикладних програм, мультимедіа, електронні підручники (ЕП), системи штучного інтелекту тощо.

Електронні засоби навчання забезпечують єдність освітнього процесу і використання нових інформаційних технологій, тому ефект від застосування цих засобів в навчанні може бути досягнутий лише тоді, коли фахівець предметної області не обмежується в сучасних методах і формах навчання.

На сьогоднішній день недостатньо розроблена практична методика застосування електронних ресурсів у вивченні дисципліни «технології приготування їжі з основами товарознавства». Тому проблема полягає в повсякденному використанні більш ефективних методів електронних засобів навчання під час уроків і включення їх в різні етапи уроку.

Об'єкт дослідження – процес навчання з використанням програмно-педагогічних засобів підтримки вивчення навчальних предметів.

Предмет дослідження – способи підвищення ефективності навчання технології приготування їжі з основами товарознавства під час використання електронних ресурсів.

Для проведення дослідження визначаємо мету роботи:

- вивчити можливості застосування електронних ресурсів у процесі навчання технологіям приготування їжі з основами товарознавства;

- виявити вплив інформаційних технологій на ефективність навчання технологій приготування їжі з основами товарознавства;
- розробити методичний підхід до застосування електронних ресурсів під час навчання технологіям приготування їжі з основами товарознавства.

Для реалізації цілей визначаємо наступні завдання:

- проаналізувати літературу з даної теми;
- дати теоретичне обґрунтування ефективності використання електронних ресурсів;
- проаналізувати електронні засоби навчання, які використовуються під час вивчення дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», з точки зору їх ефективності в навчанні і якісної роботи з ними.
- вивчити можливості застосування електронних ресурсів в процесі навчання;
- провести педагогічний експеримент з даного дослідження;
- узагальнити результати дослідження.

Гіпотеза. Я припускаю, що використання електронних ресурсів під час вивчення навчального предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», дозволить зробити урок наочним та інформативним, що підвищить інтерес здобувачів освіти до предмету, а, отже, і рівень навченості, і якість знань.

Під час написання роботи були використані наступні методи дослідження:

- теоретичний аналіз педагогічної літератури та інтернет-джерел з проблеми;
- аналіз власного досвіду роботи зі здобувачами освіти за професією «Кухар».

I. Програмно-педагогічні засоби підтримки вивчення навчального предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»

Одним із напрямків сучасної освіти є впровадження інформаційно-комунікаційних технологій, що забезпечує ефективність навчального процесу, виховання та розвиток здобувачів освіти, доступність та якість освіти, підготовку кваліфікованих робітників.

Збільшення кількості закладів ресторанного господарства призводить до високої конкуренції між ними. Це спонукає керівників підприємств ресторанного господарства вимагати високих професійних якостей до своїх працівників. На сьогодні окрім професійних умінь та знань робітник повинен мати широкий світогляд, постійно вдосконалювати рівень професійної майстерності, індивідуального креативного стилю роботи. Тому модернізація підготовки кваліфікованих робітників, які б задовольняли вимоги сучасного роботодавця, не можлива без нових технологій навчання. Здобуття компетенції засноване на діяльності. Тобто сама можливість засвоєння знань, навичок, умінь залежить від пізнавальної активності здобувачів освіти. Правильно організувати цю активність – це завдання викладача професійно-технічного закладу освіти.

Спостереження під час навчального процесу допомогли виявити слабку підготовку здобувачів освіти, відсутність самостійності мислення та знижену зацікавленість до навчання, бажання з будь-якої причини шукати відповідь в Інтернеті, невміння зосередитись, страх публічного виступу та відсутність бажання слухати інших. Все це і стимулювало мене до пошуку нових підходів до роботи з сучасною молоддю. У виборі методів навчання велике значення має розуміння мною мети та завдання, адже мета створює зв'язок між предметами професійно-теоретичного навчання та прийомами викладання дисциплін.

У процесі навчання необхідно звертати увагу в першу чергу на ті методи, які допоможуть слухачам ґрунтовно зрозуміти навчально-теоретичний матеріал, сприятимуть активно досліджувати практичні ситуації, допоможуть пережити стан успіху і відповідно будуть мотивувати дітей професійно зростати. На заняттях використовую комбіновані методи навчання, поєднуючи індивідуальну, групову та фронтальну роботи. Здобувачі освіти отримують не тільки теоретичні знання, а й пізнавально-практичні навички, бо це – перша необхідність для активної самостійної роботи здобувачів освіти.

Для проведення уроків з предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» використовую стандартні комп'ютерні програми: MS office (Power Point, Excel, Word). Вони слугують для якісної демонстрації презентацій з різних тем, точних розрахунків, наочних схем, технологічних таблиць. Використовуючи мультимедійні 6 технології у здобувачів освіти підвищується стійкий інтерес до навчання, вони швидко сприймають та добре запам'ятовують матеріал з тем. Найбільш затребуваними стають відеоролики з професійної тематики. Такі матеріали легко знайти в мережі Інтернет:

YouTube, Google Відео, Яндекс Відео та ін. Відеоролики дозволяють на заняттях зосередити увагу здобувачів освіти на поставленій проблемі, практичних аспектах питань і дають можливість наблизитися до реальних життєвих ситуацій.

Програма Power Point дозволяє створювати здобувачам освіти власні презентації. Протягом уроку активно використовуємо Інтернет з користю (у кожного здобувача освіти є можливість скористатись телефоном), тобто, якщо в дитини під час вивчення нового матеріалу виникають питання, то вона знаходить цікаву інформацію та фото для презентації з тем, надсилає будь-який матеріал поштою або Viber. Програму Excel використовуємо під час занять для вирішення технологічних задач по формулах, для підрахунку плану меню та багато інших операцій; документ Word допомагає створити технологічні картки та схеми приготування страв.

Протягом навчання необхідно закріплювати знання вивченого матеріалу здобувачами освіти, для цього постійно використовую експрес-тестування, складання кросвордів, створення власних тестів, ситуативних задач. Вище перелічені засоби активізують та залучають здобувачів освіти до пізнавальної діяльності, закріплюють теоретичні знання та навчають критично мислити.

Під час виконання самостійної творчої роботи впроваджую арт-терапію, а саме музичну, так як вона допомагає вихованцям на підсвідомому рівні виявити, усвідомити, відтворити вивчений матеріал. Сучасна молодь не може жити без музики – вона завжди з ними: вдома, на навчанні, на відпочинку, в дорозі, – вся музика – це частина їхнього життя, яка надихає, мотивує, заспокоює, піднімає настрій. Арт-терапія одночасно розвиває здібності, підвищує самооцінку, стабілізує емоційний стан, підвищує емоційно-вольову сферу, позитивно впливає на емоційний стан і почуття, розкриває особистісний потенціал здобувачів освіти.

Активне застосування фототерапії у щоденній практиці дозволяє тісно співпрацювати з дітьми, швидко дізнатися про емоційний стан, надає можливість швидко визначити необхідні методи навчання в даній групі, а також зробити фото напам'ять.

Використовуючи інтернет-ресурси, які будуть корисними для використання під час проведення уроку з використанням програмно-педагогічних засобів навчання складаємо певний алгоритм роботи в сервісах.

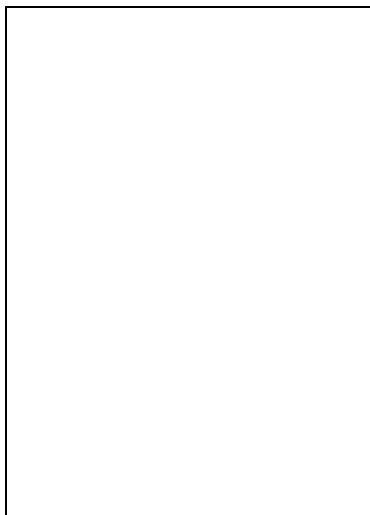
1.1 Алгоритм роботи в сервісі Quizizz

За допомогою функціоналу Quizizz (<https://quizizz.com>) можна створювати і проводити ігри, вікторини, тести і домашню роботу. Основа полягає в тому, що при запуску вікторини в класі здобувачі освіти відповідають на питання, рухаючись в своєму темпі, і не залежати від швидкості відповідей інших учасників навчального процесу.

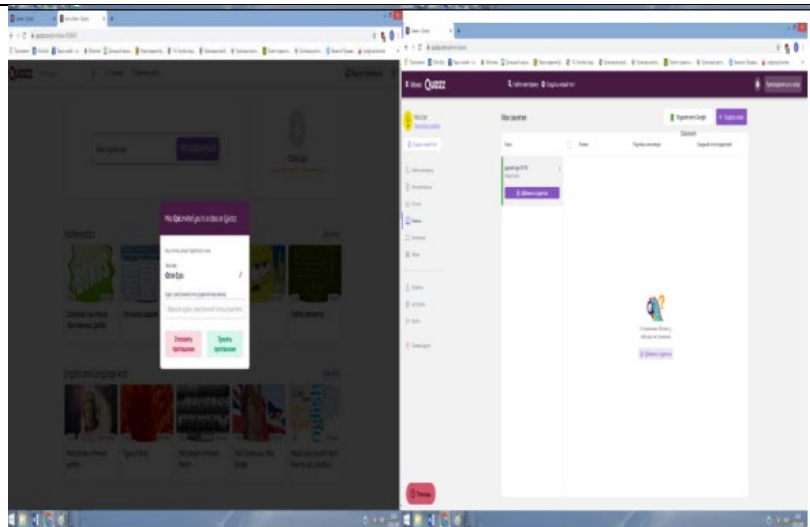
За допомогою Quizizz можна організовувати змагання і відстежувати результати кожного вихованця.

Інструкція по створенню вікторин за допомогою Quizizz.

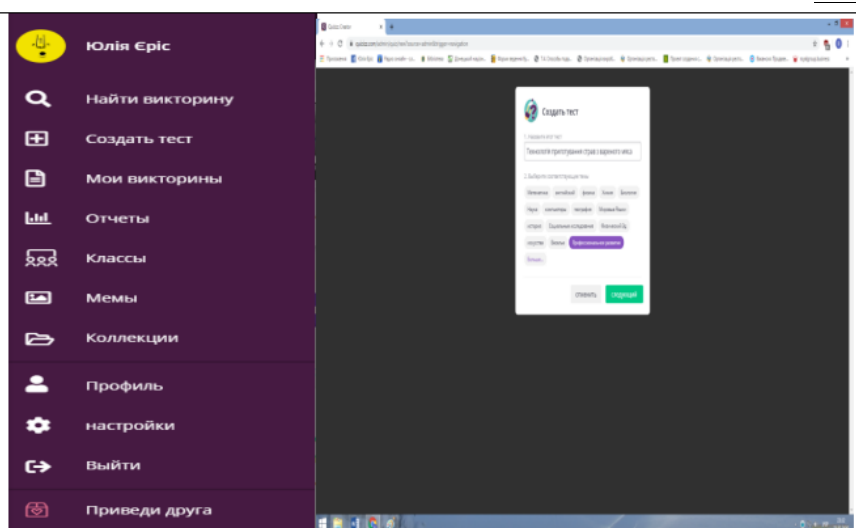
<p>Пройти за посиланням https://quizizz.com/admin</p>	
<p>Зареєструватись</p>	
<p>Перейти до створення вікторини зліва на панелі задач вибрати</p>	



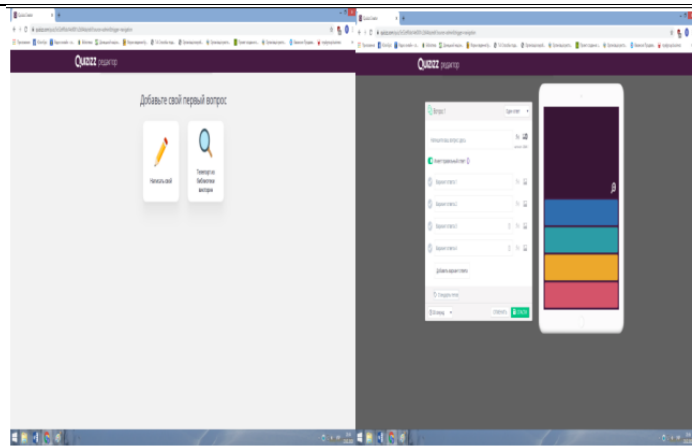
Далі отримуєте посилання, необхідно роздати його групі, щоб вони зареєструвались. Коли пройдуть за посиланням, учасникам необхідно вказати свою електронну пошту та прийняти запрошення



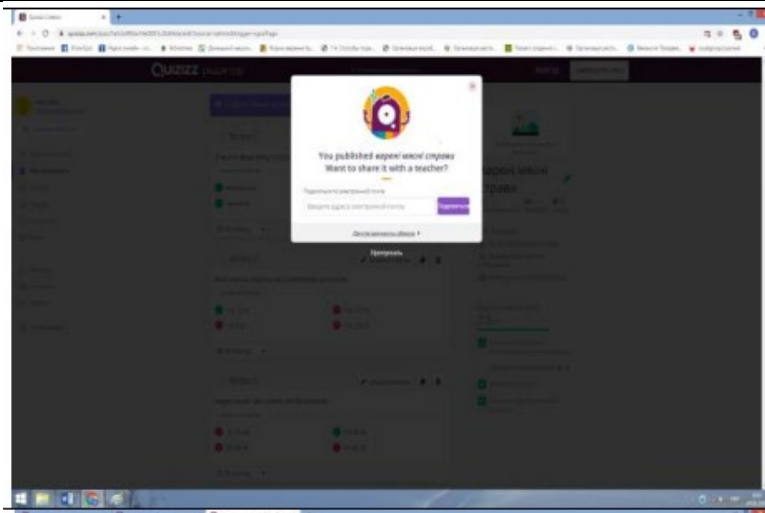
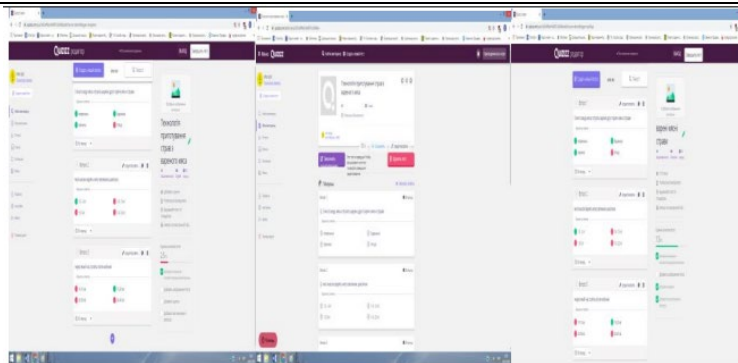
Далі можна додавати учасників до групи



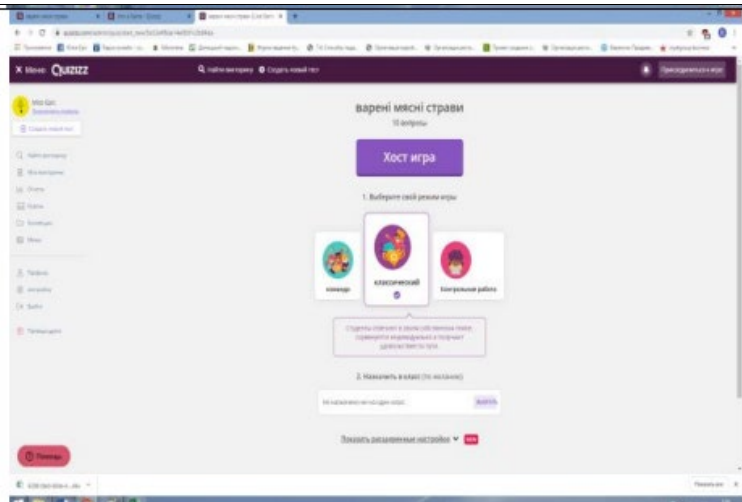
На панелі задач вибираємо операцію «Створити тест». Вказуємо назву тесту, вибираємо категорію професійного розвитку. Переходимо до створення вікторини. Обираємо «Створити новий»



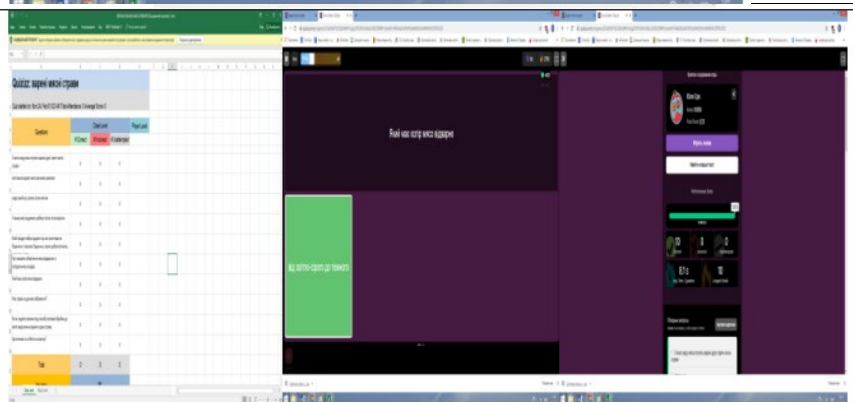
Далі вводимо запитання, варіанти відповідей, кількість правильних відповідей. Натискаємо «Зберегти». Також є можливість додати фото, відео або формулу.



Надіслати учаснику на електронну пошту чи Viber посилання для проходження вікторини.



Учасники отримують результат відразу ж після проходження, вони мають можливість скачати результати собі на телефон у вигляді таблиці Excel



1.2 Алгоритм роботи в сервісі Jigsaw Planet

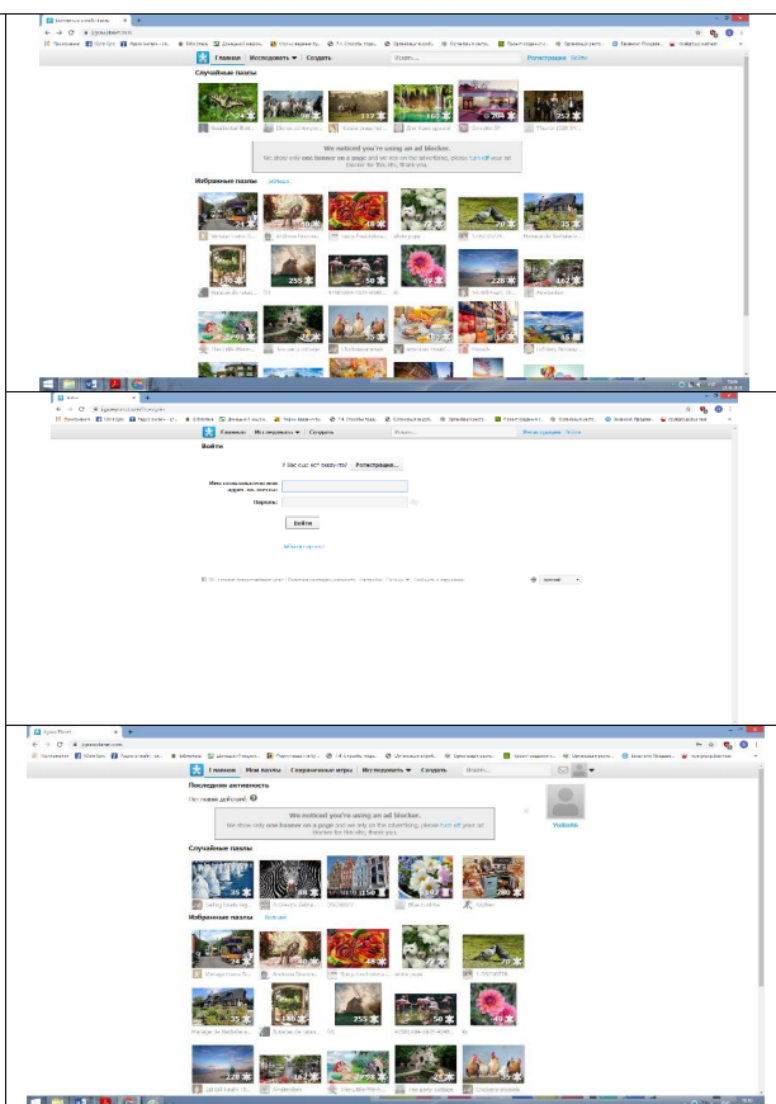
У своїй роботі використовую сервіс Jigsaw Planet (<http://www.jigsawplanet.com/>) – збирання пазлів. Суть цієї гри-головоломки в тому, що потрібно зібрати картинку з її пазлів різного розміру. Зазвичай раніше під час занять користувалися вже готовими пазлами (з магазину), завчасно наклеюючи зверху інше зображення, але наразі є можливість грати онлайн, а також самостійно створювати пазли, використовуючи будь-які зображення. Під час уроку з дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» використовуємо такий вид гри для того, щоб у здобувачів освіти розвивалося логічне та критичне мислення.

