Оновлення процесу викладання предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» через використання освітніх платформ і онлайн-сервісів.

Наталія СОЙФЕР,
викладач Регіонального центру професійної освіти ресторанного, будівельного та автотранспортного сервісу Харківської області

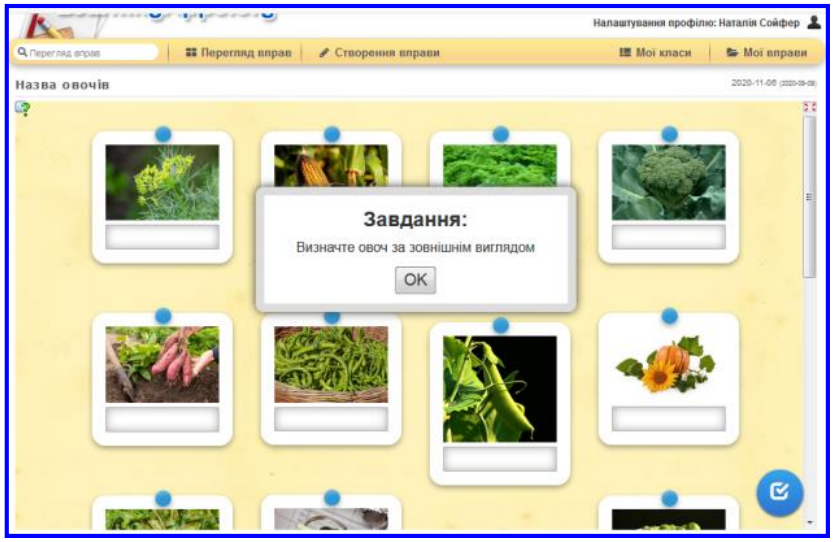
Гордон Драйден
(американський педагог)

Той народ, який першим реалізує можливості цифрових комунікацій і введе їх до навчальної методики, очолюватиме світовий освітній процес.