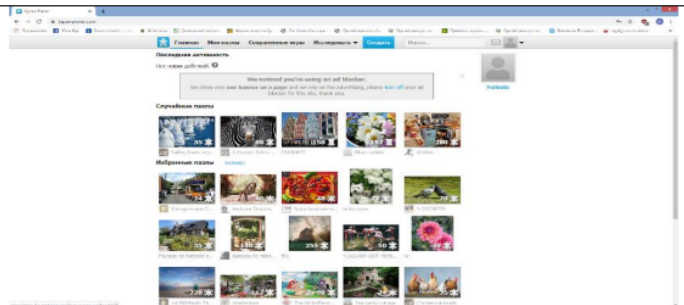
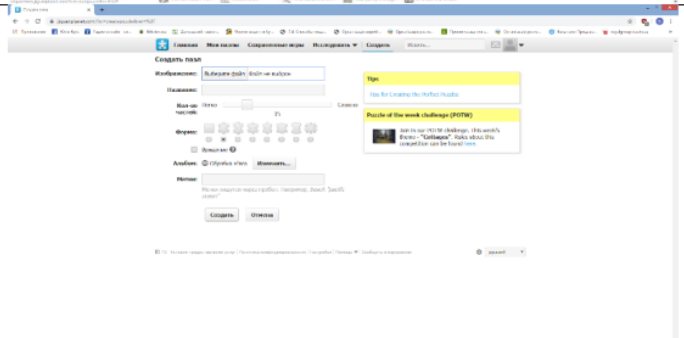
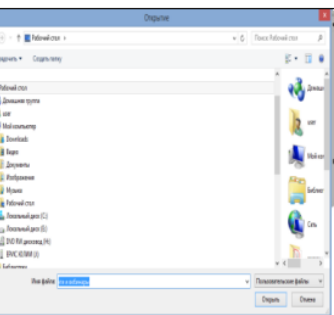
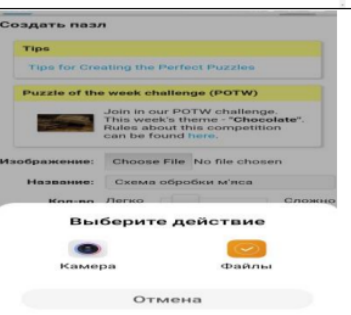

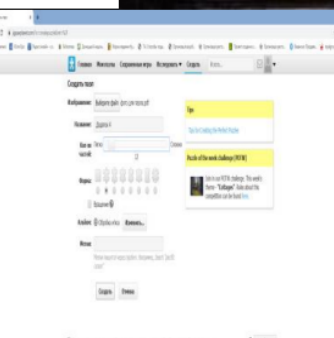
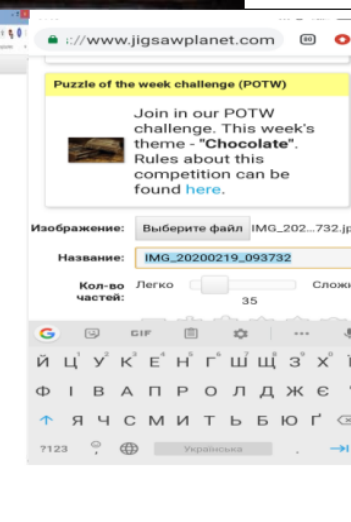
Інструкція по створенню пазлів за допомогою сервісу Jigsaw Planet

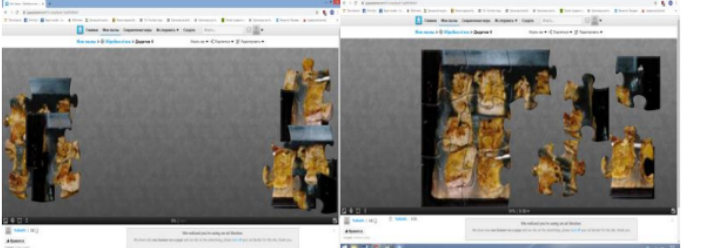


1.Зайти за посиланням

<http://www.jigsawplanet.com/>

Зареєструватись.

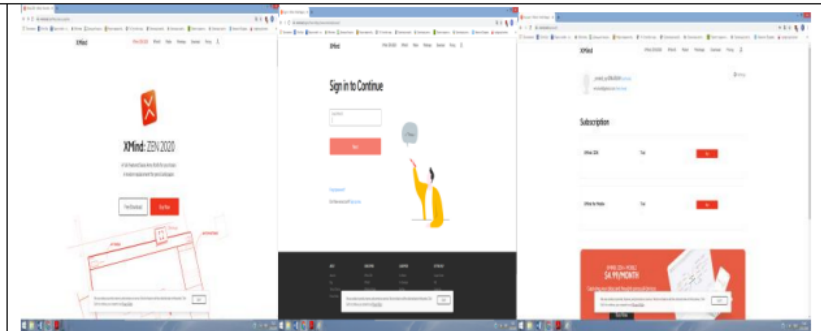
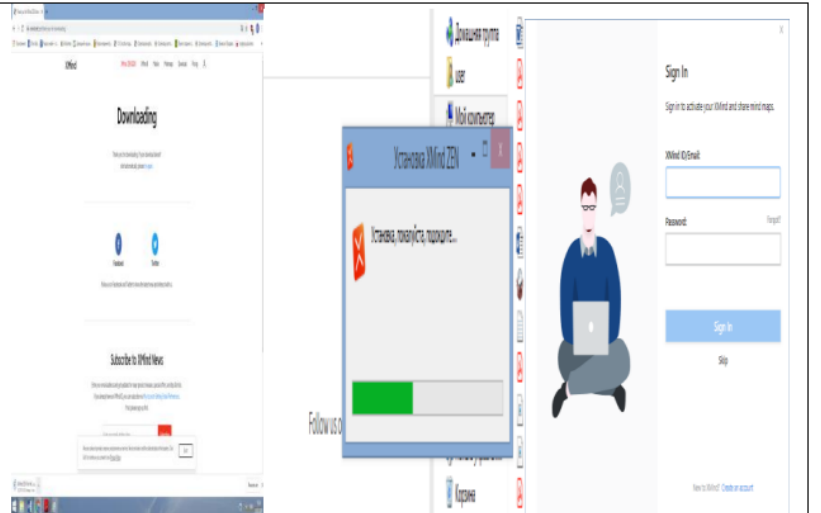
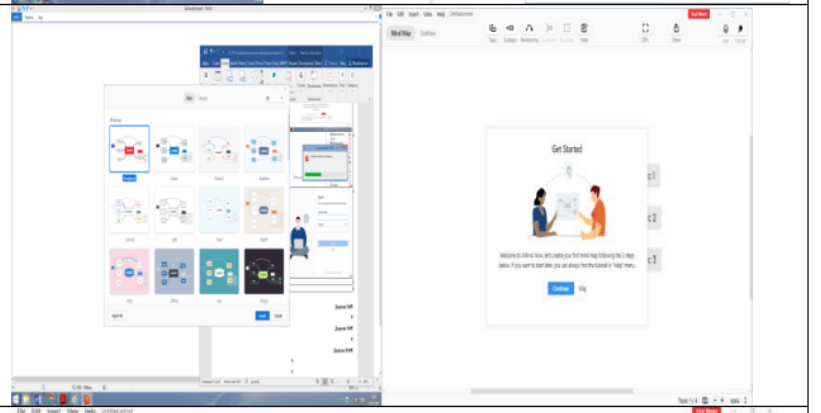


<p>Створення пазлів</p>	
<p>На панелі задач натиснути «Створити»</p>	
<p>Вибрати необхідний файл у комп'ютері або смартфоні у форматі jpeg, .png, .gif, .webp</p>	 
<p>Файл « Ромштекс»</p>	
<p>-Введіть назву - виберіть кількість частин, з яких буде складатись пазли (від 9 до 35 частин) - виберіть форму пазлів - введіть назву альбому, в якому буде зберігатися дане зображення - натиснути «Створити».</p>	 

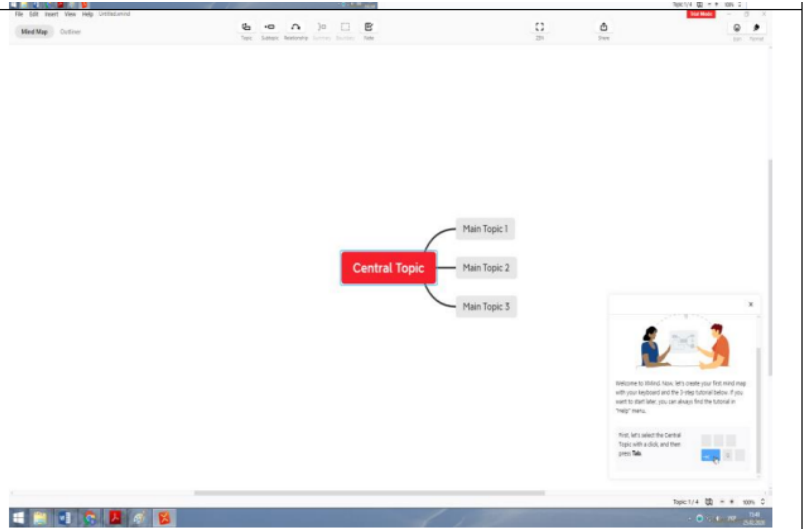
<p>Пазли створені</p>	
<p>Зі свого смартфона надіслати учасникам (в раніше створену групу) посилання на Viber. Зайти за посиланням досить швидко, реєструватись не потрібно.</p>	
<p>Для складення пазлів учасникам необхідно буде до 1 хвилини часу.</p>	

1.3 Алгоритм роботи в сервісі XMind

Інструмент сервісу XMind (<https://www.xmind.net>) виконує роль мозкового штурму і створення ментальних карт. Ментальна карта – інструмент, який використовуємо у повсякденній роботі, з метою підвищення ефективності навчання з дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства». Це програмне забезпечення встановлюється на комп'ютер безкоштовно і дає можливість для великого вибору шаблонів, додавання маркерів і стікерів, картинок, посилань на веб-ресурс, для експорту карток у вигляді зображення чи прикріпленого файлу. Інструкція по створенню ментальної картки за допомогою XMind.

<p>Зайти за посиланням https://www.xmind.net Зареєструватися</p>	
<p>Завантажити версію на комп'ютер для подальшої роботи</p>	
<p>Обрати варіант ментальної картки</p>	

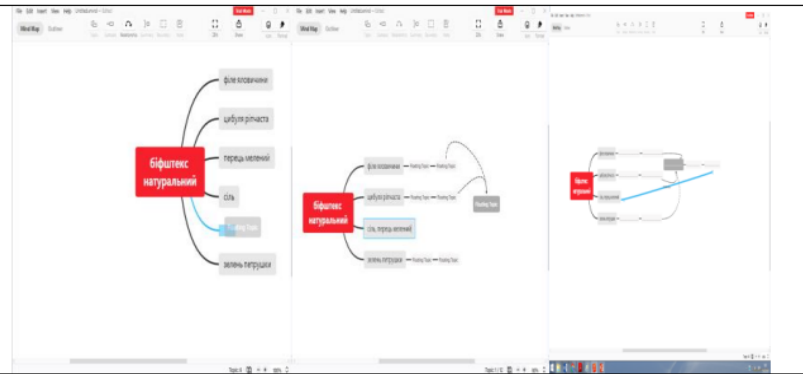
Створити ментальну картку, натискаючи на заготовлені прямокутники вводимо необхідну інформацію, щоб додати ще : натискаємо лівою кнопкою миші в необхідне місце подвійним натисканням, з'являється новий осередок або вибираємо на панелі задач ланку одним клацанням.



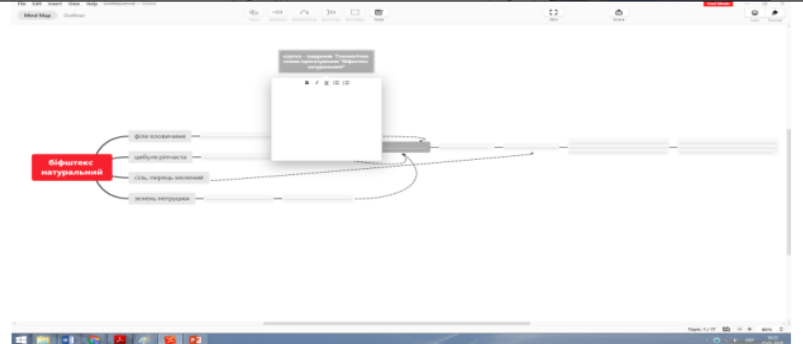
Зверху на робочому вікні знаходиться панель задач, в якій можна вибрати: вид картки, ланки, з'єднання, спосіб відправлення



Створення картки

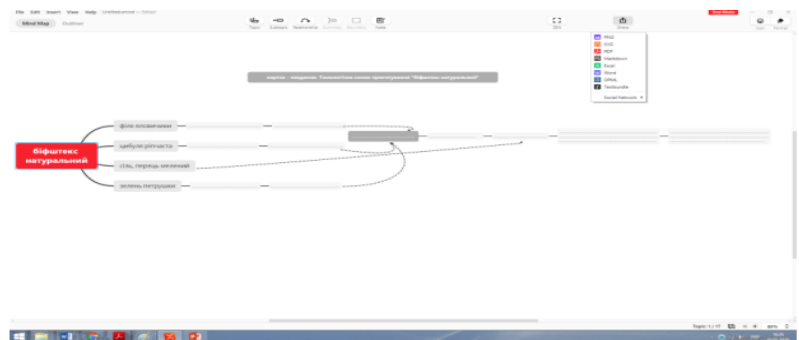


Створити назву картки завдання: створюєте ланку, вибираєте на панелі задач шрифт, розмір, колір.



Зберігати можливо у таких форматах:

- PNG
- SVG
- PDF
- Markdown
- Excel
- Word
- OPML
- Textbundle
- Social Network ▶



Відправити здобувачам освіти ментальну картку можливо завдяки таким соціальним мережам.

- Public Link
- Private Link
- Blog
- Facebook
- Twitter
- Pinterest
- E-mail
- Evernote
- Biggerplate
- Customize

В електронному варіанті завдання по створенню технологічної схеми використовую як домашнє завдання. Здобувачі освіти створюють картку та надсилають виконані завдання електронною поштою. В роздрукованому вигляді використовую під час проведення уроку теоретичного навчання.

1.4 Алгоритм роботи в сервісі FLINGA

Flinga- це веб-інструмент, який дозволяє легко створювати онлайн середовище для спільної роботи. На вибір надаються два середовища:

- середовище мозкового штурму (Flinga Wall)
- середовище спільної дошки (Flinga Whiteboard).

Викладач має можливість безкоштовно зареєструватися в сервісі Flinga, після чого успішно створити необхідне середовище спільної роботи. Діти можуть заходити в створене вчителем середовище без реєстрації. Для спільного використання надається пряме посилання, код для введення чи QR-код.

Переваги даного сервісу:

1. Інтерфейс інтуїтивно зрозумілий. Крім того, мобільний вид працює відмінно. Для його використання нічого не потрібно встановлювати. Учні відразу можуть побачити всі зміни дошки на своїх дисплеях.

2. На дошці учні можуть робити записи, а також відзначати записи інших за допомогою «LIKE». До тексту можуть додатково надаватися посилання. Після введення посилання відразу з'являється об'єкт з кнопкою для посилання. Крім того, на спільній дошці можна помістити зображення як окремого об'єкта вивчення, так і в якості фону для майбутньої роботи.

3. У додатку для простого малювання біла дошка пропонує можливість вибору із запропонованих фігур (коло, чотирикутник, особа, текст), що робить його оптимальним для створення карт пам'яті.

4. У налаштуваннях пропонується три режими роботи:

- учасники мають право редагувати всі записи;
- тільки власні записи;
- блокування будь-яких коментарів.

Представлені записи потім можуть бути відображені разом. У цьому контексті їх можна редагувати і позначати по-різному. Крім того, на стіні можна переглянути всі записи через слайд-шоу.

Всі створені записи можна експортувати у вигляді простої таблиці, таким чином, зберігаючи і редагуючи їх в довгостроковій перспективі.

Використання сервісу Flinga може бути дуже різноманітним:

- так може розпочатися вступ до теми й актуалізація теоретичних знань;
- збір загальних питань від здобувачів освіти під час уроку чи лекції для наступних відповідей;
- спільний мозковий штурм для пошуку ідей чи конкретного завдання; - остаточне відображення процесу навчання;
- спільний супровід онлайн-контенту, збір навчальних матеріалів в електронному вигляді.


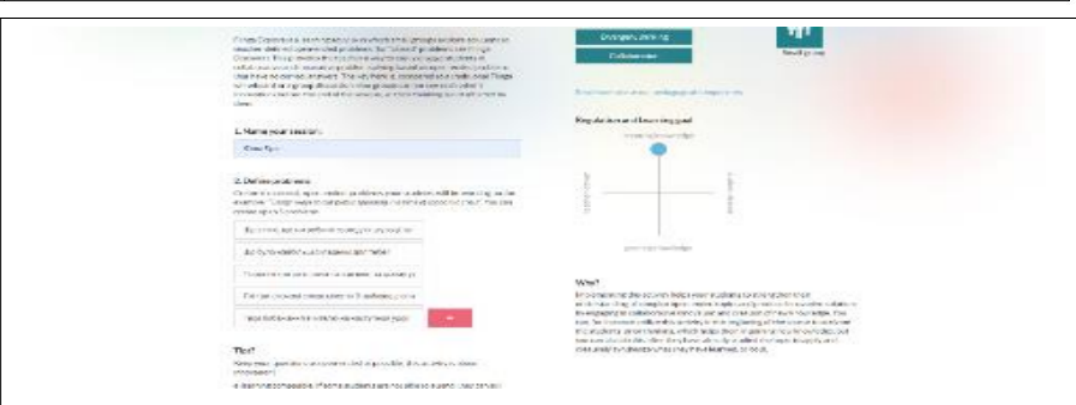
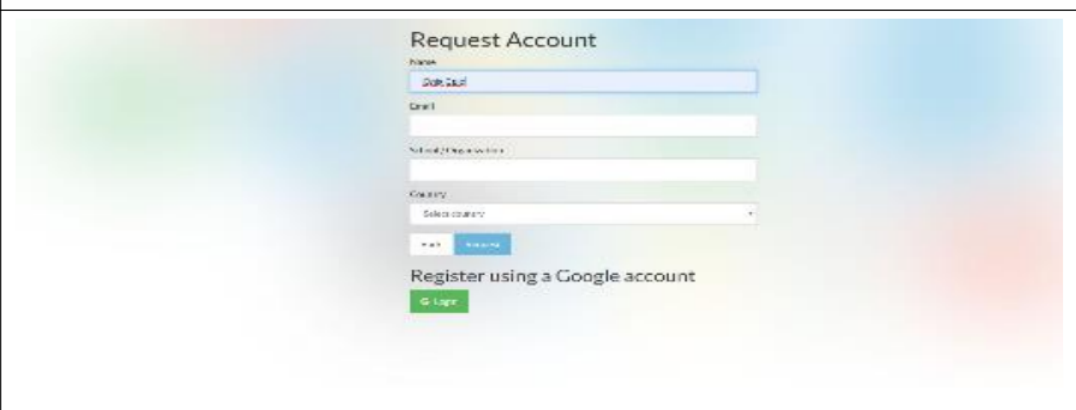
Завдяки визначеним структурним символам на дошці, інструмент також підходить для індивідуальних та спільних карток.