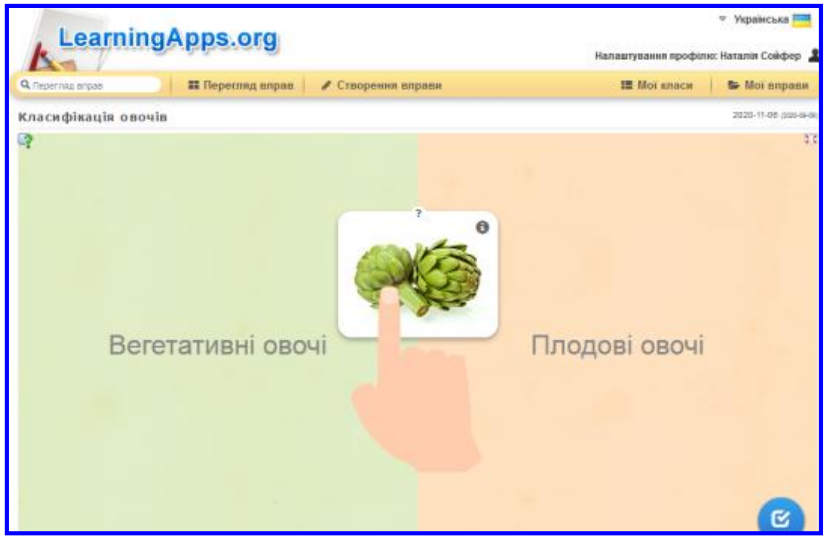
LearningApps.org

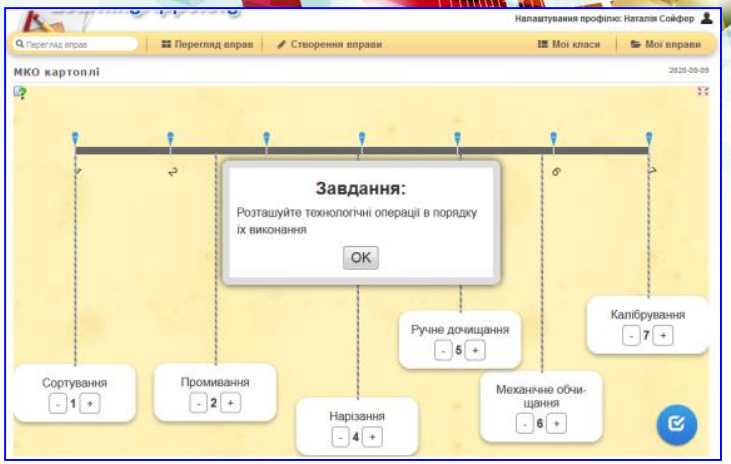
Знайди пару

Види овочів



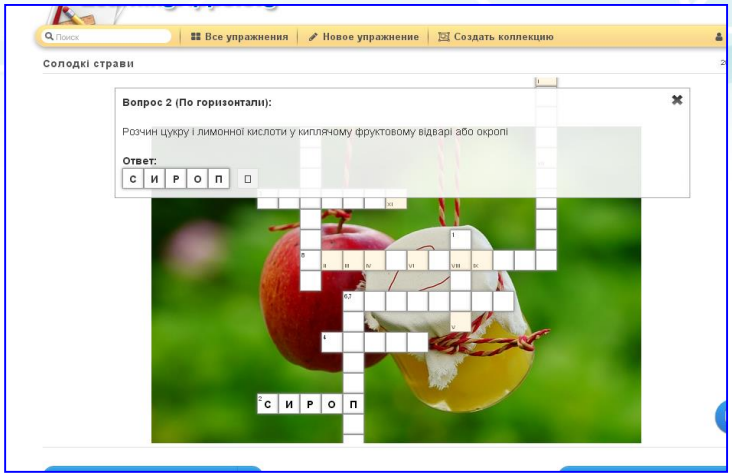
Класифікація овочів





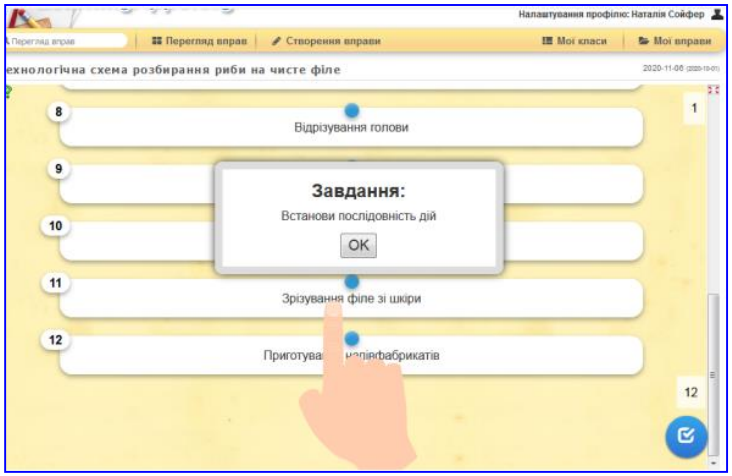
Числова пряма

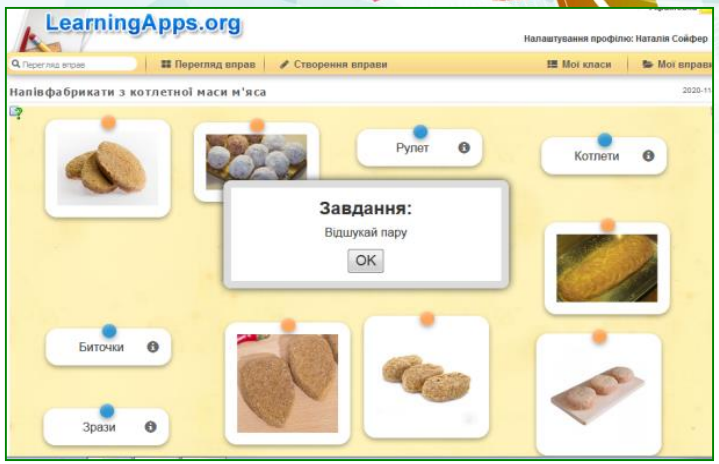
Кросворд



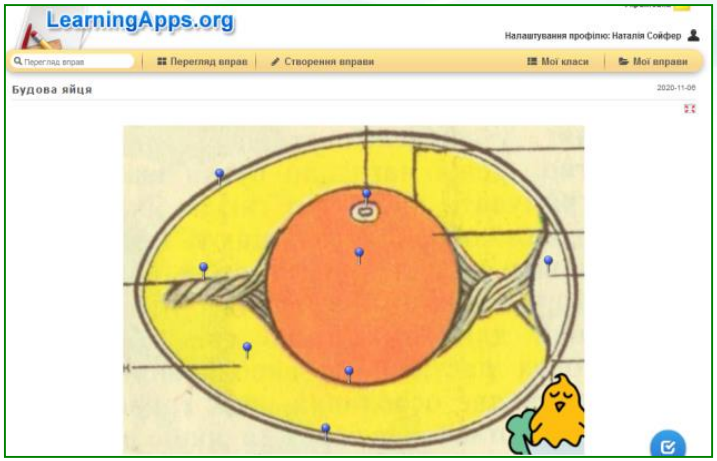
Пазл

Алгоритм приготування



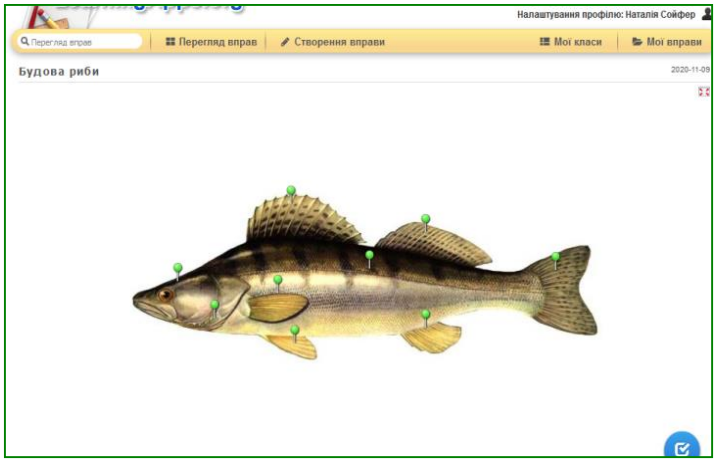


Знайди пару



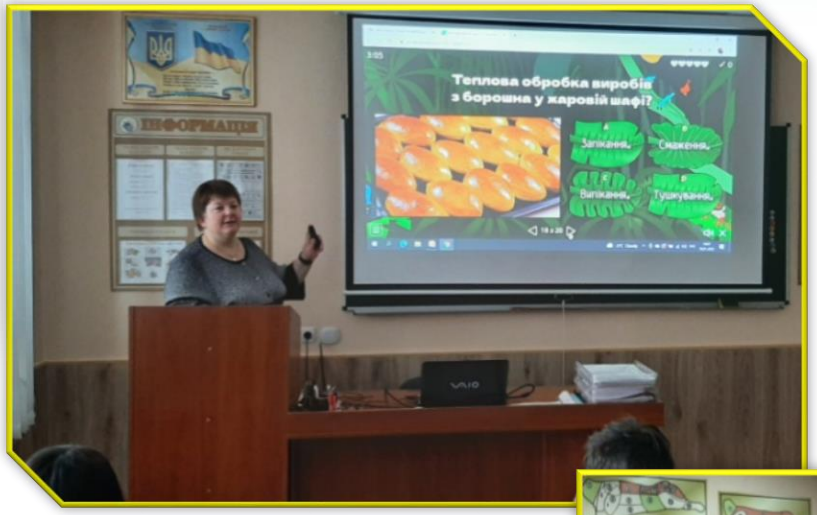
Будова яйця

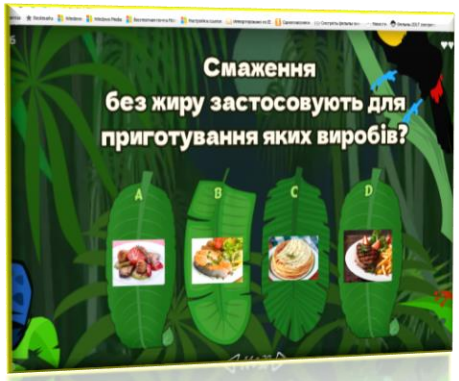
Частини туші свинини

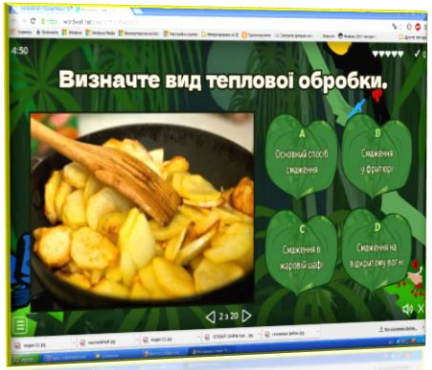


Будова риби

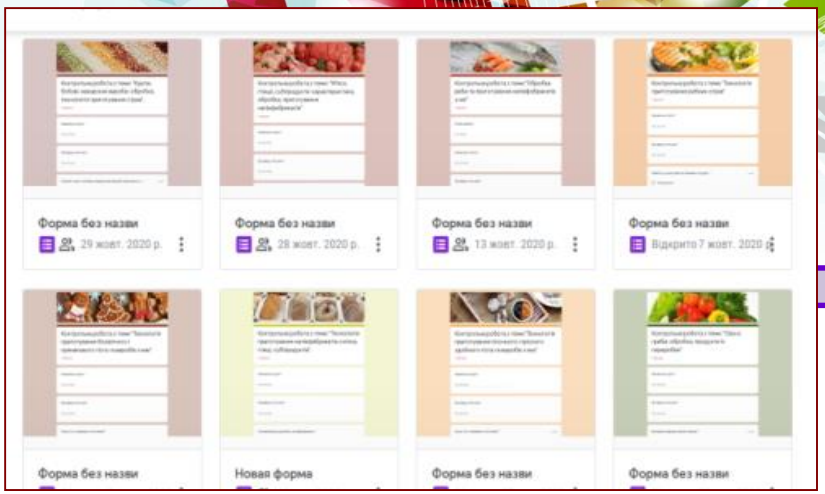
Wordwall.net



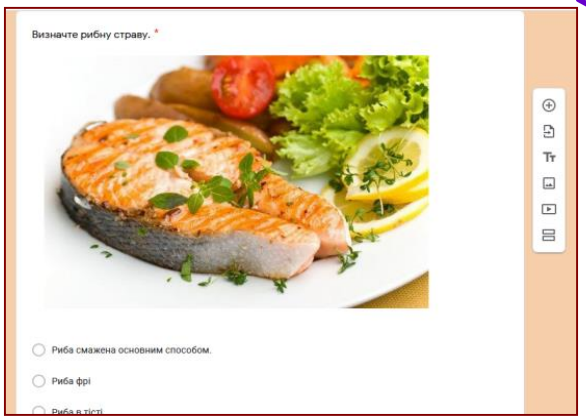


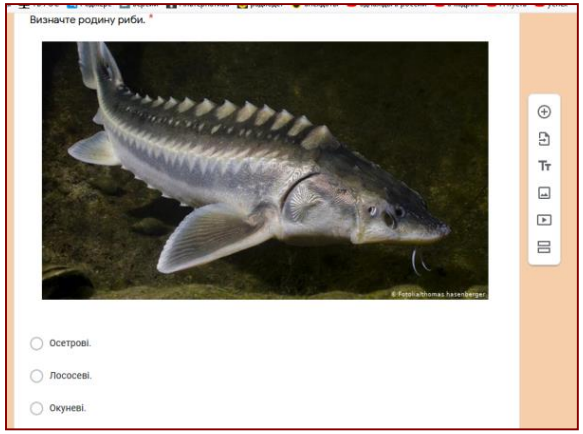


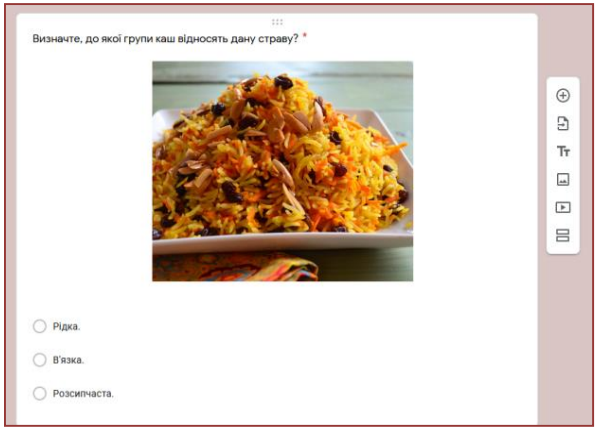
Мій Google диск



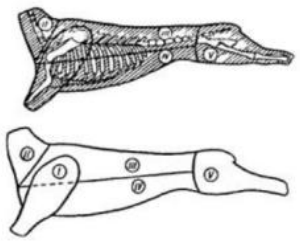
Варіанти завдань







Визначити частини туші баранини. *



	Шия	Вирізка	Товсти...	Грудинка	Пружок	Лопатка	Окіст	Пахвина	Корейка
I	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
II	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
III	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
IV	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Визначте крупи, які отримують із даних зернових рослин. *

	Рисова ...	Вівсяна...	Манна ...	Гречан...	Полтав...	Пшоно	Крупа А...	Перлов...	Ячна кр...
Пшениця	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Ячмінь	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Просо	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Рис	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Овес	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Гречка	○	○	○	○	○	○	○	○	○

Крупа, що багата на білки. *

Як підготувати печінку до теплової

Абзац

Текст запитання з довгими відповідями

Ключ опитування (1 бал)

Обов'язково

Як підготувати нирки до теплової обробки? *

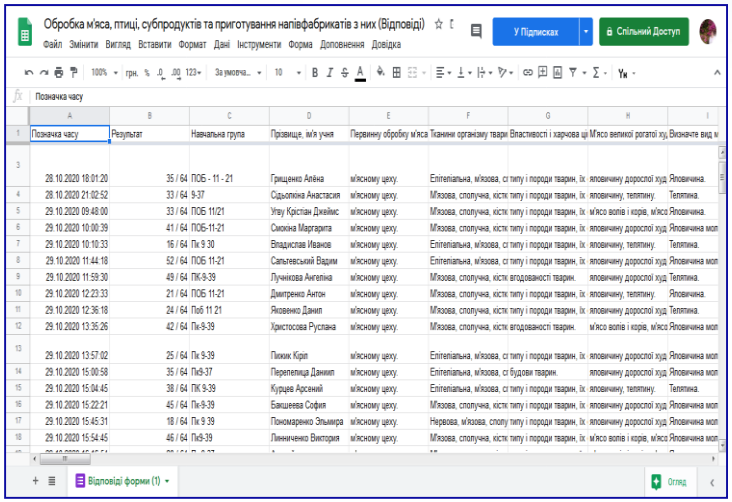
Розрахуйте кількість крупи і рідини для приготування 5 кг в'язкої пшоняної каші. *