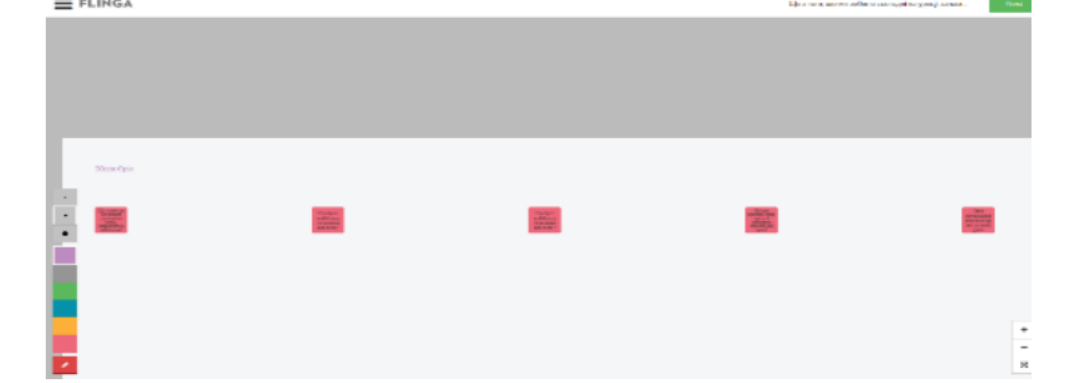
Крім простого налаштування і використання двох інструментів Wall і Whiteboard, можна використовувати «Activities» - це дозволяє попередньо

ввести кілька питань (проблем) в онлайн-середовищі спільної роботи. Потім учасники групи працюють над даною проблемою і роблять свої записи. Таким чином, можливо створювати структуровані мозкові штурми чи рефлексії. Відсутнє індивідуальне відстеження, фактично всі працюють анонімно, але діти мають можливість підписати свої ідеї.

Постачальником є фінська компанія Nordtouch.

Алгоритм роботи в FLINGA для створення питань рефлексії.

1	 <p>The screenshot shows the 'FLINGA EXPLORE' interface. On the left, under 'Challenge', there are three questions: 'Are your students working on complex topics that have no right answers?', 'Do students connect across subjects (cross-linking)?', and 'Are you aware of new topics to discuss?'. Below these is a paragraph explaining the platform's purpose. At the bottom left, there is a section '1. Name your vision' with a text input field labeled 'Name your vision'.</p>
2	 <p>This screenshot shows the 'Define your vision' section. It includes a form with fields for 'Name your vision', 'Activity', 'Duration', 'Number of students', and 'Number of teachers'. Below the form is a 'What?' section with a text area for defining the vision. On the right side, there is a 'Regulation and Learning goal' section with a graph showing 'Learning goal' on the y-axis and 'Learning time' on the x-axis.</p>
3	 <p>The screenshot shows the 'Request Account' form. It includes input fields for 'Name', 'Email', 'School/Institution', and 'Country'. There is a 'Request account' button and a 'Register using a Google account' section with a 'Sign up' button.</p>

4	 <p>The screenshot shows the Flinga Explore interface. At the top, there is a header with the Flinga logo and a user profile icon. Below the header, there is a central white box with an orange top bar that says "Flinga Explore". Inside this box, there is a QR code and an access code "D7ECX99". Below the QR code and access code, there is a "Start" button. The background of the interface is dark gray with several red rectangular buttons arranged in a grid.</p>
5	 <p>The screenshot shows the Flinga Explore interface with a light gray background. On the left side, there is a vertical stack of colored buttons (gray, purple, green, blue, orange, red). In the center, there is a grid of five red rectangular buttons. The top of the interface has a dark gray header with the Flinga logo and a user profile icon.</p>

У своїй повсякденній роботі даний сервіс використовую як рефлексію.

1.5 Алгоритм роботи в сервісі StoryJumper

В сервісі StoryJumper можливо створювати цифрові книги. На сторінки цифрової книги додають різні живі і неживі предмети, фонові зображення, завантажені з ПК, і тексти. Для кожної книги можна підібрати обкладинку і скласти невелику анотацію. Створену книгу можна зберегти на сервісі і пізніше роздрукувати. Замовлення книги в твердій палітурці - платна послуга.

У безкоштовному акаунті можна створити необмежену кількість цифрових книг на основі бібліотеки зображень або власних інших картинок, завантажених з ПК. Кирилиця сервісом підтримується.

Можливість організації групової роботи в сервісі


Додаткова можливість сервісу - створення кейсу для організації спільної роботи над книгою. Кейс можна відкрити тільки на певний час (стандартно надається півтори години, але за потреби можна збільшити цей час).

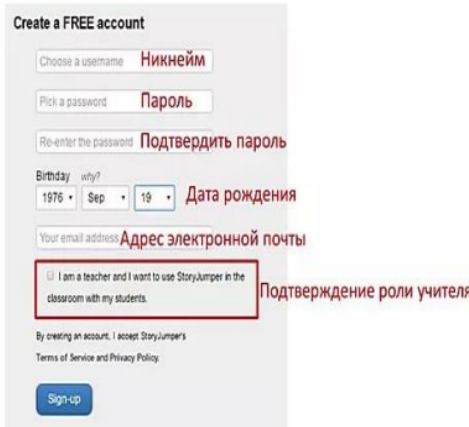
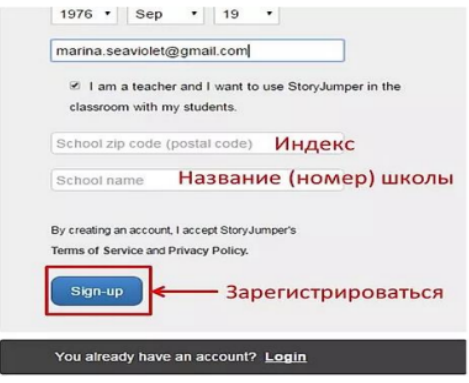


Можливості сервісу для освітньої діяльності

Сервіс можна використовувати для дослідницької та проектної діяльності. Використовуючи можливості сервісу, учасники можуть самостійно оформляти результати своєї дослідницької діяльності, створювати повідомлення з теми уроку чи яскраві цифрові історії. Викладач за допомогою сервісу Storyjumper може створювати незвичайні навчальні матеріали з будь-якої теми уроку.

Отриманою книгою можна поділитися, скориставшись посиланням на неї, також сервіс дає можливість розмістити інформацію про роботу в соціальних мережах (Facebook, Pinterest, Twitter), вбудувати на сторінку блогу чи сайту.

Алгоритм роботи в сервісі StoryJumper

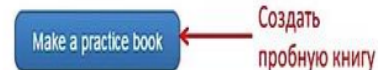
Реєстрація	
<p>Заходимо на сайт сервісу StoryJumper за посиланням https://www.storyjumper.com/ і проходимо реєстрацію. Потім натискаємо «Sign-up» справа вгорі. Надалі для входу використовуємо кнопку «Login».</p>	

<p>Для реєстрації необхідно вказати свій нікнейм (латиницею) і придумати пароль. Також зазначаємо дату свого народження (Year - рік, Month - місяць, Day - день) і вказуємо адресу електронної пошти. Ставимо галочку навпроти «I am a teacher and I want to use StoryJumper in the classroom with my students», якщо хочемо створювати класи та організувати спільну роботу зі здобувачами освіти.</p>	
<p>Вказуємо поштовий індекс, назву закладу і натискаємо «Sign-up».</p>	
<p>Створення класу</p>	
<p>Далі сервіс пропонує придумати пароль для першого класу, який буде створений в StoryJumper. Придумуємо пароль і натискаємо «Create class».</p>	
<p>Щоб відкрити клас, натискаємо «Start».</p>	

Далі сервіс запропонує створити першу пробну книгу для класу. Натискаємо «Make a practice book».

Excellent! Your class will be open for the next 1 hour and 30 minutes.
Anytime you want to re-open your class, just click "Start" again.

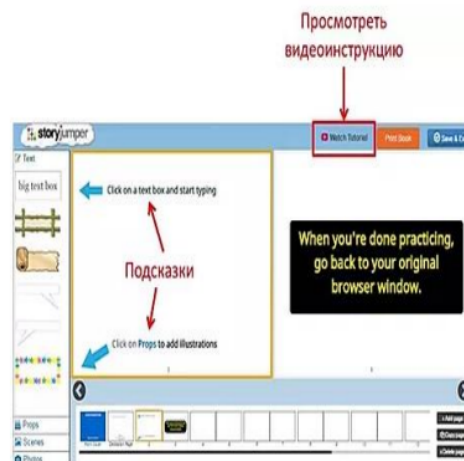
Let's **make a practice book** for a student using the Username and Password shown below ("quietparrot149" and "rabbit").



В окремій вкладці відкриється конструктор для створення книги. Щоб приступити до створення пробної книги, натискаємо «Got it».



Книга-конструктор - це готовий шаблон, куди можна додавати тексти, зображення і фотографії. На кожній сторінці присутні підказки для роботи (англійською мовою). Ви можете переглянути відео інструкцію щодо роботи в сервісі (англійською мовою).



Щоб продовжити роботу зі створення класу, повертаємося до попередньої вкладки і натискаємо «Add your students» (додати список учнів).

Almost done!

Let's add your students to your class.



Встановлюємо параметри класу:

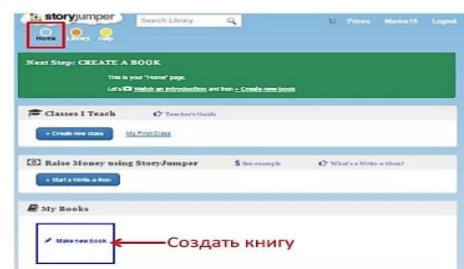
- назва класу;
- пароль, який вказуватимуть учні, щоб приєднатися до класу;
- тривалість роботи (за типовими параметрами клас відкривається на 1 годину, 30 хвилин, цей час можна зменшити або продовжити: «+» - збільшити час, «-» - зменшити);
- учасники старше 13 років? (Стандартно - «ні»);
- дозволити «Пошук фотографій»? (Стандартно - «ні»);
- загальна кількість учасникам.

Щоб додати учасника в клас, натискаємо «+ Add 1 more», в поля, що відкрилися вносимо ім'я, прізвище, нікнейм (учасник повинен попередньо зареєструватися в сервісі), адресу електронної пошти (якщо діти старше 13 років). Можна додати здобувачів освіти зі списку в форматі csv - для цього натискаємо «Upload .csv file». Список повинен містити імена, прізвища, нікнейм, адреси електронної пошти (якщо діти старше 13 років). Натискаємо «Save».



Створення книги

Для створення книги вибираємо вкладку «Home» зліва вгорі і відкриваємо свій особистий кабінет. У розділі «My Books» зберігаються всі електронні книги, створені за допомогою сервісу. Щоб почати створення нової книги, натискаємо «Make new book».

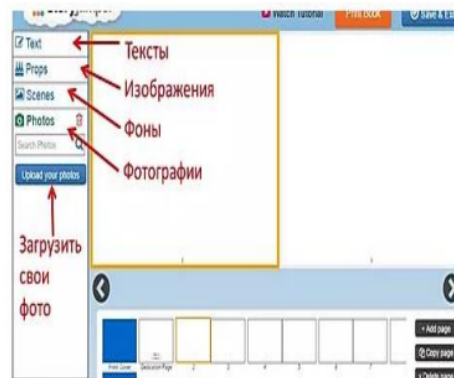


Вибираємо тип книги - «Blank» (порожній шаблон).



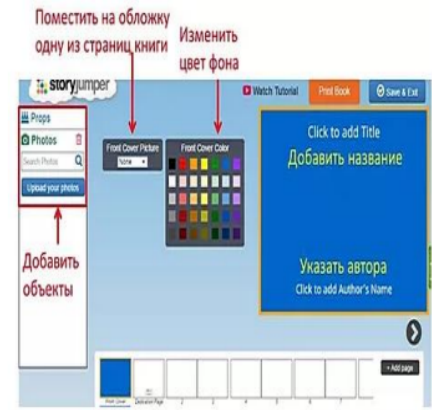
Відкривається конструктор для створення електронної книги. У центрі - сторінки (розвороти) майбутньої книги. Внизу - стрічка з умовними позначеннями розворотів. Зліва - панель для додавання різних елементів в книгу:

- Text - додавання текстів і різних написів.
- Props - додавання зображень з бібліотеки сервісу (є рядок для пошуку англійською мовою; щоб переглянути всю бібліотеку зображень, натискаємо «More props»).
- Scenes - додавання фонового зображення (є рядок для пошуку англійською мовою; щоб переглянути всю бібліотеку фонів, натискаємо «More scenes»).
- Photos - додавання фотографій; щоб завантажити своє зображення, натискаємо «Upload your photos».



Створення обгортки книги

1. Вибраємо на стрічці внизу перший слайд - «Front cover» (перша обкладинка). Щоб додати назву книги, натискаємо «Click to add Title». Для додавання автора книги натискаємо «Click to add Author's Name». Кольорову гаму обкладинки можна змінити. Також можна додати на обкладинку одну зі сторінок книги, вибравши її номер зі списку або додати інші об'єкти, використовуючи меню зліва (Text, Props, Scenes, Photos).



Для оформлення задньої обкладинки книги на стрічці вибираємо останній слайд - «Back Cover». Кольорову гаму обкладинки можна змінити. Також можна додати на обкладинку одну зі сторінок книги, вибравши її номер зі списку або додати інші об'єкти, використовуючи меню зліва (Text, Props, Scenes, Photos).



Наступна сторінка за першою обкладинкою - сторінка присвяти (Dedication Page). Тут можна вказати, кому присвячена книга (натискаємо «Click to add your dedication message») або додати коротку анотацію. Можна використати інші об'єкти, використовуючи меню зліва (Text, Props, Scenes, Photos).

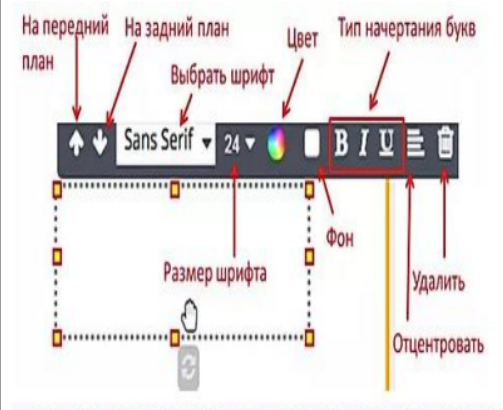


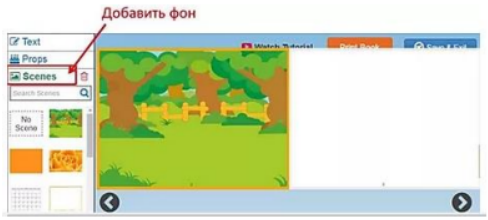

Сторінки книги. Додавання об'єктів


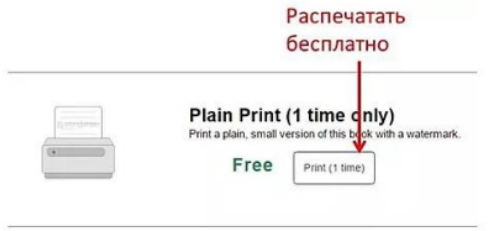

На сторінки книги можна додавати необмежену кількість об'єктів (тексти та зображення), використовуючи бібліотеку сервісу або завантажені з ПК фотографії. Як додати об'єкт на сторінку вибираємо його за допомогою меню зліва (Text, Props, Scenes, Photos). Будь-яке зображення можна «мишею» переміщати по сторінці книги, переносити на передній або задній план, перевертати в дзеркальному відображенні, копіювати й видаляти.



Для додавання тексту вибираємо варіант оформлення з бібліотеки, натиснувши на нього двічі «мишею». Щоб додати текст, натискаємо напис «Click to add text». Текст можна форматувати: змінити шрифт, розмір, колір, застосувати заливку фону, зробити шрифт жирний, виділений курсивом чи підкресленим, відцентрувати (розмістити по центру, зліва чи справа) і видалити його.



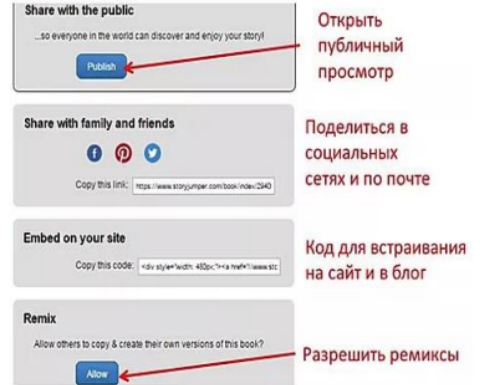
<p>Фонове зображення на сторінку додається з меню «Scenes» і далі не редагується.</p>	
<p>Сторінки книги можна додавати, копіювати і видаляти, використовуючи меню праворуч унизу, поруч зі стрічкою слайдів.</p>	
<p>Розповсюдження</p>	

<p>Готову книгу можна роздрукувати. Для цього натискаємо «Print Book».</p>	
<p>Безкоштовно доступний друк зменшеної копії книги з водяними знаками (Plain Print). Одну книгу можна роздрукувати тільки один раз.</p>	
<p>Для того, щоб поділитися створеною роботою, натискаємо «Save & Exit».</p>	

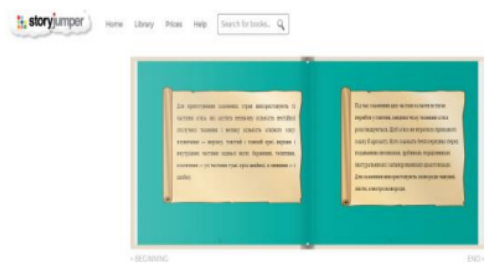
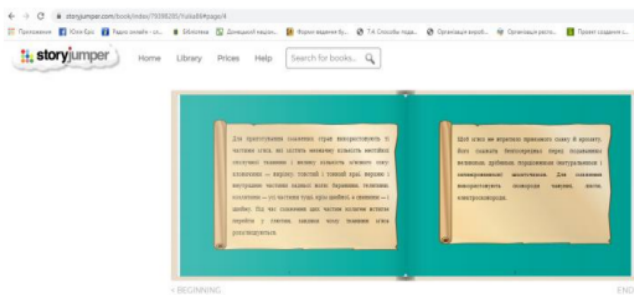
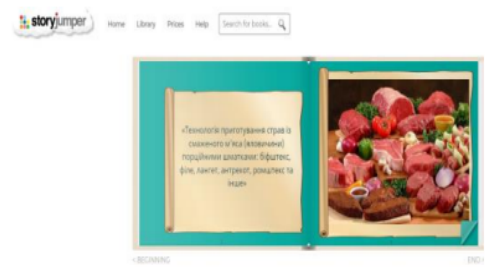
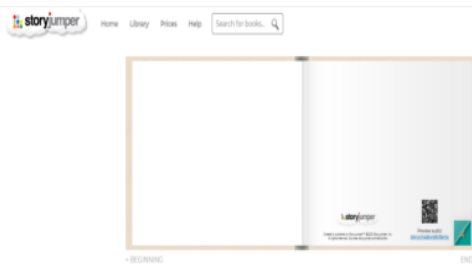
Книга відкриться для попереднього перегляду. Щоб поділитися роботою, натискаємо «Share».