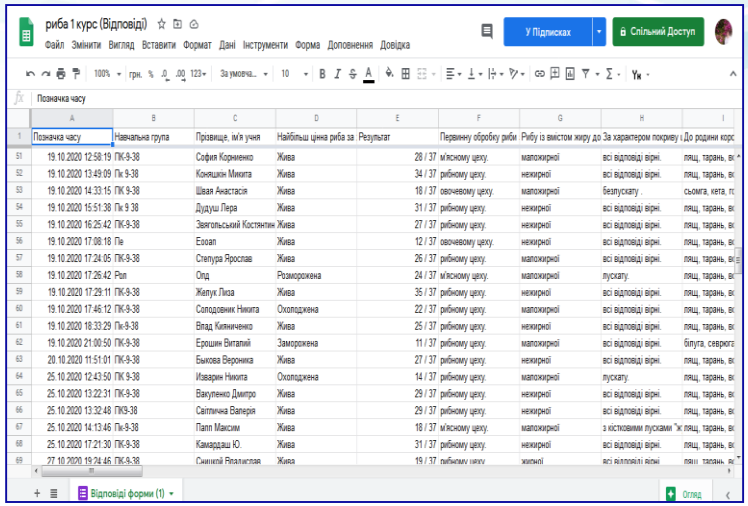
Співвідношення круп і рідини для приготування каш

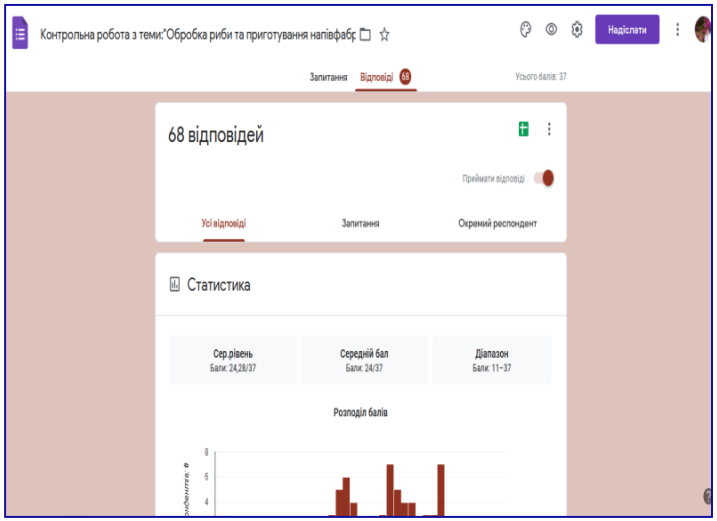
Назва каші	На 1 кг виходу каші		На 1 кг круп і вихід каші		Тривалість варіння, год	Привар, %
	Крупи, г	Рідини, л	Рідини, л	Вихід, кг		
Розсипчаста						
гречана з сирих круп і таких, що швидко розварюються або	476	0,71	1,5	2,1	4-4,5	110
підсмажених	417	0,79	1,9	2,4	1,5-2	140
пшоняна	400	0,72	1,8	2,5	1,5-2	150
рисова	357	0,75	2,1	2,8	1,5	180
ячна і перлова	333	0,80	2,4	3,0	3,0	200
пшенична	400	0,72	1,8	2,5	1,5-2	150
В'язка						
гречана	250	0,80	3,2	4,0	1-1,5	300
манна	222	0,82	3,7	4,5	0,25	350
пшоняна	250	0,80	3,2	4,0	2,0	300
рисова і перлова	222	0,82	3,7	4,5	2,0	350
Рідка						
манна	154	0,88	5,7	6,5	0,25	550
рисова	154	0,88	5,7	6,5	1-1,5	550
вівсяна	200	0,84	4,2	5,0	2,0	400
пшенична	200	0,84	4,2	5,0	2,0	400
з вівсяних пластівців Геркулес	154	0,88	5,7	6,5	0,5	550

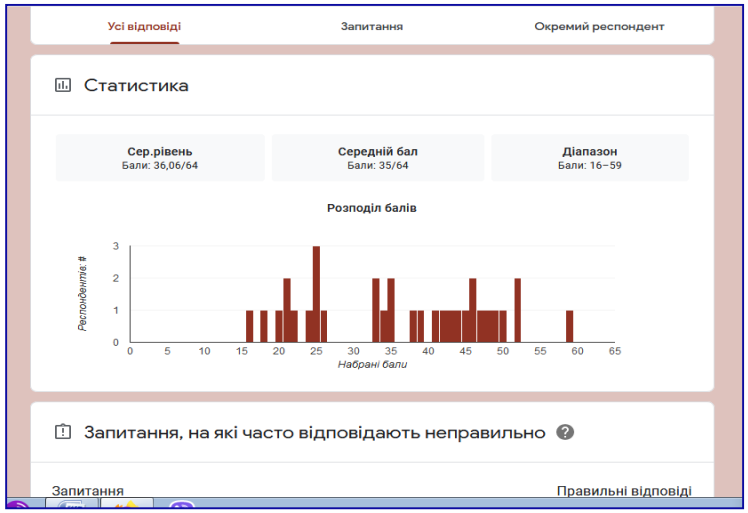
Текст запитання з довгими відповідями

Результати й статистика

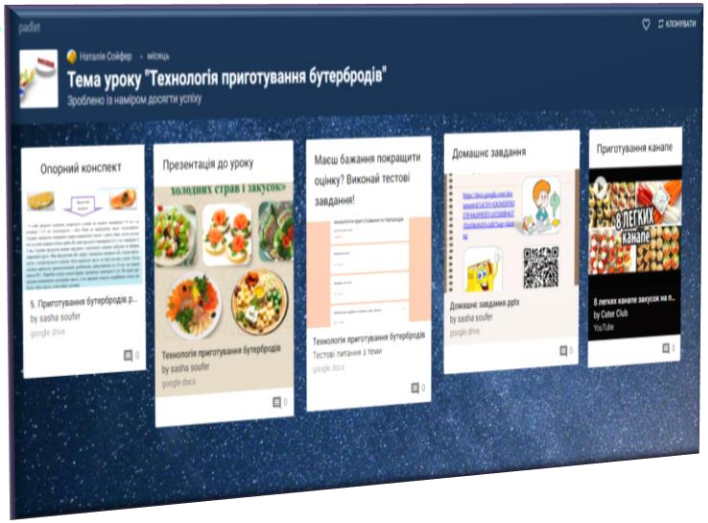


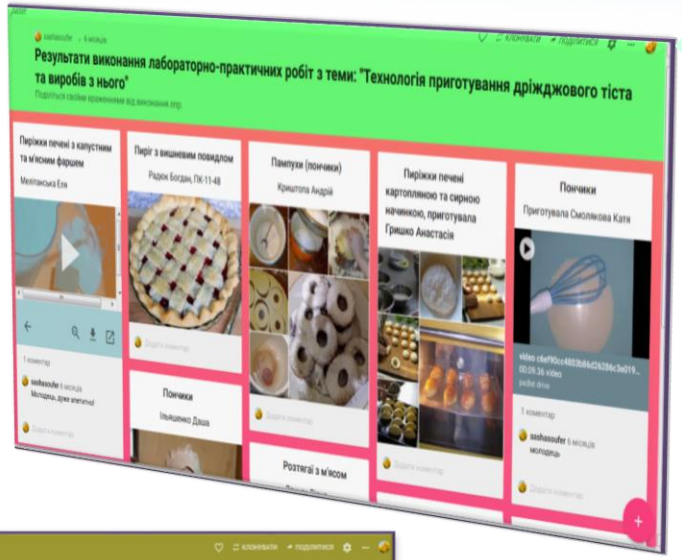


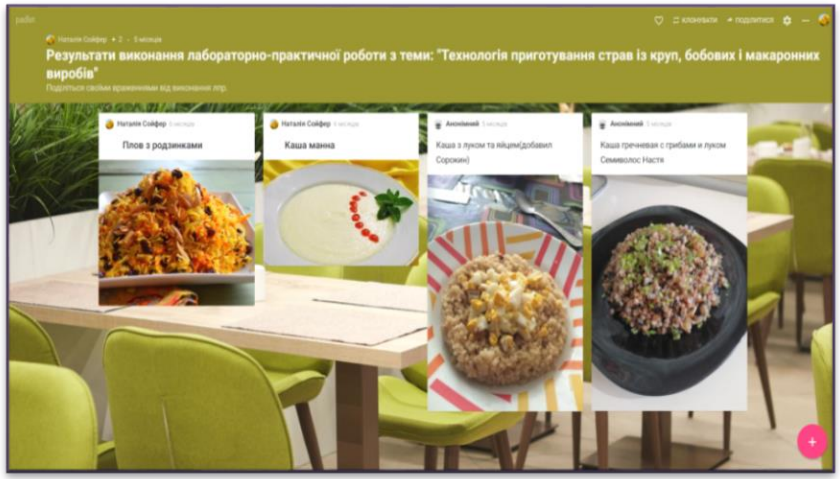




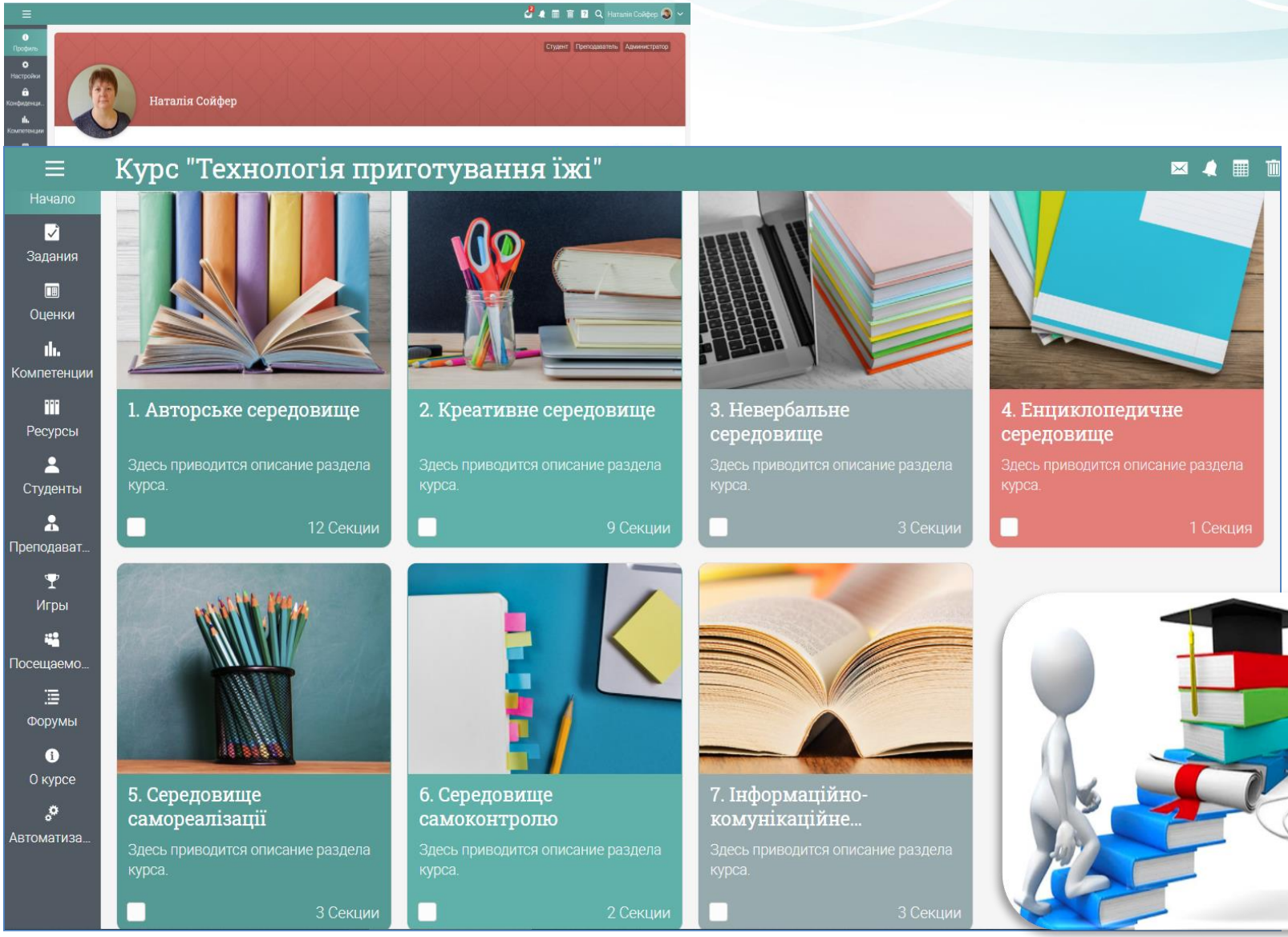
Зразки дошок Padlet до уроків







SMART-комплекс

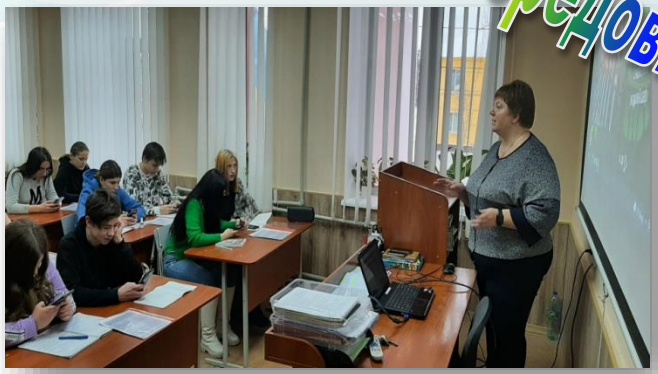


S M A R T

Креативне середовище

Авторське середовище

Середовище самоконтролю



Середовище самореалізації

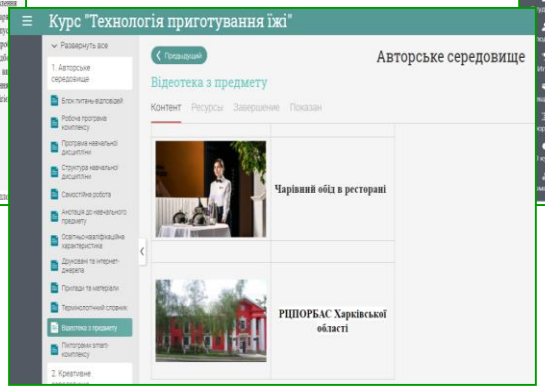
Інформаційно-комунікаційне середовище

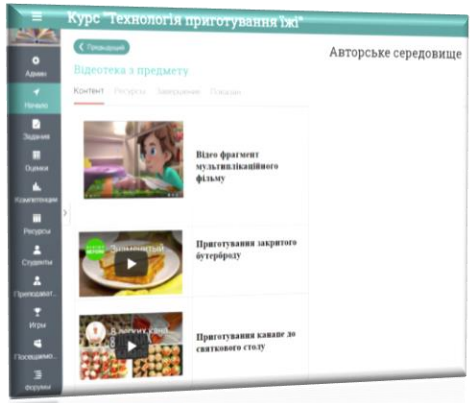
Невербальне середовище

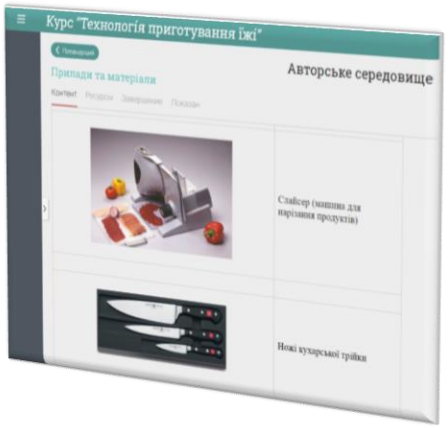