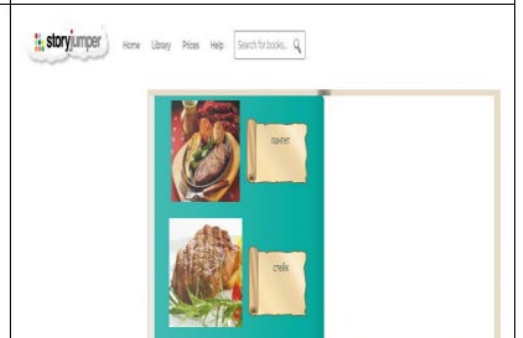
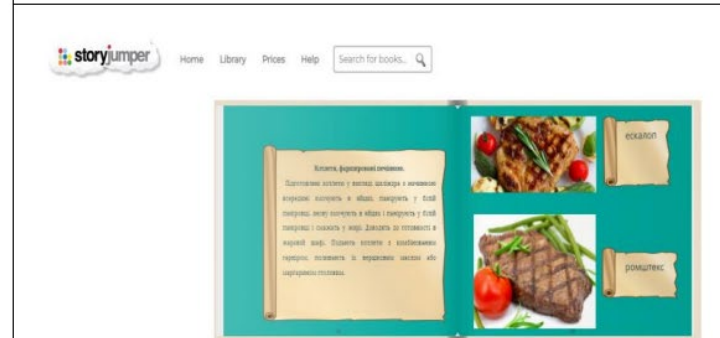
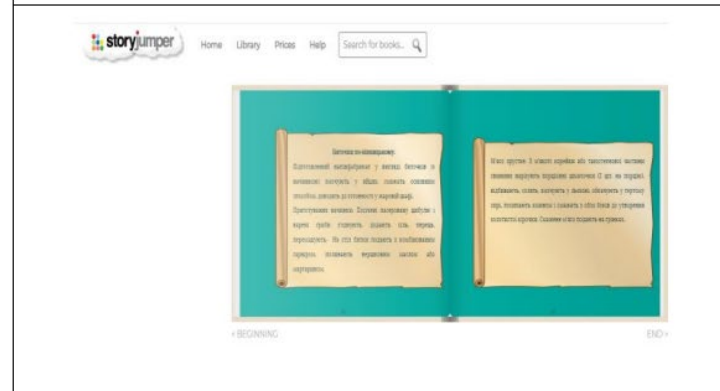
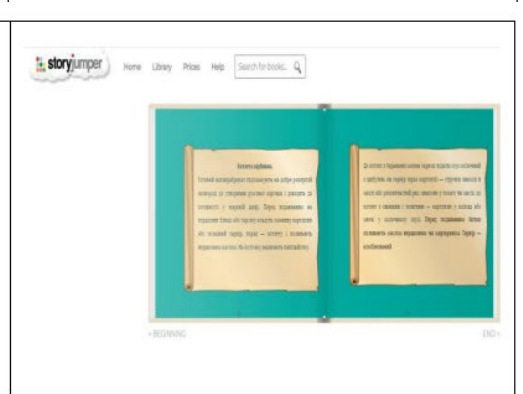
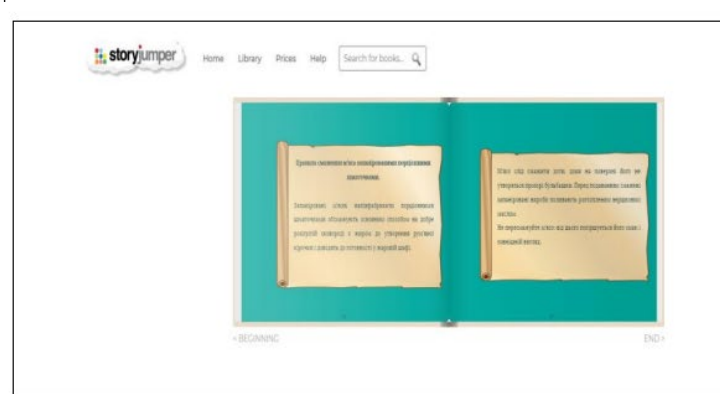
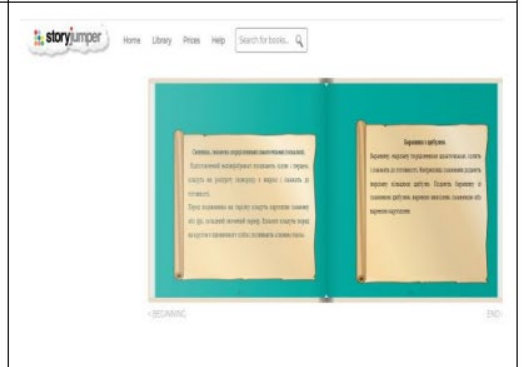
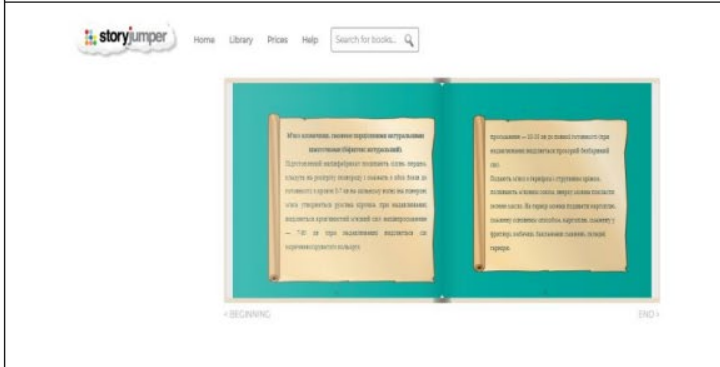
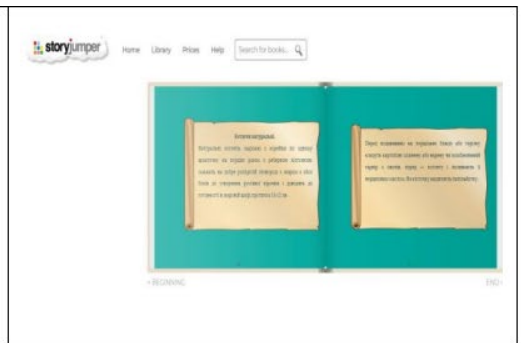
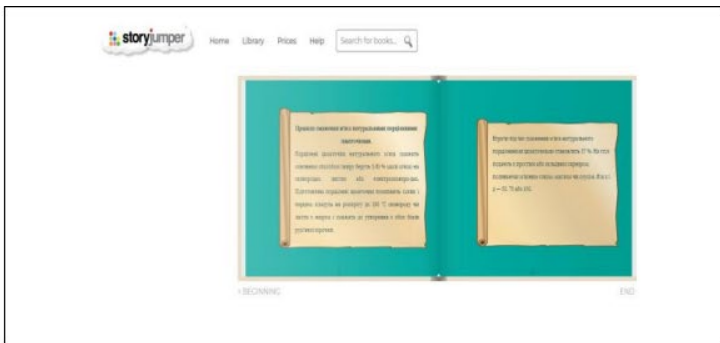


Книгу можна відкрити для публічного перегляду, поділитися посиланням на неї в соціальних мережах (Facebook, Twitter, Pinterest) або надіслати електронною поштою, отримати код для вбудовування цифрової історії на сторінку сайту чи блогу. Також можна дозволити іншим учасникам соціальних мереж користуватись створеною роботою і робити на її основі ремікс.



У своїй роботі використовую даний сервіс для складання конспектів для здобувачів освіти.



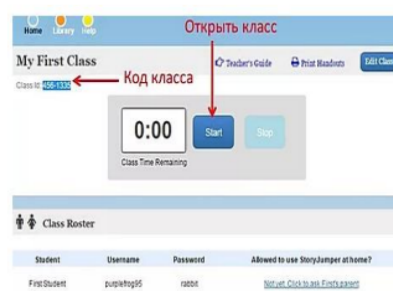


Адреса посилання на книгу: конспект «Технологія приготування страв зі смаженого м'яса (яловичини) порційними шматками: біфштекс, філе, лангет, антрекот, ромштекс та інше»

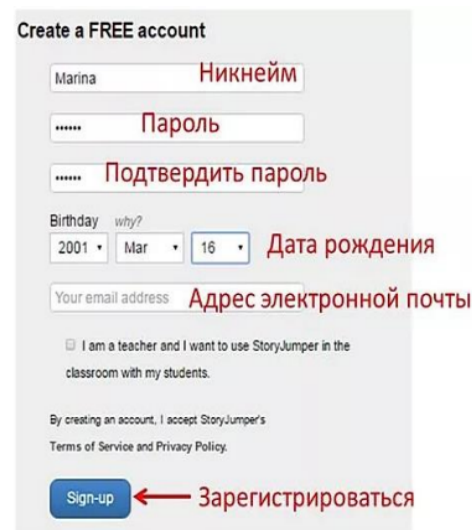
<https://www.storyjumper.com/book/index/79398285/Yuliia86>

Групова робота в класі

Щоб почати спільну роботу в класі з учнями, вчитель відкриває клас (вкладка «Home» - «Classes I Teach» - назва класу, наприклад «My First Class»). Далі робота класу запускається натисканням кнопки «Start». Для кожного класу сервіс генерує ID-код. Цей код учитель повідомляє учням, щоб вони могли приєднатися до класу.



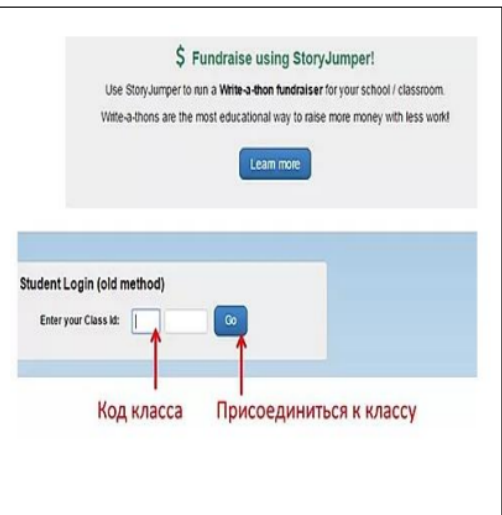
Учасники повинні бути заздалегідь зареєстровані в сервісі. Для реєстрації вони натискають «Sign-up» на стартовій сторінці сервісу <http://www.storyjumper.com/>. Потрібно вказати нікнейм, пароль та адресу електронної пошти (якщо учасники старші 13 років). Далі натискають «Sign-up». Свої нікнейми учні повідомляють учителю, щоб він міг включити їх до списку класу.



Аби розпочати роботу в класі, учасники заходять на сторінку сервісу і вибирають вкладку «Schools».



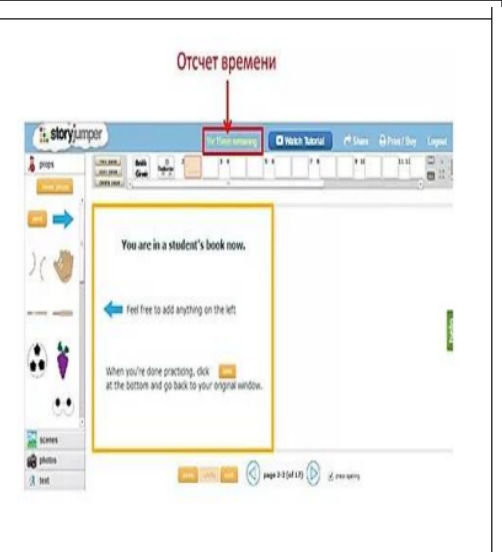
У графу «Student Login (old method)» здобувачі освіти вносять код класу, який повідомив їм учитель. Натискають «Go».



Далі вказують свій нікнейм і пароль.



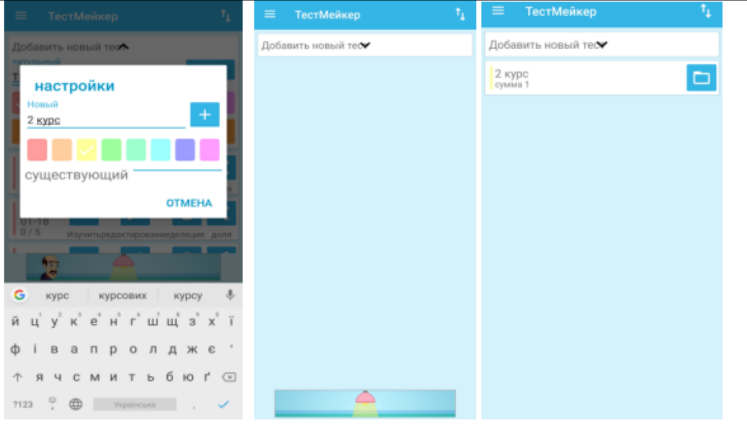
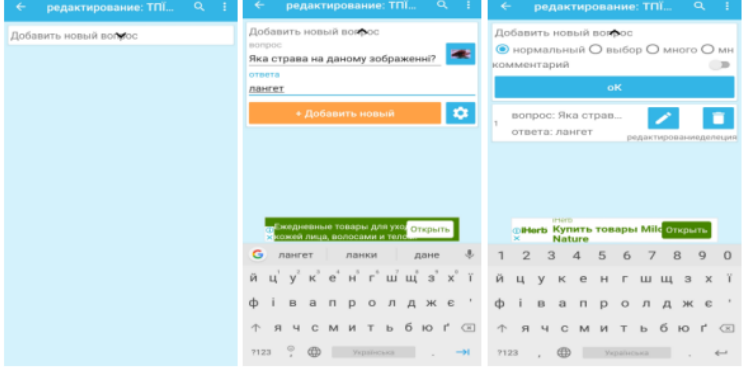
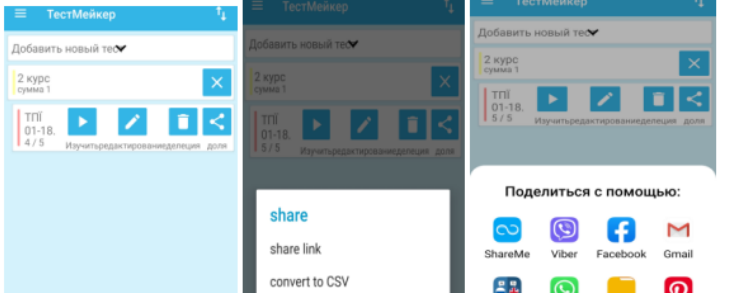
Відкривається конструктор для спільної роботи учнів зі створення книги. Вгорі йде зворотній відлік часу до закриття класу. Створена книга зберігається в особистих кабінетах учнів і в акаунті вчителя (розділ «Review Your Students 'Books»).



1.6 Алгоритм роботи в «Тестмейкер»

Тестмейкер – це додаток, завантажений з Play маркету на смартфон або ж на комп'ютер. Завдяки додатку «Текстмейкер» можливо зробити як поодинокі тести, так і збірник тестових завдань. Існують такі можливості роботи додатка: форма опису питання та питання з вибором. Також можливо вставляти зображення у вибір питання, у відповіді можна використовувати вибір відповіді як однієї, так і декількох, письмова відповідь.

Інструкція роботи в додатку «Текстмейкер» на смартфоні

<p>Зайти до Play маркету, скачати додаток «Тестмейкер».</p> <p>Ввести назву групи.</p>	
<p>Створити тести.</p>	
<p>Надіслати тести учням.</p>	

II. II. Розгорнуті плани уроків з предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» з використанням програмно-педагогічних засобів навчання

План уроку

Навчальний предмет: Технологія приготування їжі з основами товарознавства

Тема розділу програми: Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів (36 годин).

Тема уроку: Технологія приготування страв зі смаженого м'яса порційними шматками: біфштекс, філе, лангет, антрекот, ромштекс та інше. (1 години).

Тип уроку: комбінований урок

Мета уроку:

Навчальна: ознайомити учнів із загальними правилами смаження м'яса, вивчити асортимент страв зі смаженого м'яса порційними шматками.

Розвивальна: розвивати уміння аналізувати, порівнювати, слухати, пізнавальну самостійність (зусиль, думки, волі, почуттів), навички самостійної роботи; пам'ять (уміння вчити та вибирати головне), уяву, логічне мислення: уміння доводити, обґрунтовувати свою думку, послідовність мислення, критичність мислення.

Виховна: виховувати інтерес до дисципліни, свідоме та відповідальне ставлення до навчання, моральні риси особистості, прагнення пошуку найбільш раціональних способів вирішення завдань, естетичні смаки, вміння виробляти критерії оцінки своєї праці, свідому винахідливість, науково-пошуковий характер, почуття колективізму, повагу до людей і праці, дисципліну, культуру поведінки, екологічну та економічну культуру.

Методична: реалізувати інноваційні методи навчання за допомогою програмно-педагогічних засобів підтримки вивчення навчальних предметів.

Обладнання уроку:

1. Навчальні наочні посібники:

1.1 Презентація

1.2 Он-лайн трансляція приготування страв зі смаженого м'яса порційними шматками

2. Роздатковий матеріал:

2.1 Електронні картки-посилання для виконання завдання, використовуючи електронні ресурси програм: Gmail – електронна пошта, Viber, <https://quizizz.com/admin>, <http://www.jigsawplanet.com>, <http://www.quiversion.com>, <https://www.xmind.net>, <https://www.storyjumper.com/>, додаток «Тестмейкер».

2.2 Технологічні схеми приготування порційних смажених страв

3. Технічні засоби навчання:

3.1 Комп'ютер

3.2 Проектор

3.3 Екран

3.4 Мобільні телефони (викладача та учнів)

4. Література:

4.1 Базова: - В.С Доцяк «Українська кухня», 1998 р. - М.С. Косовенко, Ж.М. Смірнова, Л.Я Старовойт «Технологія приготування їжі», - Г.І. Шумило «Технологія приготування їжі», К.; «Кондор», 2003, 506 с. - Л.І. Байдакова, В.А. Жук, М.О. Рябченко, Г.Ф Коршунова Товарознавство. Продовольчі товари: навчальний посібник. – К.: Конкорд, 2010.-730 с. - О.В. Малінінов Збірник рецептур національних страв, кулінарних виробів, правових якостей, для закладів ресторанного господарства., 2013 р.

4.2 Допоміжна: - Л.Я Старовойт «Кулінарія», К.; Вища школа, 1991 р.

Хід уроку

Епіграф уроку:

Недостатньо тільки отримати знання; їх треба застосовувати.

Недостатньо тільки бажати - треба діяти.

Йоганн Вольфганг фон Гете

Вони запитують: «Як ти можеш впоратися з усіма справами за п'ятнадцять хвилин?»

Я відповідаю: “Це просто. Не треба втрачати жодної секунди”

Річард Бренсон

1. Установо-мотиваційна частина (1хв):

- Вступне слово викладача

Доброго дня.

Діти, у кожного з вас на парті лежать картки, які ми з вами будемо використовувати протягом уроку. В одній з них ви бачите таблиці з питаннями, на які ви зможете відповісти за допомогою смайлів. Зараз вам необхідно, прикріпити смайл в колонці «Мій настрій на початку уроку», який відобразить ваш емоційний настрій.(Додаток №1,2)

Також перед вами знаходяться картки зеленого та червоного кольорів, за допомогою яких ви зможете повідомити мене про готовність чи не готовність до виконання завдань під час уроку. (Додаток №3). Сподіваюся, що наш урок принесе багато корисних плодів не лише в галузі знань чи практиці, а й позитивного, емоційного настрою на весь день. Тож розпочнемо урок. Ви готові? (учні піднімають картки зеленого або червоного кольору).

2. Організаційний момент (1хв)

- Перевірка присутності учнів та їх підготовка до уроку.

- Призначення відповідальних у підгрупах під час уроку.

- Всі готові? (учні піднімають картки зеленого або червоного кольору).

3. Перевірка знань учнів (5 хв)

- Контроль знань учнів у формі вікторини в малих групах. (Додаток №4)

- Підведення підсумків контролю вхідного рівня знань учнів (відповідальні за підгрупи заповнюють бланк відповіді).

- Діти, оцініть, будь-ласка, свій настрій після вікторини. Дякую.

4. Мотивація навчальної діяльності. (3хв)

- Ви – справжні молодці! Готові до наступного кроку? (учні піднімають картки зеленого або червоного кольору).

- Зайдіть, будь-ласка, в групу Viber, пройдіть за посиланням, яке вам щойно було надіслано (викладач створює пазл за допомогою <http://www.jigsawplanet.com>). Вам необхідно швидко зібрати пазл (здобувачі освіти, зібравши пазл, бачать картинку, на якій зображено страви зі смаженого м'яса порційними шматками).

- Як ви гадаєте, що це?

- Так, це страва з м'яса порційним шматком «Ромштекс». (Додаток №5)

- Перед вами знаходиться бланк, у який ви самостійно вносите оцінку за виконану роботу. (Додаток №6)



5. Повідомлення теми, мети уроку (1хв)

6. Вивчення нового матеріалу (9 хв):

План вивчення матеріалу:


Презентація «Технологія приготування страв зі смаженого м'яса порційними шматками»

№ слайду п/п	Слайд
1	 The slide has a light green background with a decorative vertical line on the left and a red arrow pointing right. The text is centered and reads: "Технологія приготування страв із смаженого м'яса порційними шматками". Below the title, it says "Підготувала: Єріс Юлія Василівна, викладач професійно-теоретичної підготовки". <p>Технологія приготування страв із смаженого м'яса порційними шматками</p> <p>Підготувала: Єріс Юлія Василівна, викладач професійно-теоретичної підготовки</p>
2	 The slide has a light green background with a decorative vertical line on the left and a red arrow pointing right. The title "Зміст" is centered at the top. Below it is a numbered list of 10 items. <p>Зміст</p> <ol style="list-style-type: none">1. Споживчі властивості м'яса2. Правила смаження м'яса порційними шматками3. Ескалоп4. Ромштекс5. Лангет6. Біфштекс натуральний7. Стейк8. Гарніри до смажених страв з м'яса9. Соуси до смажених страв з м'яса10. Вимоги до якості та термін зберігання.





3	<p style="text-align: center;">Споживчі якості м'яса</p> <p>М'ясо є джерелом незамінних кислот, заліза, вітамінів групи В (ніацин, холін, рибофлавін, вітамін В₆, В₁₂). Особливо важливим для людини є залізо, його складно отримати в достатній кількості з рослинних продуктів. З продуктів тваринного походження залізо краще засвоюється. Важливими хімічними складниками також є цинк, селен, фосфор. М'язова тканина бідна вуглеводами і не має клітковини. Вміст жиру в м'ясі може бути різним, залежно від виду та природи тварин, від частин туші та методу приготування.</p> 
4	<p>Великошматкові напівфабрикати використовують цілими для варіння, смаження та тушіння, а також для виробництва порційних та дрібношматкових напівфабрикатів. Різноманітність кулінарного використання напівфабрикатів зумовлене неоднаковим вмістом та будовою тканини, а також анатомічною будовою м'язів м'яса.</p> 
5	<p style="text-align: center;">Правила смаження м'яса натуральними порційними шматками</p> <p>Порційні шматки м'яса смажать основним способом (жир 5-10% від маси) на сковородах, листах, електросковородах. Підготовлені порційні шматки посипають сіллю, перцем, кладуть на розігріту до 180°C сковороду чи листи з жиром і смажать з обох боків до утворення золотистої кірочки. Втрати під час смаження становлять 37%. На стіл подають з простим або складним гарніром., поливаючи м'ясним соком, маслом чи соусом. Вихід становить 50, 75 або 100 гр.</p>





6	<p style="text-align: center;">Ескалон</p> <p>Послідовність виконання роботи: З корейки (вирізки) нарізати порційні шматки товщиною 10-15 мм (по 1-2 штуки на порцію) злегка відбити. Посипати сіллю, перцем. Обсмажити з обох сторін.</p> 
---	--

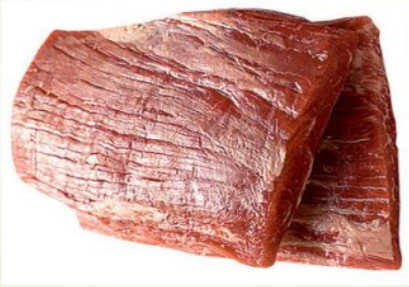

7	<p style="text-align: center;">Ромштекс</p> <p>Послідовність виконання роботи: Шматок яловичини зачистити від сухожилля та плівок. Нарізати на порційні шматки (по одному на порцію) поперек волокон товщиною 1,5-2 см, вагою 70-100 гр. Відбити. Посипати сіллю, перцем. Змочити в льезоні та запанірувати в сухарях. Підсмажити з обох боків до утворення рум'яної кірочки. Подають поливаючи розтопленим вершковим маслом. Для гаріру використовують розсипчасті каші, бобові, смажені баклажани або картоплю, свіжі або консервовані овочі.</p> 
---	--


8	<p style="text-align: center;">Лангет</p> <p>Послідовність виконання роботи: підготовлений лангет посипають сіллю, перцем. Смажать з обох боків на сковороді з жиром, нагрітим до температури 150-180°C, до утворення рум'яної кірочки. Перед подаванням на порційне блюдо кладуть смажену картоплю або складний гарнір, крокети картопляні. Поливають м'ясним соком. Лангет можна приготувати з помідорами та соусом.</p> 
---	--

9	<p style="text-align: center;">Біфштекс натуральний</p>  <pre> graph TD A[Філе яловичини] --> B[Первинна обробка] B --> C[Нарізка на шматки] D[Добути рібчаста] --> E[Первинна обробка] E --> F[Нарізка] G[Лезо, пекуче м'ясо] --> H[Підсмажити] H --> I[Присмажити] C --> J[Перемішування] F --> J I --> J J --> K[Зеленка підбивають] L[Сіль] --> M[Підготовлене м'ясо] N[Перець, мелений] --> M K --> M M --> O[Формування шматків у ладі стейку] O --> P[Технічна обробка (зазначити в таблиці бави на шматки по довжині 8-10 см.)] P --> Q[Доведення до готовності у жарковій шафці на середній 5 ст.] </pre> 
---	---

10	<p style="text-align: center;">Види стейків</p> 
11	<p>РИБАЙ: з реберної частини, товщиною 6см, вагою до 800 гр</p> 
12	<p>Флет айрон: з внутрішньої плечової частини, що прилягає до лопаткової кістки</p> 
13	<p>Скерт-стейк (стейк мачете): ніжне м'ясо з вираженим смаком</p> 

14	<p>Стриплейн: з філейного краю (між реберною частиною та вирізкою), товщиною 3-8 см, вагою 250-900 гр.</p> 
15	<p>Тендерлойн (філе міньюн): яловича вирізка, невеликі шматки нарізають з тонкого краю, смак нейтральний, соус не обов'язковий. Один з різновидів- медальйони</p> 
16	<p>Ти-бон: стейк на Т-образній кістці вирізають зі спинної частини зі стейком з філейного краю з однієї сторони та філе міньюном з іншої. Слабкої прожарки. Один з різновидів – портерхаус-стейк. Великий, плоский, поживний шматок м'яса. Вага може перевищувати 1 кг.</p> 
17	<p>Сирлойн: готують з частини поясу тварини. Відрізняється мраморністю – містить прожилки жиру. В Аргентині такий стейк називають – чорисо.</p> 

18	<p>Флэнк-стейк: вирізка з брюшної частини. Плоский та довгий шматок м'яса. Маринують до м'якої консистенції</p> 
19	<p>Ромштекс: готують з огузка, треба уваги під час приготування, інакше перетвориться в «підшву»</p> 

20	<p>Трай-типс: це шматок тикутної форми. По різному називають: у Франції – аксельбант барон, в Австрії – тафельшпиц (огузок)</p> 
21	<p>Гарніри до смажених страв з м'яса:</p> <p>Овочі в молочному соусі, овочі «Рататуй», кабачки або баклажани смажені, баклажани смажені фрі, картопля «Гратен», картопля відварна, картопля в молоці, картопля смажена із сирі, картопля фрі, картопля по домашньому.</p>
22	<p>Соуси до страв зі смаженого м'яса:</p> <p>ткемалі, сливовий, вишневий, червоний з грибами/вином, молочний, м'ясний сік</p>
23	<p>Вимоги до якості смажених страв з м'яса</p> <p>Смажені страви з м'яса натуральним шматком мають добре підсмажену рум'яну кірочку. Яловичина та баранина можуть бути добре, слабо та середньо просмажені, а свинини - повністю. Колір у слабо просмаженого м'яса від червоного до рожевого, у середньо просмаженого - від рожевого до сірого, у добре просмаженого від сірого до коричневого. Смак у міру солоний, запах смаженого м'яса.</p> <p>Паніровані смажені страви мають овальну форму, з рівними неприпіднятими краями, поверхня рівна, з хрусткою кірочкою. Колір на розрізі від сірого до коричневого. Смак та запах властивий м'ясу, смаженому в сухарях. Допускається присмак жирів, які використовувались для смаження. Консистенція виробів пружна, м'ясо м'яке, соковите.</p> <p>Рекомендується виробити порційними шматками смажити перед подаванням, допускається зберігання не більше 30 хв.</p>

7. Закріплення нового матеріалу (9 хв):

- Діти, приготуйтеся, будь-ласка, до перегляду відеороликів он-лайн в YouTube :

1. Лангет з запеченою картоплею <https://youtu.be/dCczW4CgWTY>;
 2. Лангет з яловичини в духовій шафі <https://youtu.be/UL9H1z0goSY>;
 3. Біфштекс з яйцем <https://youtu.be/nFKITGrIPNE>;
 4. Антрекот з яловичини https://youtu.be/A_LmxxWtypg;
- Ромштекс зі свинини https://youtu.be/x3cDrEH7_cM;

- Діти, перегляньте відеоролик (звук у відео вимкнений) і прокоментуйте побачене та поясніть дії кухаря «Стейк <https://youtu.be/RbQPkq7zkFs>»

- Вправа «Мікрофон»:

1. Скажіть, будь-ласка, після перегляду відео, які переваги та недоліки вдалося помітити у роботі кухаря ви помітили?
2. Що найбільше вам запам'яталось після перегляду відеороликів?
3. Який висновок ви можете зробити? Наведіть три аргументи, що підтверджують ваш висновок.

8. Релаксація: (2 хв)

- Вправа «Сонячні промінчики». Звучить спокійна музика (<https://www.youtube.com/watch?v=00h0XbYDQY8>), викладач говорить текст, Закрийте очі, ви лежите на м'якій траві, навколо вас на галявині ростуть квіти. Ось цвірінчить коник, щебечуть пташки. Ви відчуваєте на собі теплі сонячні промінчики, вони зігрівають ваші руки, ноги, обличчя. Один із променів торкнувся ваших губ і намалював вам усмішку. Вам дуже приємно від цих дотиків. Ви відчуваєте себе частиною природи. Цю усмішку ви понесете і подаруєте своїм друзям. Потягніть руки вгору, зробіть глибокий вдих і розплющте очі на рахунок «три». Ваша прогулянка була чудовою.

- Діти, візьміть смайлик та позначте свій настрій.

9. Осмислення нового матеріалу:

1. Робота в парах сервісі XMind. (5хв): створення технологічних схем приготування страв зі смаженого м'яса порційними шматками. (Додаток № 7).

- Діти, візьміть смайлик та позначте свій настрій на бланку.

- Оцініть, будь-ласка, виконане завдання.

- Ви готові? (учні піднімають картки зеленого або червоного кольору).

2. Робота в групах: вирішення ситуацій за допомогою карток-завдань (10 хв) (Додаток №8)

- Діти, візьміть смайлик та позначте свій настрій на бланку.

- Прошу, оцініть виконане вами завдання в бланку «оцінювання».

- Ви готові? (учні піднімають картки зеленого або червоного кольору).

3. Тестування в додатку «Тестмейкер» (2 хв) (Додаток №9)

10. Підведення підсумків уроку (2хв)

1. Рефлексія за допомогою сервісу FLINGA.

11. Оцінювання результатів діяльності здобувачів освіти під час уроку.

1. Підрахунок балів у кожному виду діяльності.

2. Оголошення результатів

12. Повідомлення домашнього завдання (1хв)

1. Створіть презентацію в MS Power point з теми «Цікаві факти та історія приготування смаженого м'яса порційними шматками» та підготуйтеся до виступу.

2. Повторіть матеріал з теми за посиланням:

<https://www.storyjumper.com/book/index/79398285/Yuliia86> (Додаток 11)

План уроку

РНЗ. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів.

ПК2 . Здатність готувати страви з яєць.

Тема уроку: Запечені яєчні страви.

Тип уроку: комбінований урок

Цілі уроку: формування компетентностей

Предметні:

дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з яєць; готувати яйця, яєчні продукти до теплової обробки; готувати та оформлювати страви з яєць, дотримуючись сучасних технологій приготування та оформлення страв; мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з яєць; порціонувати та відпускати страви з яєць; дотримуватись правил відпуску та контролювати вихід приготовлених страв з яєць; дотримуватись умов і термінів зберігання страв з яєць

Ключові:

- вільне володіння державною мовою:

вміння висловлювати свої думки; чітко та аргументовано пояснювати факти; готовність вживати українську мову як рідну в різних життєвих ситуаціях;

- інноваційність:

відкритість до нових ідей, творчості під час виконання випереджувального завдання, що забезпечить подальшу здатність успішно навчатися, відчувати себе частиною спільноти;

- екологічна компетентність:

усвідомлення необхідності дотримання правил природоохоронної поведінки, ощадного використання природних ресурсів;

- інформаційно-комунікаційна компетентність:

використання цифрової грамотності для пошуку, опрацювання та представлення інформації; здатність безпечного та етичного використання засобів інформаційно-комунікаційної компетентності у навчанні;

- навчання впродовж життя:

вміння планувати самостійне опрацювання навчального матеріалу, усвідомлення важливості самоосвіти для успішного життя;

- громадянські та соціальні компетентності:

співпраця з членами малої групи під час виконання випереджувального завдання; активність під час уроку; співпраця з одногрупниками та викладачем;

- математична компетентність:

уміння опрацьовувати, оцінювати результати експериментів і спостережень;

- культурна компетентність:

залучення творчого вираження особистості, виконання творчих експрес-проектів як інструменту представлення результатів дослідницької діяльності.

Очікувані результати: після цього уроку здобувачі освіти знатимуть: рецептуру, послідовність виконання технологічних операцій приготування, правила порціонування, відпуску, органолептичні показники якості та умови і термін зберігання запечених яєчних страв.

Методична мета уроку: «Використання сучасних інформаційних технологій на уроках професійно – теоретичного циклу»

Комплексно – методичне забезпечення:

збірник рецептур, навчальні відео - фільми, інтерактивна дошка [«Padlet»](#), ілюстративний матеріал, додатки Google, підручник "Кулінарна справа. Технологія приготування їжі": підруч.для здобувачів освіти /Т.М. Стахмич, О. М. Пахолюк. Київ: Грамота, 2020. – 280с. :іл., опорні конспекти, інтерактивні вправи LearningApps, сервіс для створення ментальних карт Bubbl.us.

Міжпредметні зв'язки: історія; інформатика; облік і калькуляція; фізіологія харчування, математика.

Методи та прийоми:

- репродуктивний:повторення – актуалізація опорних знань;
- вербальний: виклад інформації, пояснення;

- наочний: використання інтерактивної онлайн дошки Padlet, відеоматеріалів;
- проблемно-інформаційний: інформує здобувачів освіти про проблему та шляхи її вирішення;
- частково-пошуковий: викладач спонукає здобувачів освіти до активної дослідницької роботи шляхом постановки питання та його вирішення, коментованих відповідей, зіставлення знань, отриманих у результаті колективного пошуку;
- навчально-дослідницький: самостійний пошук інформації і способів діяльності, необхідних для вирішення проблеми;
- творчий: самостійний добір та пошук необхідної інформації до уроку, формування висновку;
- інтерактивний: колективна робота з інтерактивною дошкою Padlet.

МЕТОДИЧНИЙ АПАРАТ УРОКУ

I. Організаційний момент

Викладач: Доброго дня! Рада бачити вас здоровими та усміхненими, на уроці «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», адже ви обрали найдавнішу у світі професію - «Кухар».

Як сказала англійська письменниця, філолог, драматург Дороті Сейерз «Немає професій з великим майбутнім, але є професіонали з великим майбутнім»

Ваше майбутнє починається нині, і залежить саме від вас.

Я бажаю вам гарного настрою, доброго самопочуття та плідної роботи. Ми продовжуємо опановувати Рівень Навчання «Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів».

II. Перевірка знань попереднього матеріалу.

Викладач: На минулому уроці ми працювали над ПК 2 «Здатність готувати страви з яєць» і вивчили технологію приготування варених і смажених страв з яєць. Пропоную вам перевірити свої знання. Для цього вам

необхідно виконати завдання I блоку, які знаходяться у ваших опорних конспектах. На виконання цих завдань вам відводиться 5 хв.

III. Повідомлення теми, мети, завдань уроку та мотивація навчальної і пізнавальної діяльності здобувачів освіти.

Викладач: Сьогодні продовжуємо опановувати ПК2 «Здатність готувати страви з яєць» і дізнаємось про рецептуру, послідовність виконання технологічних операцій приготування, правила порціонування, відпуску, органолептичні показники якості та умови і термін зберігання запечених яєчних страв. Ці знання необхідні вам, щоб надалі використовувати їх на практиці, дотримуючись сучасних технологій приготування та оформлення страв, з урахуванням українських традицій та сучасних тенденцій розвитку ресторанного господарства.

До групи запечених яєчних страв відносяться: запечені омлети, пряження, «Яйця по – українськи».

Перед тим, як продовжити нашу роботу, нагадаю вам, що сьогодні ми працюємо по секторах. На минулому уроці ви отримали випереджувальне завдання. Вам було запропоновано підібрати матеріали за різними напрямками:

- мандрівники
- експерти
- новатори

У кожного з вас була можливість самостійно обрати напрямок і підготувати до нього повідомлення.

IV. Вивчення нового матеріалу

Отже, запишіть тему і план уроку

«ЗАПЕЧЕНІ СТРАВИ З ЯЄЦЬ»

1. Гастрономічна подорож.
2. Технологія приготування запечених страв з яєць .
3. Економічно – фізіологічна експертиза страв з яєць .ю
4. Інноваційні технології приготування страв з яєць

А зараз пропоную вам ознайомитись із творчими доробками ваших одногрупників, які виконали випереджувальне завдання і підготували для вас цікаві повідомлення.

Почнемо з групи істориків, які дослідили походження та цікаві факти про яєчні страви. Адже національна кухня – це така ж культурна спадщина народів, як мова, література чи мистецтво.

Прошу, мандрівники, вам слово. (відповідають здобувачі освіти)

Викладач: Дякую за цікаві повідомлення.

Чому яєчні страви дуже популярні в усьому світі. ?

II. Технологія приготування запечених страв з яєць

Переходимо до вивчення нового матеріалу. Пропоную переглянути відео з технологією приготування запечених яєчних страв.

В ході роботи, використовуючи підручники та незаповнені шаблони, які є в опорних конспектах, складайте технологічну схему приготування страв, які ми розглядаємо.

Викладач: З якою метою, кухар опустил яйця у розчин солі?

Чому солять тільки білок?

III. Експерти. Отже, ми вивчили технологію приготування страв з яєць, і можемо проаналізувати їх популярність. Для цього я надаю слово голові експертної комісії, яка проаналізувала дані і підрахувала результати досліджень. Нагадую, завданням групі експертів було дослідження співвідношення харчової цінності і вартості сировини.

Запишіть в опорних конспектах про основні переваги яєчних страв.

По закінченні цієї роботи, перейдіть за посиланням та опрацюйте тести, щоб перевірити знання, отримані на цьому етапі

Зараз здайте опорні конспекти на перевірку.

VI. Інноваційні технології приготування страв з яєць (*новатори*)

Відомий французький філософ, кулінар, автор знаменитого трактату «Фізіологія смаку» Жан Антельм Брія – Саварен стверджував:

«Винахід нової страви робить більше для людського щастя, ніж відкриття нової зірки»

Тож переглянемо інформацію, яку підготували для нас знавці інноваційних технологій, новітніх прийомів приготування та оформлення страв з яєць.

Добре, дякую за вашу роботу.

V. Узагальнення, систематизація та застосування знань.

Гра «Спіймай помилку». Уважно слухайте мою розповідь і виправляйте мене.

Викладач:

1. Яєчні страви поділяють на варені, смажені, тушковані, запечені.
2. Для визначення свіжості яєць, їх опускають у розчин соди.
3. Технологія приготування омлету відрізняється від технології приготування пряжені тим, що до складу пряжені входять збиті у міцну піну білки.
4. Страви з яєць запікають при температурі 200С
5. До складу пряжені по гуцульськи входить пшеничне борошно.

Підведення підсумків уроку.

Я запрошую вас до оцінювання робіт ваших одногрупників. Ви повинні поставити «лайк» під постом, який вам найбільше сподобався, до речі це буде враховано, при підсумковому оцінюванні за урок.

А у коментарях до моїх постів можете залишити запитання до теми уроку або побажання.

Дякую вам за плідну співпрацю! З оцінками за сьогоднішню роботу, ви зможете ознайомитись, в індивідуальному порядку.

Домашнє завдання.

А зараз оголошення домашнього завдання.

Середній рівень : Скласти технологічну схему приготування страви «Пряження по – гуцульськи».

Достатній рівень: Виконати інтерактивні вправи за посиланням QR.

Високий рівень: Створити міні – проект по темі «Молоко»

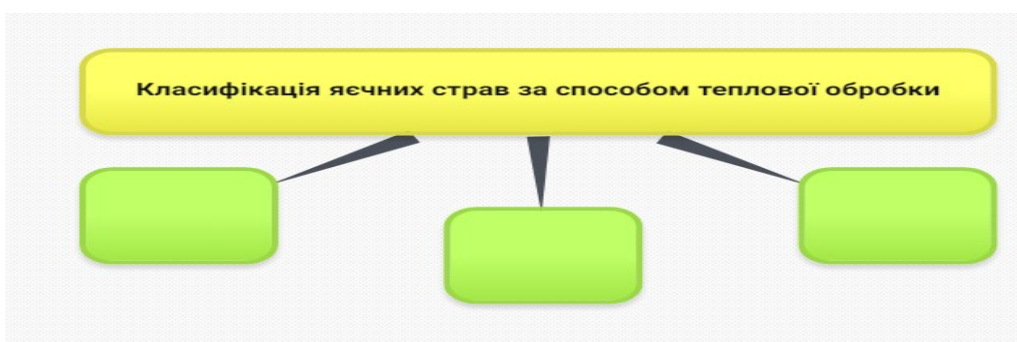
Знову наголошую вам, що завдання виконувати не всі а обираємо одне з них.