Енциклопедичне середовище

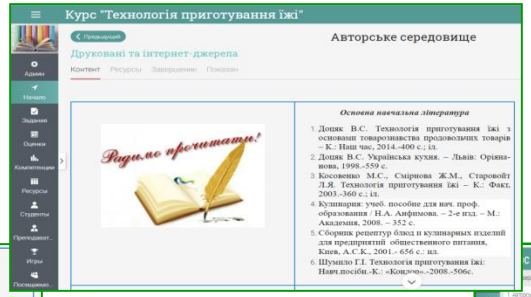
Авторське середовище

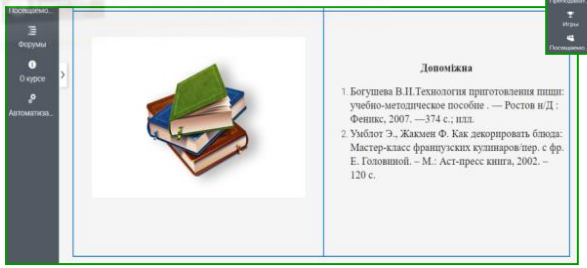
№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
1	Технологія приготування напівфабрикатів з риби, морепродуктів	8	
2	Технологія приготування напівфабрикатів з м'яса, птиці, субпродуктів	14	
3	Технологія приготування супів	22	6
4	Технологія приготування соусів	16	4
5	Технологія приготування страв з овочів і грибів	8	4
6	Технологія приготування страв з яєць та сиру	8	4
7	Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів	8	4
8	Технологія приготування страв з риби, морепродуктів	22	6
9	Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів	34	6