Рівень Навчання «Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів»

ПК2 «Здатність готувати страви з яєць»

1. Самоперевірка.

1.1. Заповнити клітинки.



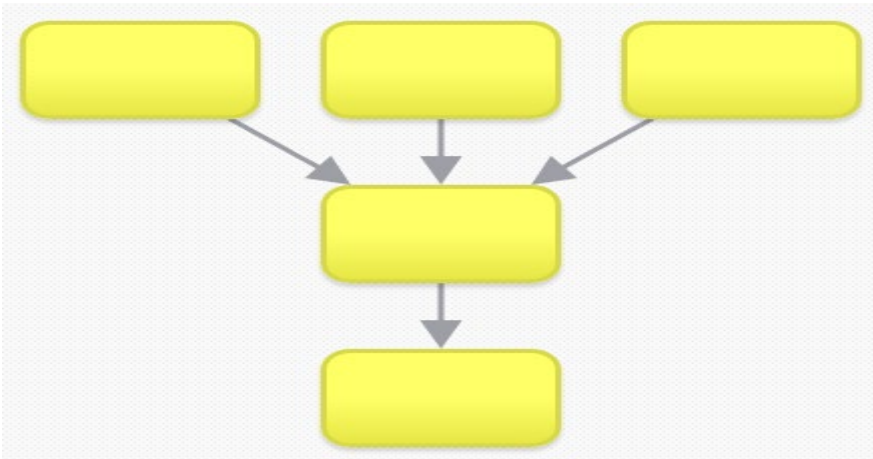
1. 2. Перейти за посилання і виконати вправи



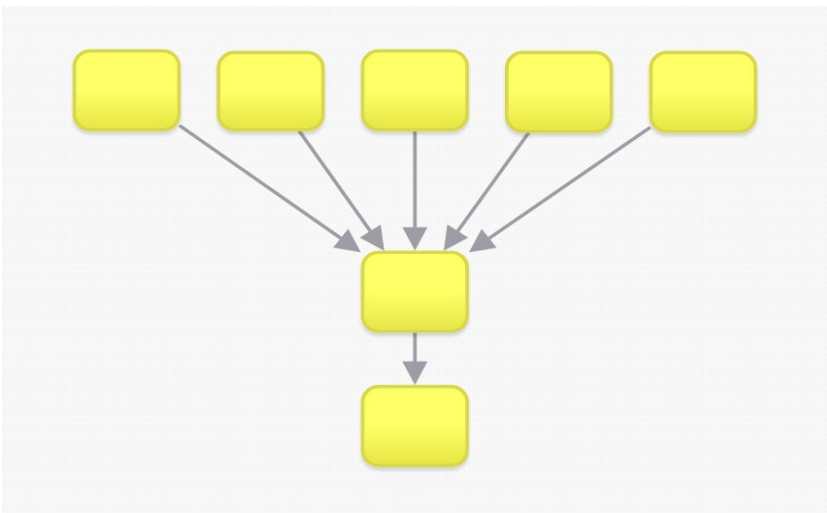
№1

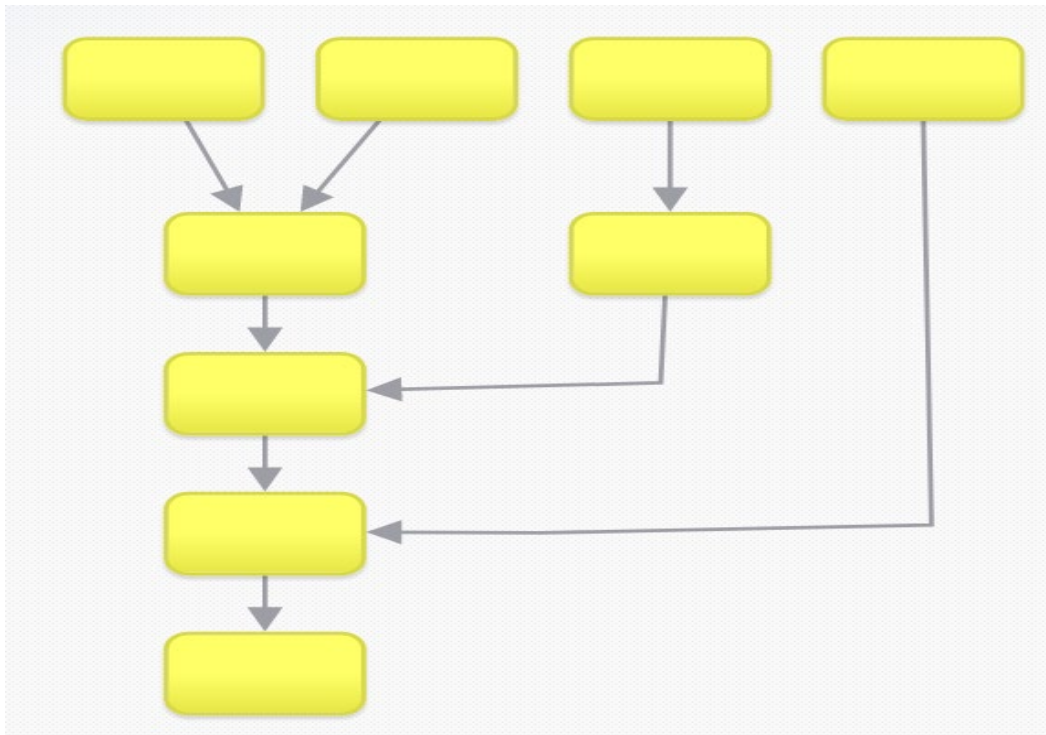
2. Вивчення нового матеріалу

Технологічна схема приготування омлету запеченого



Технологічна схема приготування пряжені





Технологічна схема приготування страви «Яйця по – українськи»

3. Висновки експертизи

Навести основні переваги яєчних страв

План уроку

Тема програми–Технологія приготування страв з риби і морепродуктів.

Тема уроку: Значення рибних страв у харчуванні людини.

Тип уроку: урок засвоєння нових знань.

Навчальна мета: Ознайомити учнів зі значенням рибних страв у харчуванні людини.

Виховна мета: виховання культури праці в професійній діяльності та почуття відповідальності за доручену страву, працелюбність і повагу до праці інших, до своєї праці, акуратність та жагу до знань.

Розвиваюча: розвивати в учнів увагу на уроці, розвиток в учнів критичного мислення, пам'ять, абстрактне мислення та кмітливість.

Міжпредметні зв'язки: устаткування п.г.х., організація виробництва, гігієна та санітарія виробництва, охорона праці, фізіологія харчування, виробниче навчання, , хімія.

Комплексно – методичне забезпечення занять: плакати, таблиці, презентація, підручники.

Методи навчання:

- словесні - бесіди, пояснення, інструктаж;
- наочні – демонстрація наочного приладдя, демонстрація презентації з даної теми. спостереження учнів;

Хід уроку

I. Організаційна частина:

- привітання;
- перевірка присутності учнів;
- перевірка готовності учнів до уроку.

II. Актуалізація опорних знань. Повторення пройденого матеріалу.

Самостійна робота (10 хв):тестування учнів з попередньої теми:

1.Запікнку з гречаних круп з сиром називають:

- А. крупником
- Б. пудингом
- В. бабкою

2. Для приготування виробів з каш консистенція каші повинна бути:

- А. розсипчастою
- Б. в'язкою
- В. рідкою

3. Каші для приготування виробів з каш попередньо охолоджують до температури:

- А. 80-90*С
- Б. 60-70*С
- В. 20-30*С

4. Зраза мають форму:

- А. овально-приплюснуту
- Б. округло-приплюснуту
- В. форму цеглинки

5. Особливістю приготування бабки з каш є те, що:

- А. у масу додають сирі яйця
- Б. у масу додають окремо розтерті з цукром сирі жовтки яєць та збиті в густу піну білки
- В. яйця не додають

6. З 1кг. сухих бобових отримують варених:

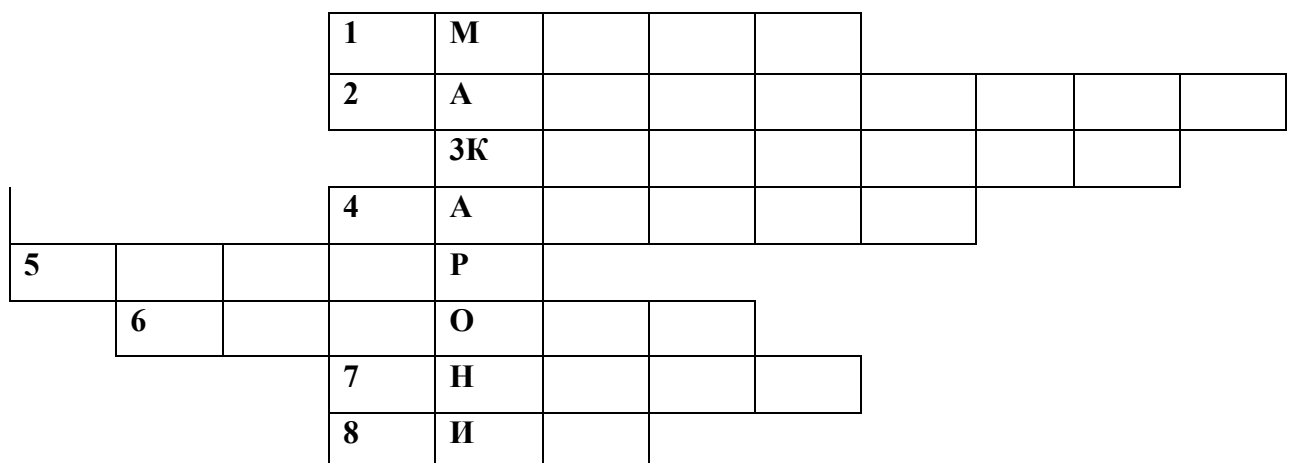
- А. 2.1кг
- Б. 4кг
- В. 6кг

7. У кислому або солоному середовищі бобові розварюються:

- А. погано
 Б. середовище не впливає на розварювання бобових
 В. добре
8. Різні сорти квасолі мають тривалість варіння:
 А. однакову
 Б. різну
 В. сорт не впливає на тривалість варіння
9. Для приготування страв змакаронних виробів макарони варять:
 А. зливним способом
 Б. незливним способом
 В. спосіб варіння не важливий
10. При приготуванні макароннику яйця додають:
 А. сирими
 Б. вареними
 В. яйця не додають
11. Страви з макаронних виробів реалізують протягом ... годин після їх приготування.
 А. 4
 Б. 6
 В. 2
12. Вироби потрібно формувати з.... каші
 А. теплої
 В. остиглої
 В. температура не має значення
- Критерії оцінювання:
 - одна правильна відповідь – 1 бал.
 Вірні відповіді:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
А	Б	Б	В	Б	А	А	Б	Б	А	В	А

Кросворд



Питання до кросворду

- Смажена або запечена страва із суміші яєць та молока ... (омлет)
- Запечена страва із суміші різних продуктів харчування... (запіканка)
- Запіканка з гречаних круп... (крупник)
- Страва з запеченої манної каші... (манник)

5. Напій з сухофруктів до якого можна подавати вироби з каш ... (узвар)
6. На ньому туристи готують в походах... (вогонь)
7. Вкажіть велику домашню птицю, яка має біле м'ясо... (індик)
8. Крупа білого кольору, родом зі сходу... (рис)
- 9.

Питання для перевірки знань

При вивченні курсу технології приготування їжі з основами товарознавства, а також при проходженні виробничого навчання ми познайомилися з технологією приготування страв з круп, бобових та макаронних виробів. Зараз згадаємо про це:

Мозкова атака

1. Які крупи, бобові та макаронні вироби використовують на підприємствах ресторанного господарства?
2. На які речовини багаті крупи, бобові та макаронні вироби?
3. Як підготувати крупи, бобові та макаронні вироби до варіння?
4. Як називається страва до складу якої входять протерті перлова каша і сир, сіль, збиті з цукром сирі яйця?
5. Як готують і подають пшоняники?
6. Які правила варіння бобових?
7. Як готують і подають бабку з локшини з сиром?

III. Мотивація пізнавальної діяльності учнів.

Отже, тема нашого уроку: «**Значення рибних страв у харчуванні людини**». Ми повинні ознайомитись з характеристикою рибних страв та їх значенням для організму людини.

IV. Повідомлення теми і мети (запис на дошці).

V. Формування нових знань.

Теоретична частина.

План

1. Риба –джерело повноцінних білків.
2. Жири риби та їх місце в харчуванні людини.
3. Мінеральні речовини та вітаміни в рибних стравах.
4. Способи теплової обробки риби.

1. Риба-джерело повноцінних білків.

З давніх-давен значне місце в українській кухні займає риба. Улюблені страви українців — карасі в сметані, короп з медом, рибні крученики, завиванці, січеники, товченики, фарширована риба.

Страви з риби є важливим джерелом повноцінних білків, які необхідні для побудови клітин організму людини (альбумінів — розчинних у воді; глобулінів — розчинних у слабких розчинах солей і кислот та деяких складних білків, що містять фосфор). Білки риби засвоюються легше, ніж білки м'яса. М'язова тканина риби порівняно з м'ясом м'якша і ніжніша, оскільки колаген (білок сполучної тканини риби) менш стійкий проти нагрівання і швидше переходить у глютин.

Риба є одним з найкращих джерел високоякісного та доступного білка, вона створює в цьому непогану конкуренцію звичної всім курятині. Вона містить у собі всі амінокислоти, необхідні для повноцінної життєдіяльності людського організму, і на відміну від м'ясного білка в ній присутня навіть метіонін.

Сполучні тканини цього продукту представлені у вигляді колагену, який без праці

переходить в розчинну форму. Саме тому риба дуже легко розварюється і стає рихлою, що тільки покращує засвоюваність усіх поживних речовин. Найбільше білка міститься в такій рибі, як форель, лосось, білуга і сьомга, іншими словами в особинах з сімейства осетрових.

2.Жири риби та їх місце в харчуванні людини.

Жир риби легкоплавкий і залишається в рідкому стані при кімнатній температурі, тому він засвоюється краще, ніж жир яловичини чи баранини. Завдяки цьому рибні страви вживають також холодними. З жиром в організм людини надходять цінні ненасичені жирні кислоти та вітаміни А, О, Е. Вміст жиру у стравах залежить від виду риби, він підвищує калорійність і поліпшує смакові якості. Відповідно до кількості жиру в рибних стравах необхідно правильно добирати гарнір і соус до них.

Річкова риба стане справжньою знахідкою для тих людей, які страждають від надмірної ваги, так як в ста грамах продукту міститься не більш 2,5% жирів. Її можна їсти і хворим на цукровий діабет, адже в ній практично немає вуглеводів.

Значення рибних страв у повсякденному харчуванні людини підкріплюється також їх високою поживною цінністю завдяки підвищеному наявності в них жирних кислот Омега. Найбільше цих елементів міститься в жирній морській рибі – скумбрії, лососеві, форель, оселедця, сьомзі та ін.

Поліненасичені жирні кислоти характеризуються великою фізіологічною активністю, вони благотворно впливають на міжклітинні процеси, володіють протизапальними властивостями, знижують кількість ліпідів у крові, а також сприяють позбавленню від зайвих кілограмів.

Найкраще риба поєднується за смаком з гарніром з картоплі. Можна подавати її також з овочами тушкованими, горошком зеленим консервованим, вареними спаржою, цвітною капустою. Додатково до всіх рибних страв рекомендується подавати огірки, томати свіжі, солоні, мариновані, а також інші солоні або мариновані овочі, салат з капусти

Соус подають окремо у соуснику або поливають ним рибу. Для страв з нежирної риби слід використовувати соус сметанний, сметанний з томатом, сметанний з цибулею, сметанний з хрінном, а з жирної риби — томатний, томатний з овочами, білий основний, паровий, білий із шавлем, білий з капарцями.

3.Мінеральні речовини та вітаміни в рибних стравах.

Рибні страви багаті мінеральними речовинами, особливо страви, які приготовлені з морської риби. Екстрактивні речовини риби збуджують апетит.

Особливо корисна риба хворим на подагру і людям з порушенням обміну речовин. У літньому віці рекомендується споживати страви з нежирної риби, особливо з морської (тріски, морського окуня тощо), багатой на йод, що є профілактичним засобом проти атеросклерозу.

Різні види риби відрізняють за будовою, смаком і вмістом поживних речовин. Тому при приготуванні страв із риби слід правильно визначити спосіб теплової кулінарної обробки для збереження цінних поживних речовин.

Існує не так багато продуктів, які містять у собі одночасно вітаміни Е, D і А, залізо, фосфор, цинк, магній, кальцій, селен і безліч амінокислот, важливих для нормальної функціональної діяльності серця і судин, щитоподібної залози та шлунка. Звичайна риба має у своєму складі достатню кількість всіх цих речовин. Крім того цей продукт відрізняється дуже легкою засвоюваністю, шлунок може переварити білок риби лише за

півтора, максимум дві години, в той час, як на засвоєння, наприклад, яловичини, йому знадобиться цілих п'ять годин.

Вся риба – це відмінне джерело легкозасвоюваного фосфору, фтору і йоду. В її печінці міститься багато вітамінів E, D і A. При цьому обов'язково треба враховувати, що тривале зберігання і заморожування, так само як і сушка, значно зменшують поживну цінність риби.

4. Способи теплової обробки риби

Залежно від способів теплової обробки рибні страви поділяють на варені, припущені, смажені, запечені, тушковані. Для смаження краще використовувати рибу, м'ясо якої соковите, ніжне і легко деформується; панірування сприяє збереженню цілісності шматочків, а утворення на поверхні щільної підсмаженої кірочки забезпечує соковитість, оскільки смажену рибу подають в основному без соусу.

Варити і припускати треба рибу з більш щільним м'ясом, оскільки її подають із соусами, які надають страві соковитості.

Багато страв в українській кухні готують із щуки. Її варять, тушкують, смажать і запікають, проте найкраще фарширувати; окуневі види риб і тріску краще варити й смажити; філе тріски, сома, лина — варити й смажити, а також готувати січені вироби; морську рибу — тушкувати.

Котироль знань:

А. Контрольні питання.

1. Джерелом яких білків є рибні страви?
2. Які білки: риби чи мяса, засвоюються краще?
3. Яка температура плавлення рибного жиру?
4. Завдяки наявності яких жирних кислот риба є продуктом підвищеної поживної цінності?
5. З якими соусами та гарнірами краще поєднується риба?
6. Які мінеральні речовини та вітаміни містять в собі рибні страви?
7. Які є способи теплової обробки риби?

Б. Вирішення проблемних виробничих ситуацій

1. Ви працюєте кухарем в ресторані: ваша задача правильно підібрати гарнір до припущеної форелі. Ваші дії?
2. Ви працюєте кухарем і вам потрібно підібрати соус до смаженого коропа. Ваші дії?
3. Ви працюєте кухарем і вам потрібно вирішити як приготувати камбалу. Ваші дії?
4. Вам необхідно приготувати щуку фаршировану. Ваші дії?

Підведення підсумків уроку:

- **Виставлення оцінок**
- **Обговорення виставлених оцінок**

Домашнє завдання:

1. Яку роль відіграють білки риби в харчуванні людини?
2. Роль рибних жирів та їх вплив на організм людини?
3. Мінеральні речовини та вітаміни риби та їх вплив на організм людини?

План уроку

Тема програми. «Технологія приготування заправних супів».

Тема уроку. «Технологія приготування та відпуск заправних супів (Юшки картопляні)».

Навчальна мета уроку: Сформувати систему нових знань та понять, вчити використовувати ці завдання при вирішенні практичних завдань;

- навчити учнів теоретичних навичок у засвоєнні процесів обробки сировини, приготування і відпускання заправних перших страв;
- вивчити технологічну послідовність при приготуванні заправних перших страв;
- встановити фактори, що впливають на якість продукції;
- вчити вирішувати проблемні ситуації, які можуть виникати під час практичної діяльності.

Розвиваюча мета уроку: розвивати логічне та технологічне мислення, вміння працювати в колективі, стимулювати учнів до активної пізнавальної діяльності,

Виховна мета уроку: виховувати в учнів прагнення до знань, любов до професії і до української кухні як елемента національної культури.

Тип уроку: комбінований.

Методи навчання:

- лекція-діалог з відео супроводом;
- проблемно-пошуковий метод.

Комплексно-методичне забезпечення уроку:

1. «Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів»: Підручник для проф.- техн. навч. закл. /В.С.Доцяк – К. : Наш час, 2014. – 400 с; іл.,

2.Доцяк В.С. «Українська кухня». -Львів: Оріяна Нова, 1998 р.

3. Схеми приготування заправних супів, фото страв.

Технічні засоби навчання: ноутбук, телевізор, презентація в програмі PowerPoint, навчальний фільм (приготування рисового супу).

Матеріальне оснащення:

Столовий посуд: мілка столова тарілка, глибока столова тарілка, напівпорційна глибока столова тарілка, супова миска, бульйонна чашка.

Столові прибори: розливна ложка, столова ложка.

Міжпредметні зв'язки:

1.Організація виробництва та обслуговування. Тема: «Столовий посуд та прибори»

2.Санітарія та гігієна. Тема: « Санітарні вимоги до зберігання продуктів харчування та готових страв»

3.Устаткування підприємств ресторанного господарства. Тема: «Електричне устаткування»

4.Охорона праці. Тема: «Технічні вимоги безпеки праці під час роботи з електричним устаткуванням»

5.Виробниче навчання. Тема: «Перші страви»

Хід уроку

1. Організаційний момент (1хв.)

2. Презентація теми і плану уроку (1 хв.)

Тема і план уроку висвітлюються на екрані (презентація PowerPoint):

Тема: «Технологія приготування та відпуск заправних супів (Юшки картопляні).

План уроку

1. Загальні правила приготування картопляних супів.

2. Технологія приготування. Відпуск супів картопляних:

- з макаронними виробами;

- з крупою;

- з бобовими;

- куліша пшоняного.

3. Вимоги до якості картопляних супів.

Для вивчення нового матеріалу важливими є знання з попередніх уроків. Виявлення знань з попередніх тем є свого роду актуалізацією і стартовим майданчиком для засвоєння більш складного матеріалу. Рівень засвоєння попереднього матеріалу визначається шляхом тестування.

Виконання тестових завдань (Додаток 12).

Аналіз результатів тестування здійснюється шляхом взаємоперевірки та взаємоаналізу учнів під контролем викладача. Викладач аналізує допущені помилки, запитує та акцентує увагу на правильних відповідях, повідомляє результати тестування.

3. Мотивація навчальної діяльності учнів (5 хв).

Серед слов'янських кухонь українська по праву має статус найбільш різноманітної і багатой. Вона давно поширилась за межі України. Супи, а саме заправні супи, є візитною карткою ресторанів з українською кухнею. Заправні супи – це перші страви, які готуються на м'ясному, рибному, грибному бульйоні або овочевих відварах з додаванням великої кількості інгредієнтів. Заправними вони називаються тому, що їх заправляють пасерованим корінням, пасерованим борошном або томатом. Особливістю приготування заправних супів є те, що інгредієнти в суп додають в певній послідовності, щоб вони своєчасно дійшли до готовності.

Викладач наголошує про важливість цієї теми, розповідає про традиції пов'язані з українською культурою, асортиментом і значенням заправних супів для організму людини. Пропонує учням назвати народні прислів'я, вірші та афоризми про заправні супи (які вони підготували заздалегідь).

Демонструє фрагменти презентації про асортимент заправних супів.

4. Актуалізація знань.

1. Яка мета пасерування цибулі, моркви, білого коріння?

(Ефірні олії, жиророзчинні вітаміни, барвні речовини овочів розчиняються у жирі, а потім в рідкій основі супу і надають йому приємного смаку і аромату.)

2. До якого стану потрібно пасерувати овочі?

(Цибуля повинна стати прозорою, інші овочі пасерують до розм'якшення, а не до утворення підсмаженої кірочки.)

3. Яка повинна бути температура пасерування овочів?

(110-120°C)

4. Яку кількість жиру беруть для пасерування овочів?

(10-15% від маси овочів)

5. Як підготувати бульйон для першої страви?

(Процідити і довести до кипіння.)

6. З якою метою продукти для перших страв кладуть у бульйон в певній послідовності?

(Щоб вони одночасно дійшли до готовності.)

7. Яку рідку основу використовують для приготування перших страв?

(Бульйони і відвари, молоко, хлібний квас, сироватка, кисле молоко, охолоджені овочеві відвари і бульйони, відвар з житніх сухарів, фруктові і ягідні відвари.)

8. Як класифікуються перші страви за температурою подавання?

(Холодні і гарячі.)

9. Як класифікуються перші страви за способом подавання?

(Заправні, прозорі, пюреподібні і різні.)

5. Викладення нового матеріалу

Викладач пояснює новий матеріал відповідно до плану уроку, демонструє схеми приготування заправних супів, фото страв, посуд для приготування заправних супів.

1. Загальні правила приготування картопляних супів.

1. Бульйон або відвар проціджують і доводять до кипіння.
2. Підготовлені продукти кладуть у киплячий бульйон залежно від терміну варіння.
3. Овочі нарізають відповідно до форми основного продукту.
4. Варять супи при слабкому кипінні, щоб інгредієнти супів не розварилися.
5. Бобові для супів попередньо варять до розм'якшення.
6. Боби різного кольору закладають в суп без відвару.
7. Перлову крупу варять до напівготовності, відвар зливають, крупу промивають, тому що відвар має слизисту консистенцію синього кольору.
8. Пшоно промивають, ошпарюють, щоб видалити гіркоту від жиру.
9. Пасеровані овочі додають за 10 – 15 хв. до готовності.
10. Спеції додають за 5 – 7 хв. до готовності. На 1 порцію (500 г) необхідно додати: лаврового листу- 0,02г, перцю горошком – 0, 05, солі – 3 – 5 г
11. Картопляні супи (крім супів з макаронними виробами) настоюють 10 – 15 хв. для того, щоб жир піднявся на поверхню, суп став ароматнішим та прозорішим.
12. Подають картопляні супи в підігрітій столовій глибокій тарілці або суповій мисці.
13. При відпуску суп посипають ошпареною, подрібненою зеленню (2 – 3 г).

14. Норма відпуску на 1 порцію може становити 500, 400, 300 , 250 г на порцію.

Після пояснення викладачем першого питання учні закріплюють матеріал самостійно закінчуючи незакінчену думку

- Бульйон або відвар для супу...
- Підготовлені продукти кладуть в киплячий бульйон...
- Овочі для супу нарізають...
- Супи варять при ...кипінні
- Бобові для супів...
- Відвар кольорових бобових в суп...
- Перлову крупу для супу...
- Пшоно для приготування супу...
- Пасеровані овочі додають за...
- Пшоно для приготування супу...
- Пасеровані овочі додають за...
- Спеції додають за...
- На одну порцію (500г) необхідно: лаврового листа..., перцю горошком..., солі...
- Картопляні супи, крім супів з макаронними виробами, настоюють... хв.
- Подають картопляні супи в...
- Супи при відпуску...
- Норма відпуску супу на 1 порцію...

Викладач пояснює друге питання.

2. Технологія приготування, відпуск супів картопляних

- з макаронними виробами;

- 1.Макаронні вироби потрібно підготувати (великі за розміром макарони необхідно розламати).
- 2.Овочі нарізати відповідно до виду макаронних виробів.
- 3.У киплячий бульйон або воду покласти макарони або локшину і варити 7 – 10 хв.(вермішель додають одночасно з картоплею). Необхідно також враховувати з яких сортів пшениці зроблено борошно для макаронних виробів, а також сорт картоплі. У цьому випадку послідовність закладки продуктів змінюється.
- 4.Додати підготовлену картоплю і довести до кипіння.
5. Додати пасеровані овочі.
- 6.За 5 – 7 хв. до готовності додати спеції.
- 7.Відпускати у підігрій до 40° С глибокій столовій тарілці, посипавши зеленню.

(Учні працюють із схемою приготування супу картопляного з макаронними виробами, повторюючи його технологію приготування. Схема висвітлена в презентації до уроку або дана учням у вигляді картки)

- з бобовими;

- 1.Квасоллю (горох) перебрати, промити.

2. Бобові залити холодною водою (2 л на 1 кг) на 4 – 6 годин.
3. Зварити бобові без солі до розм'якшення.
4. У киплячий бульйон додати бобові, довести до кипіння.
5. Додати картоплю, нарізану кубиком, довести до кипіння.
6. Додати пасеровані овочі.
7. За 5 – 7 хвилин до готовності додають сіль, спеції.
8. Відпускають у підігрітій до 40° С глибокій столовій тарілці, посипавши посіченою зеленню.
9. Перші страви з бобовими особливо смачні, якщо варити їх на грибному бульйоні

(Учні працюють із схемою приготування супу картопляного з бобовими, повторюючи його технологію приготування. Схема висвітлена в презентації до уроку або дана учням у вигляді картки)

- з крупами;

1. Крупи перебирають, промивають, пшоняну обшпарюють, манну просіюють, перлову відварюють до напівготовності.
2. У киплячий бульйон покласти підготовлену крупу, варити до напівготовності.
3. Додати підготовлену картоплю, довести до кипіння.
4. Додати пасеровані овочі, варити до готовності.
5. За 5 – 7 хв. додати сіль, спеції.
6. Відпускати у підігрітій до 40° С глибокій столовій тарілці, посипавши зеленню.

(Учні працюють із схемою приготування супу картопляного з крупами, повторюючи його технологію приготування. Схема висвітлена в презентації до уроку або дана учням у вигляді картки).

- кулішу пшоняного.

1. Бульйон довести до кипіння.
2. Додати підготовлене пшоно.
3. Варити до напівготовності.
4. Додати пасеровану цибулю на салі.
5. Проварити до готовності.
6. За 5 – 7 хв. до кінця варіння додати сіль, спеції.
7. Відпускають, посипавши зеленню.

(Учні працюють із схемою кулішу пшоняного, повторюючи його технологію приготування. Схема висвітлена в презентації до уроку або дана учням у вигляді картки).

Викладач пояснює третє питання.

3. Вимоги до якості картопляних супів.

Зовнішній вигляд – часточки жиру на поверхні жовтого кольору або безбарвні. Картопля і овочі нарізані кубиками, брусочками, скибочками. Бульйон прозорий, трохи каламутний (якщо суп з макаронними виробами та крупою)

Консистенція – Овочі м'які, не розварені (частина картоплі може бути розварена). Крупи та макаронні вироби добре набухли, не розварені, зберігають форму.

Смак і запах – відповідають тим продуктам, які входять до складу юшки.

Протягом уроку учні уважно слухають, спостерігають за матеріалом на екрані, продовжують думку, працюють з картками, складають опорні конспекти.

6. Закріплення нового матеріалу, розв'язування проблемних ситуацій. Викладач проводить закріплення нових знань шляхом фронтального опитування, вирішенням проблемних ситуацій.

1 Чи однакова послідовність закладки макаронних виробів в суп?

(Ні. Макарони з борошна пшениці твердих сортів кладуть до картоплі, вермішель або засипку для супу після пасерованих овочів за 10-15 хвилин до закінчення варіння).

2. Чому перлову крупу відварюють до напівготовності, а потім промивають?
(Відвар має темний-колір і слизувату консистенцію?)

3. Чому крупу промивають спочатку теплою водою (40-50°C), а потім гарячою водою (60-70°C).

(Для того щоб спочатку змити сторонні домішки і змити мучель. необхідно ретельно промити крупу. Від гарячої води мучель перетвориться в клейстер).

4. Чому бобові не варять у жорсткій воді?

(Вони погано розварюються).

5. Чому бобові варять без солі?

(Погано розварюються).

6. Як прискорити варіння бобових, якщо вода жорстка?

(Використати кип'ячену воду).

7. Чому під час прискорення варіння бобових не можна добавляти харчову соду?

(Руйнує вітамін В, погіршує смак і колір бобових).

8. Чому пшоно необхідно ошпарювати?

(Пшоно містить жир, який під час зберігання окислюється і тому страва буде гіркою).

9. Від чого залежить форма нарізки овочів для супів?

(Від форми продукту з якого готується суп).

10. Як нарізають овочі для супу картопляного з крупами?

(Кубиками, скибочками, часточками).

11. Коли в суп додають пасеровані овочі?

(За 10-15 хв. до готовності).

12. Коли в суп додають лавровий лист і перець?

(За 5-7 хв. до готовності).

13. Чому не можна варити суп при бурхливому кипінні?

(Овочі дуже розм'якшуються, не зберігають форму, вивітрюються ароматичні речовини).

14. Для чого супи настоюють?

(Щоб сплив жир).

15. Які супи не настоюють?

(Супи з крупами, макаронними виробами).

16. Який посуд використовують для відпуску супів?

(Глибоку столову тарілку, глибоку столову напівпорційну тарілку, супову миску, бульйонну чашку).

17. Назвіть правила порціонування супів.

(У підігріту до 40-50°C глибоку столову тарілку (діаметром 240 мм місткістю 500 г) кладуть прогріті в бульйоні шматочки м'яса, птиці, риби, фрикадельки, нашатковані гриби вагою 25, 35, 50, 75 г на порцію, наливають густу, а потім рідку частину страви, зверху кладуть підготовлену (оброблену, ошпарену окропом, обсушену і дрібно нарізану зелень кропу, петрушки, цибулі для збагачення вітамінами, поліпшення зовнішнього вигляду, смаку) (02-03 г нетто на порцію).

18. Назвіть норму відпуску супів на одну порцію.

(500 г, 400 г, 300 г, 250 г)

19. Назвіть термін реалізації супів.

(Юшки з макаронними виробами – 30-40 хв., а інших не більше 2 годин).

Проблемні ситуації:

1. Під час пасерування овочі підгоріли. Вкажіть помилку.

(Овочі пасерували при високій температурі).

2. Овочі не зберегли форму нарізки. Чому?

(Суп варили при бурхливому кипінні, не дотримувались послідовності закладки).

3. Куліш пшоняний гірчить. Назвіть помилку.

(Пшоно не обшпарили окропом).

4. Макаронні вироби втратили форму. Яку помилку допустив кухар?

(Порушена послідовність закладки продуктів або суп залишили настоюватись на гарячій плиті на 15-20 хв.).

5. Картопляний суп не має золотистого забарвлення. Чому?

(Заклали не пасеровану моркву).

6. Суп картопляний з бобовими має непрозорий, темний колір. Що невірно зробив кухар?

(Додали відварну кольорову квасолю разом з відваром).

7. Суп картопляний з макаронними виробами не ароматний, не смачний. Яку помилку допустив кухар?

(Зварений на рибному бульйоні. Краще використати бульйон з птиці, м'яса, грибів).

8. Суп пересолений. Як виправити помилку?

(Опустити марлевий мішечок з вареним (без солі) рисом і прокип'ятити).

9. Під час пасерування овочі підгоріли. У чому причина?
(Не дотримувалися температури пасерування).

7. Підведення підсумків.

Викладач називає активних учнів, виставляє і мотивує виставлені оцінки.

8. Домашнє завдання.


















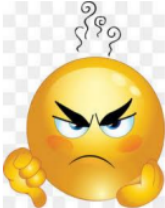


Доопрацювати опорний конспект. Скласти таблицю вимог до якості картопляних супів. Знайти спільні і відмінні риси між супами картопляними: з макаронними виробами, бобовими та з пшоном за діаграмою Вени.

Література:

1. «Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів»: Підручник для професійно-технічних навчальних закладів /В.С.Доцяк – К. : Наш час, 2014. – 400 с.
2. Доцяк В.С. «Українська кухня». -Львів: Оріяна Нова, 1998 р.

Додатки

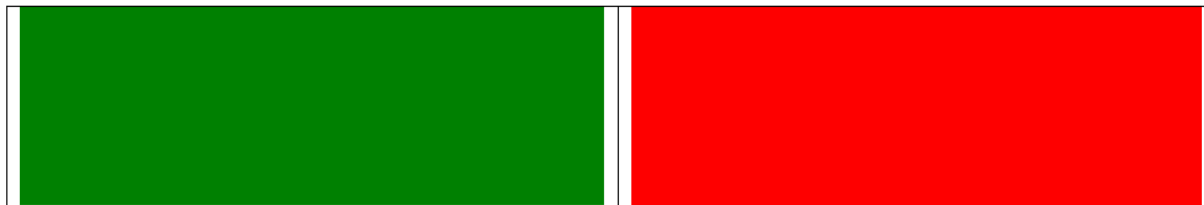
Додаток №1
«Смайли»



Додаток №2
Картка для рефлексії протягом уроку

Позначте ваш настрій смайликом на початку уроку	Позначте ваш настрій смайликом після вікторини	Позначте ваш настрій смайликом після релаксації	Позначте ваш настрій смайликом після роботи в парі	Позначте ваш настрій смайликом після роботи в групі

Додаток №3
Картка «Готовий – не готовий»



Додаток №4 Питання та відповіді до вікторини «Варені м'ясні страви»

<p>1. З якого виду мяса готують варені другі гарячі м'ясні страви</p> <p> <input checked="" type="checkbox"/> яловичина <input checked="" type="checkbox"/> баранина <input checked="" type="checkbox"/> свинина <input checked="" type="checkbox"/> птиця </p> <p style="text-align: center;">СКРИТИ ОТВЕТ</p>	<p>2. якої масою варять мясо великим шматком</p> <p> <input checked="" type="checkbox"/> 1,5 - 2 кг <input checked="" type="checkbox"/> 1,0- 1,5 кг <input checked="" type="checkbox"/> 1,5-3 кг <input checked="" type="checkbox"/> 1,0- 2,5 кг </p> <p style="text-align: center;">СКРИТИ ОТВЕТ</p>
<p>3. через який час солять після кипіння</p> <p> <input checked="" type="checkbox"/> 10-15 хв <input checked="" type="checkbox"/> 15-20 хв <input checked="" type="checkbox"/> 20-30 хв <input checked="" type="checkbox"/> 20-45 хв </p> <p style="text-align: center;">СКРИТИ ОТВЕТ</p>	<p>4. У якому м'ясі видаляють реберні кістки після варіння</p> <p> <input checked="" type="checkbox"/> яловичина <input checked="" type="checkbox"/> телятина <input checked="" type="checkbox"/> свинина <input checked="" type="checkbox"/> баранина <input checked="" type="checkbox"/> оленина </p> <p style="text-align: center;">СКРИТИ ОТВЕТ</p>
<p>5. Який продукт забули додати під час приготування баранини з пшоном: баранина, пшоно, цибуля ріпчаста, сало шпик, зелень.</p> <p> <input checked="" type="checkbox"/> томат <input checked="" type="checkbox"/> петрушка <input checked="" type="checkbox"/> вода <input checked="" type="checkbox"/> бульйон </p> <p style="text-align: center;">СКРИТИ ОТВЕТ</p>	<p>6. Час тривалого зберігання мяса відварного у холодильнику складає:</p> <p> <input checked="" type="checkbox"/> 48 годин <input checked="" type="checkbox"/> 24 години <input checked="" type="checkbox"/> не більше однієї доби <input checked="" type="checkbox"/> не більше 3 годин </p> <p style="text-align: center;">СКРИТИ ОТВЕТ</p>
<p>7. Який має колір мясо відварне</p> <p> <input checked="" type="checkbox"/> від світло-сірого до темного <input checked="" type="checkbox"/> від рожевого до світло-сірого <input checked="" type="checkbox"/> від рожевого до червоного <input checked="" type="checkbox"/> всі варіанти вірні </p>	<p>10. Що впливає на стійкість колагену?</p> <p> <input checked="" type="checkbox"/> порода <input checked="" type="checkbox"/> вік <input checked="" type="checkbox"/> угодваність <input checked="" type="checkbox"/> стать <input checked="" type="checkbox"/> не має жодної правильної відповіді </p>
<p>9. Як ви гадаєте залежно від способу теплової обробки до якого виду можна віднести дану страву</p>  <p> <input checked="" type="checkbox"/> смаження <input checked="" type="checkbox"/> варіння <input checked="" type="checkbox"/> тушкування <input checked="" type="checkbox"/> запікання </p> <p style="text-align: center;">СКРИТИ ОТВЕТ</p>	<p>8. Яка стравна на даному зображенні?</p>  <p> <input checked="" type="checkbox"/> Шпиговане мясо <input checked="" type="checkbox"/> Мясо варене <input checked="" type="checkbox"/> Яловичина відварна <input checked="" type="checkbox"/> Всі відповіді вірні </p> <p style="text-align: center;">СКРИТИ ОТВЕТ</p>