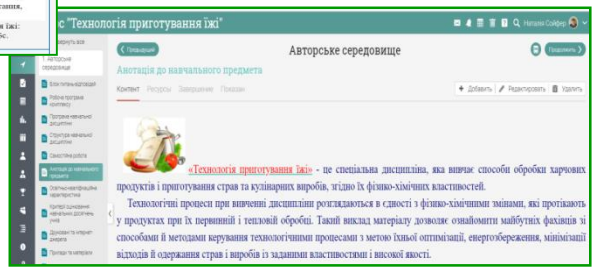




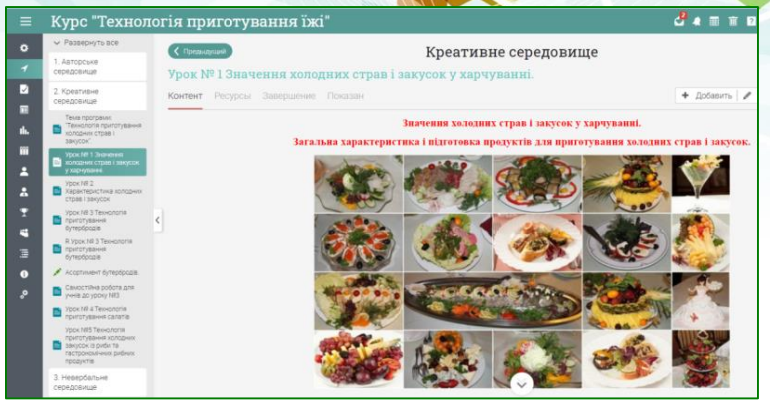


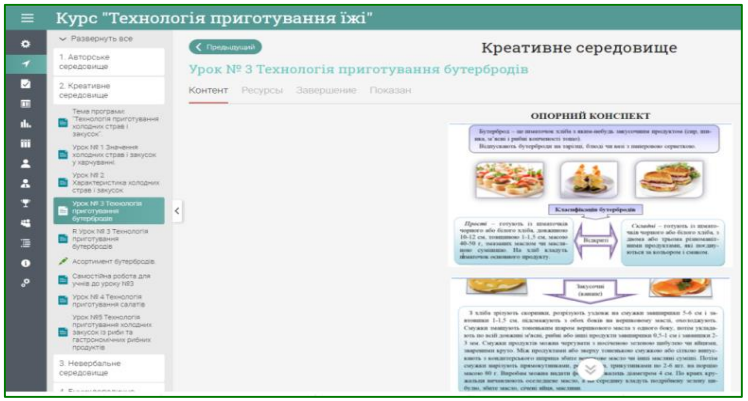


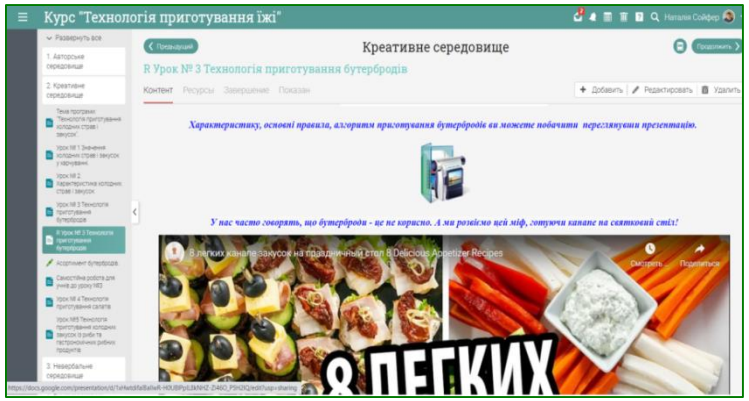


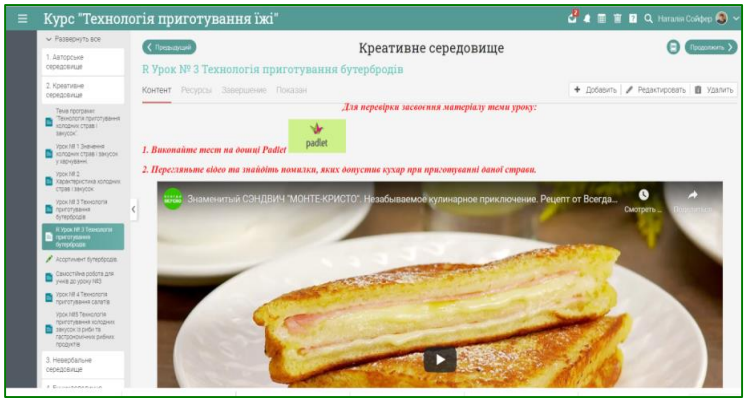


Креативне середовище









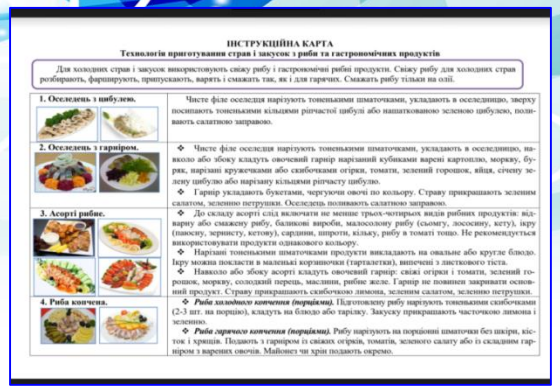
Креативне середовище

ІНСТРУКЦІЙНА КАРТА

Технологія приготування страви «Риба смажена під маринадом»

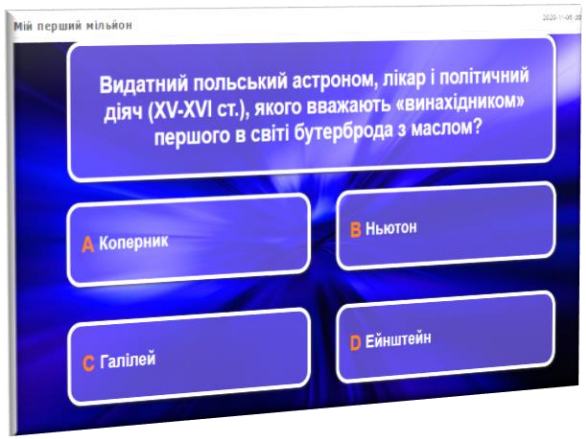
1. Підготовка сировини.	➢ Рибу(залежно від її виду) розбирають на філе з шкірою без кісток, на філе з шкірою і реберними кістками або на кругляки (камбала, навага, льодяна); ➢ моркву, ріпчасту цибулю обчищають.
2. Приготування маринаду овочевого з томатом.	➢ Моркву, цибулю нарізують соломкою; ➢ пасерують на рослинному маслі; ➢ додають томатне пюре і пасерують ще 7-10хв. ➢ додають рибний бульйон або воду, оцет, пушистий перець горошком, гвоздику, корицю і кип'ятять 15-20хв. ➢ в кінці варки додають лавровий лист, сіль , цукор.
3.Смаження риби.	➢ Порціонні шматочки риби посипають сіллю, перцем панірують у борошні, обсмажують на олії, доводять до готовності в жаровій шафі; ➢ Охолоджують.
4. Оформлення і відпуск.	Рибу кладуть у салатник і заливають соусом-маринадом, посипають зеленою цибулею або зеленню. Можна оформити рибу маслинами.