Додаток №5

Картка завдання Пазл «Ромштекс», створена за допомогою сервісу
<http://www.jigsawplanet.com/>

Пройдіть за посиланням та складіть пазли
<https://www.jigsawplanet.com/?rc=play&pid=088ee74be42a>

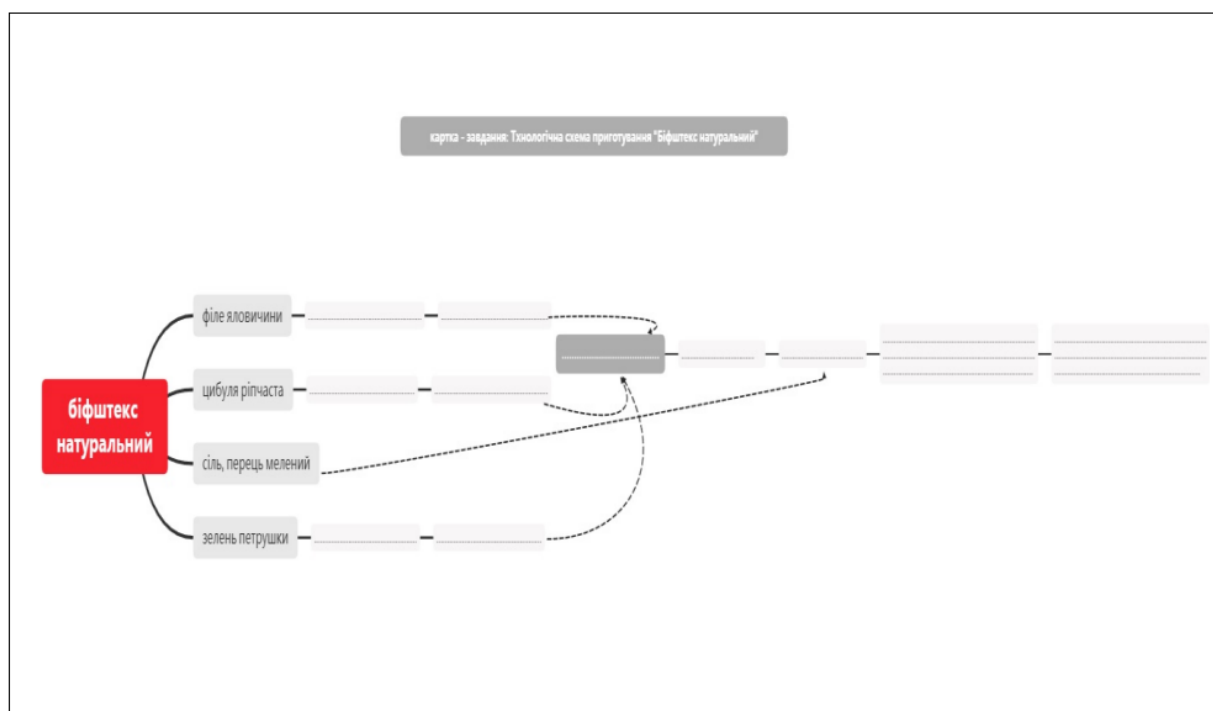
Додаток №6

Картка оцінювання

№ п/п	ПІБ учня	Оцінка виду діяльності					
		Перевірка домашнього завдання (вікторина)	Відповіді на запитання до відео-роликів	Виконання завдання в парі	Виконання завдання в групі	Закріплення матеріалу в Тестмейкер	Підсумкова оцінка (сума балів)
		(0-2)	(0-2)	(0-3)	(0-3)	(0-2)	(0-12)
		5 хв.	3 хв	5 хв	5 хв	2 хв	20 хв
1							

Додаток №7

Ментальна картка, створена за допомогою сервера XMind «Технологічна схема приготування «Біфштекс натуральний»»



Визначте послідовність приготування страви «Біфштекс натуральний», позначивши номер на картці

1. нарізування
2. промивання
3. перебирання
4. формування виробу у вигляді овалу
5. відбивання
6. теплова обробка (смаження з обох боків на плиті протягом 8-10 хв)
7. перемішування
8. доведення до готовності у жаровій шафі протягом 5 хв
9. нарізка на шматки
10. первинна обробка
11. підготовлене м'ясо

Додаток №8



Картка завдання для роботи в малих групах

<p>Завдання:</p> <p>Вирішіть ситуацію, яка виникла на підприємстві ресторанного господарства в кафе «Вікторія»</p> <p>Кухар готував котлети «Марічка», які смажив у фритюрі. В першій партії кілька котлет потріскалися.</p> <p>Розподіліть ролі між собою та знайдіть шляхи вирішення проблеми.</p> <p>Ролі: споживач, офіціант, кухар, завідуючий виробництвом, бухгалтер, керівник підприємства.</p>	<p>Причина:</p> <p>Усунення причини:</p> <p>Демонстрація ситуації.</p>
--	---

<p>Підберіть посуд та обладнання для приготування «Котлети натуральні», правильну відповідь позначте «V»</p>	
--	---

Додаток №9

Питання для тестування в додатку «Тестмейкер»

<p>ответа</p> <p>1</p>  <p>Яка страва на даному зображенні?</p> <p>ответа</p> <p>оК</p>	<p>ответа</p> <p>2</p> <p>Якою товщиною нарізають ромштекс?</p> <p>2 -2,5 см</p> <p>1.5-2 см</p> <p>Я не знаю</p>
<p>ответа</p> <p>3</p> <p>Скільки шматків нарізають на порцію "Ескалоп"?</p> <p>1</p> <p>1-2</p> <p>Я не знаю</p>	<p>ответа</p> <p>4</p>  <p>Який вид стейку на даному зображенні?</p> <p>Стриплойн</p> <p>рибай</p> <p>Я не знаю</p>
<p>ответа</p> <p>5</p> <p>Які соуси подають до страв зі смаженого м'яса?</p> <p>червоний з грибами</p> <p>м'ясний сік</p> <p>всі вірно</p> <p>сливовий</p> <p>молочний</p> <p>червоний з вином</p> <p>оК</p>	<p>Свої результати здобувачі освіти надсилають викладачу на Viber</p>

Додаток №10


Картка для рефлексії в кінці уроку за допомогою сервісу FLINGA

Flinga Discover

Start the session. The students should now join the session and start working. Again, remind the students to think and talk first, and only after that send their solution to the board.

Join link: <https://demo.flinga.fi/s/DWF9W3P>

Access code:
DWF9W3P



[Start](#)

Питання для рефлексії в кінці уроку за допомогою сервісу FLINGA

№	Запитання	Відповідь
1	Що з того, що ми робило сьогодні під час уроку, запам'яталось найбільше?	
2	Що було найбільш складним для тебе?	
3	Що ти можеш зробити, щоб навчатись краще на наступних уроках?	
4	Які три ключові слова могли б найкраще описати цей урок?	
5	Твоє побажання викладачу на наступний урок.	

Додаток №11

Картка «Домашня робота» Повторення матеріалу з теми «Технологія приготування страв зі смаженого м'яса (яловичини) порційними шматками: біфштекс, філе, лангет, антрекот, ромштекс та інше»

<https://www.storyjumper.com/book/index/79398285/Yuliia86>

The screenshot shows a book page on the StoryJumper website. The book cover is teal and features the title "Конспект" (Concept) at the top. Below the title, there is a blue arrow pointing right. The main text on the cover reads: "«Технологія приготування страв зі смаженого м'яса (яловичини) порційними шматками: біфштекс, філе, лангет, антрекот, ромштекс та інше»". To the right of the cover, there is an orange "BUY (from \$3.99+)" button, a star icon for "LIKE", a speech bubble icon for "COMMENT", a share icon for "SHARE", and a flag icon for "Report". Below the cover, the book is identified as "«Конспект»" by "Yuliia86", with "26 pages" and a "Privacy level: PUBLIC" note. A red circular badge on the right says "CREATE YOUR BOOK for FREE". The StoryJumper logo and navigation menu are visible at the top of the page.

**Відповіді до тестів з теми «Заправні перші страви»
Варіант 1(Додаток 12)**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
а	в	а	б	а	б	а	в	б	б

Тести

Теми: «Значення перших страв у харчуванні» та «Загальні правила приготування перших страв»

Варіант 2

1. За температурою подавання перші страви класифікують на...

- а) холодні і помірної температури;
- б) гарячі і охолоджені;
- в) гарячі і холодні.

2. За способом приготування перші страви класифікують на ...

- а) бульйони, молоці, воді, квасі;
- б) заправні, прозорі, пюреподібні і різні;
- в) холодні і гарячі.

3. Для пасерування овочів жиру беруть...

- а) 20-40% від маси овочів;
- б) 5-10% від маси овочів;
- в) 15-20% від маси овочів.

4. Під час пасерування маса овочів зменшується тому, що вони...

- а) втрачають ефірні олії;
- б) втрачають воду;
- в) втрачають вітаміни.

5. Краще зберігають свою форму під час теплової обробки...

- а) сирі овочі;
- б) пасеровані овочі;
- в) однаково.

6. Пасерують овочі при температурі...

- а) 150-160°C;
- б) 110-120°C
- в) 90-105°C.

7. Смак і аромат першої страви погіршує...

- а) пасероване борошно, надлишок солі;
- б) надлишок спецій і солі;
- в) настоювання на плиті.

8. Для поліпшення смаку перших страв можна додавати...

- а) перець солодкий;
- б) перець гіркий;

в) перець духмяний.

9. Енергетичну цінність перших страв можна підвищити, відпустивши їх з...

а) м'ясом, рибою, галушками, пампушками, сметаною;

б) м'ясом, рибою;

в) з зеленню, хлібом.

10. Під час варіння не втрачають свого аромату...

а) пасероване коріння, цибуля;

б) сира цибуля, пасероване коріння;

в) петрушка, селера, пастернак.

Відповіді до тестів з теми «Заправні перші страви»

Варіант 2 (Додаток 12)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
в	б	в	б	б	б	б	а	а	а

Додаток 13

Вимоги до якості картопляних супів

Критерії оцінювання	Вимоги до якості
Зовнішній вигляд: - Поверхні супу - Бульйону - Картоплі, овочів	Очікувана відповідь. <i>На поверхні часточки жиру безбарвні або жовтого кольору. Бульйон прозорий(трохи каламутний для супів з крупами і макаронними виробами) Нарізані кубиками, брусочками, скибочками. часточками.</i>
Консистенція: - Овочів -Крупи, макаронних виробів	Очікувана відповідь. <i>Овочі м'які, не розварені (частина картоплі може бути розвареною). Крупи і макаронні вироби добре набухли, не розварені, зберігають форму.</i>
Смак і запах	Очікувана відповідь. <i>Відповідають тим продуктам, які входять до складу супу.</i>

Додаток 14

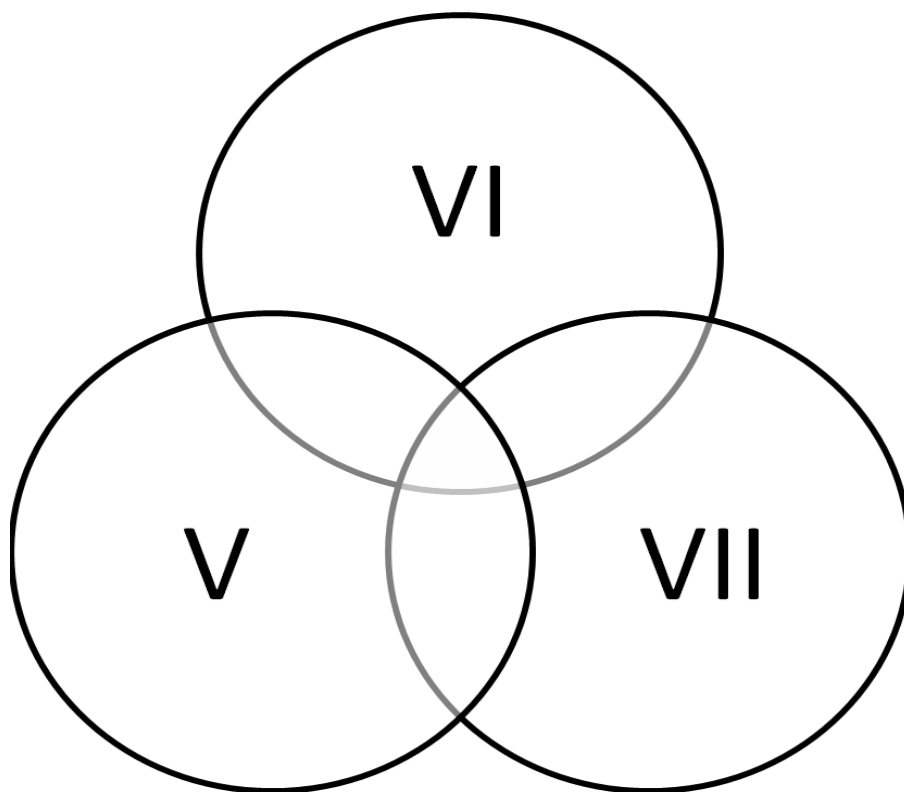
Цікаві факти:

- У світі нараховується з-понад **150** типів супів.
- Вони поділяються на з-понад **1000** видів.
- Слово *soupe* походить від латинського – «*хліб розмочений у відварі*».
- Слово «суп» на Русі з`явилося в епоху Петра I.

Додаток 15

Знайти відмінності і спільне в приготуванні супів

Суп картопляний з квасолею



Суп картопляний з
макаронами

Суп картопляний
з пшоном

Відповідь до закріплення нового матеріалу за діаграмою Вени.

Знайти спільне і відмінності в приготуванні картопляних супів.

I. Спільне в приготуванні всіх супів: заправляються пасерованими овочами.

II. Спільне в приготуванні супу картопляного з квасолею і супу картопляного з макаронними виробами – заправлення пасерованими овочами. Макарони, локшину і варені бобові закладають в бульйон до картоплі.

III. Спільне в приготуванні супу картопляного з пшоном і супу картопляного з бобовими – картоплю нарізають великими кубиками, цибулю січуть, моркву і петрушку нарізають дрібними кубиками. Пшоно і бобові закладають в суп до картоплі.

IV. Спільне в приготуванні супу картопляного з пшоном і супу картопляного з макаронними виробами – пшоно і макаронні вироби перебирають. Макарони, локшину і пшоно закладають в суп до картоплі.

VI-VII. Відмінні особливості в приготуванні супу картопляного з бобовими і супу картопляного з пшоном:

- для супу з бобовими - бобові перебирають, попередньо замочують на 4-6 годин і варять до розм'якшення, овочі можна пасерувати на салі шпик, а для супу картопляного з пшоном – пшоно перебирають, обшпарюють. Зелений горошок закладають разом з пасерованими овочами.

V-VI. Відмінні особливості в приготуванні супу картопляного з бобовими і супу картопляного макаронними виробами:

- для супу з бобовими - бобові попередньо замочують і варять до розм'якшення, овочі можна пасерувати на салі шпик, картоплю нарізають великими кубиками, моркву і петрушку малими, цибулю дрібно січуть. Варені бобові в суп закладають до картоплі.

- для супу з макаронними виробами - великі макаронні вироби розламують (макарони, локшина, вермішель), овочі нарізають: картоплю брусочками, моркву, цибулю – соломкою, для юшок з фігурними макаронними виробами – кубиками.

- послідовність закладання макаронних виробів залежить від виду макаронних виробів: вермішель і засипку закладають в суп після пасерованих овочів, а макарони, локшину - до картоплі.

V-VII. Відмінні особливості в приготуванні супу картопляного з макаронними виробами і супу картопляного з пшоном:

- великі макаронні вироби розламують, пшоно обшпарюють. Овочі для супу з макаронними виробами(макарони, локшина вермішель) нарізають: картоплю брусочками, моркву, цибулю – соломкою, для юшок з фігурними макаронними виробами – кубиками.

- послідовність закладання макаронних виробів залежить від виду макаронних виробів:

- вермішель і засипку кладуть в суп після пасерованих овочів, макарони, локшину закладають до картоплі, пшоно для супу картопляного з пшоном закладають в бульйон до картоплі.

- овочі для супу з пшоном нарізають: картоплю великими кубиками, моркву, петрушку маленькими кубиками, цибулю січуть.

Висновок

Підсумовуючи вище сказане, можна зробити висновок, що ефективність застосування інноваційних програмно-педагогічних засобів підтримки вивчення навчальної дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» очевидна. Проаналізовані в даній роботі технології навчання сприяють підвищенню рівня засвоєння знань, навчають здобувачів освіти творчо мислити, вміло застосовувати теорію на практиці, розвивають самостійне мислення, вміння приймати оптимальні рішення в складних ситуаціях. Використавши практично програмні засоби у педагогічній діяльності професійно-теоретичного навчання, переконалися, що це є необхідною передумовою для підготовки висококваліфікованих робітників. Використання різноманітних інноваційних програмно-педагогічних засобів, технологій та методів активного та інтерактивного навчання пробуджують у здобувачів освіти інтерес до навчально-пізнавальної діяльності, що дозволяє створити атмосферу мотивованого, творчого навчання та водночас вирішити цілий комплекс навчальних, виховних, розвиваючих завдань.

Отже, використання інновацій у навчальному процесі професійно-технічної освіти – це прямий шлях до інтеграції освіти; основною метою інноваційної діяльності стають якісні зміни особистості здобувача освіти в порівнянні з традиційною системою, що використовувалась багато років поспіль і представляла модель прямої передачі знань «викладач-здобувач освіти». Окрім того, інновації повинні стати основним інструментом покращення освіти в сучасних закладах професійно-технічної освіти.

Таким чином, для підготовки сучасних висококваліфікованих робітників та вдосконалення певного професійного рівня необхідно використовувати в процесі навчання сукупність вище описаних інноваційних інструментів та технологій. Використовуючи різні програмно-педагогічні засоби в методиці навчання, формуються професійні компетентності, які необхідні для кваліфікаційного рівня сучасного кухаря. Основним результатом під час формування загальнокультурних компетенцій здобувачів освіти є власна зацікавленість, самостійна робота і поживлена активність у навчальному процесі.

Отже, необхідно підкреслити, що використання інноваційних програмно-педагогічних засобів підтримки вивчення навчальних предметів у навчальному процесі, дає можливість кожному педагогу організувати процес освітньої діяльності більш цікаво, фундаментально і ґрунтовно.

Джерела

1. Десятов Т.М. Взаємовплив національного і міжнародного досвіду в професійній освіті // Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання у підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми // Зб. наук. пр.– Київ- Вінниця: ДОВ Вінниця, 2004. – С. 26-28
2. Зязюн І.А. Технологізація освіти в контексті удосконалення професійного розвитку особистості // Розвиток педагогічної і психологічної наук в Україні 1992- 2002. Збірник наукових праць до 10-річчя АПН України /Академія педагогічних наук України. – Частина 2. – Харків: “ОВС”, 2002. – С. 28-45.
3. Ніколаєнко С.М. Інноваційний розвиток професійно-технічної освіти в Україні. – К.: Книга, 2007.
4. Оверко Н. Я. Розвиток педагогічної майстерності викладачів професійно-технічних навчальних закладів / Наталія Оверко // Педагогіка і психологія професійної освіти. — 2012. — № 6. — С. 64–71.
5. Оверко Н. Я. Розвиток педагогічної майстерності викладачів спецдисципліни ПТНЗ кулінарного профілю: результати експерименту / Наталія Оверко // Педагогіка і психологія професійної освіти. — 2015. — № 6. — С. 34–50.
6. Педагогічна майстерність: Хрестоматія: Навч. посіб. / Упоряд.: І.А. Зязюн, Н.Г. Базилевич, Т.Г. Дмитренко та ін.; За ред. І.А. Зязюна. – К.: СПД Богданова А.М., 2008.- 462 с.
7. Сучасний урок. Інтерактивні технології навчання. Науково – методичний посібник / О.І. Пометун, Л.В. Пироженко.-К.:А.С.К., 2006.
8. Фіцула М.М. Педагогіка. Навчальний посібник. Видання 2-ге, виправлене, доповнене.- Київ «Академвидав», 2007.
9. Сервіс Quizizz: <https://quizizz.com/admin>
10. Сервіс Jigsaw Planet: <http://www.jigsawplanet.com>
11. Сервіс FRINGA: <http://www.quiversion.com>
12. Сервіс XMind: <https://www.xmind.net>
13. Сервіс StoryJumper: <https://www.storyjumper.com>