ОПОРНИЙ КОНСПЕКТ



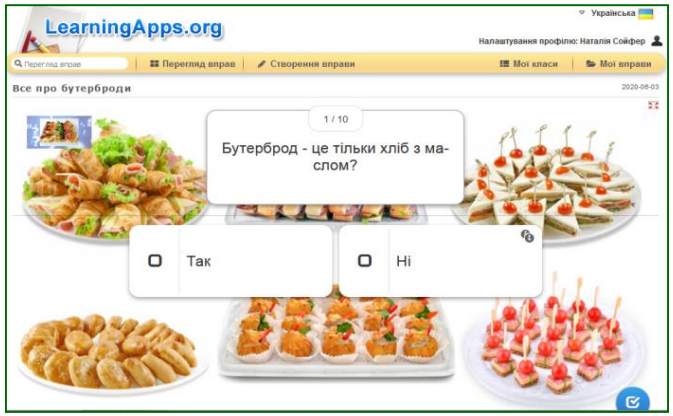
ІНСТРУКЦІЙНА КАРТА

Технологія приготування страв і закусок з риби та гастрономічних продуктів



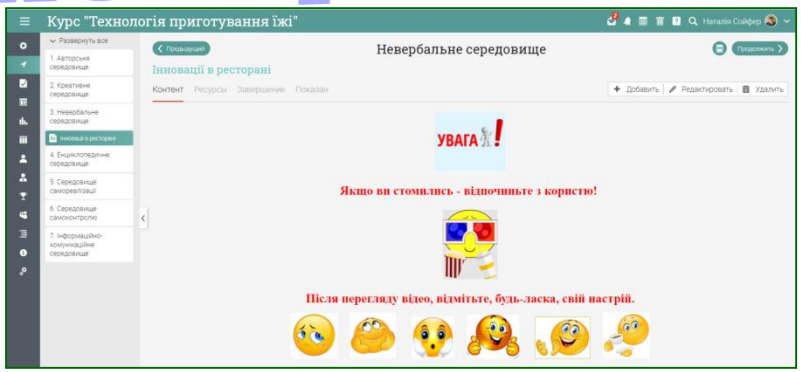
Гра “Перший мільйон”

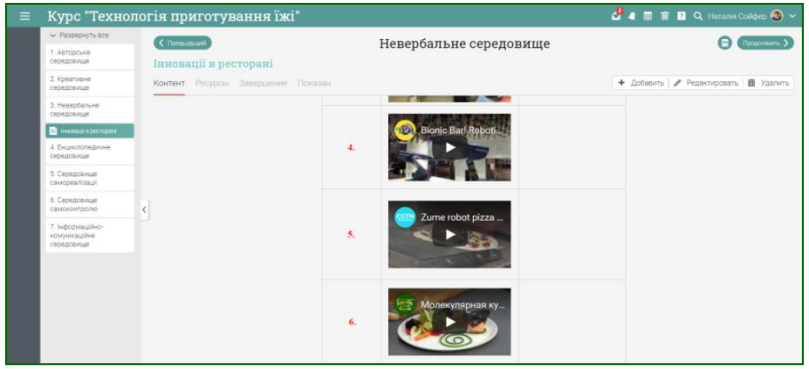
Скласти пазл

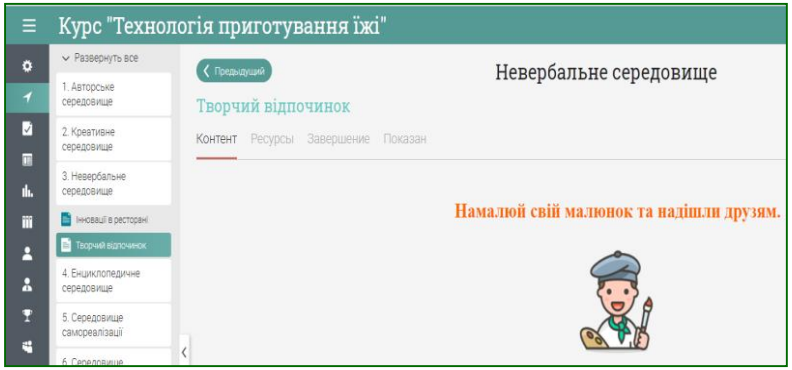


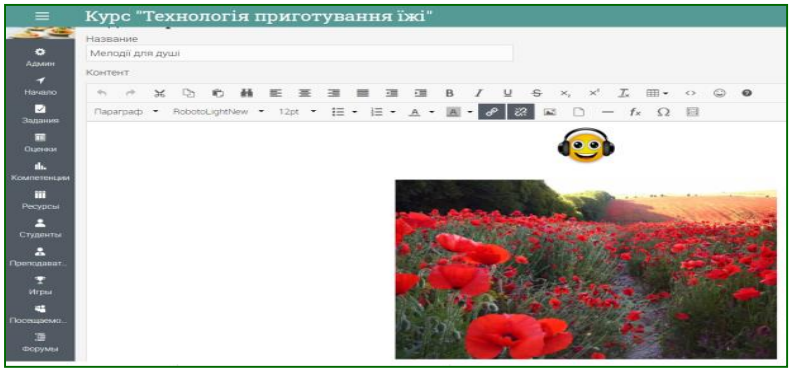
Вікторина

Невербальне середовище









Енциклопедичне середовище

Курс "Технологія приготування їжі"

Наталія Сойфер

Развернуть все

1. Авторське середовище
2. Креативне середовище
3. Невербальне середовище
4. Енциклопедичне середовище
   - Бутерброди
5. Середовище самореалізації
6. Середовище самоконтролю
7. Інформаційно-комунікаційне середовище

Предыдущий | Енциклопедичне середовище | Продолжить

Бутерброди

Контент | Ресурсы | Завершение | Показан

Добавить | Редактировать | Удалить

Бутербро́д (від нім. *Butterbrot* — «хліб з маслом»), іноді кана́пка (фр. *canapé*, канапе́), накладанець — вид холодної закуски. Являє собою скибочку хліба або булки, на яку покладені додаткові харчові продукти.

Існує величезне різноманіття бутербродів — від класичних з ковбасою або сиром до багатошарових з різних сортів м'яса, овочів, зелені та соусів або паштетів. Також бутерброд може складатися тільки з хліба і вершкового масла, можливо з цукром, варенням, медом або сіллю. Бутерброди широко розповсюджені, бо вони швидкі в приготуванні, зручні в перенесенні та не вимагають використання столових приладів.

Види бутербродів. Бутерброди поділяються на основні групи: відкриті — прості та складні, закриті (сандвічі), закусочні (канапе).

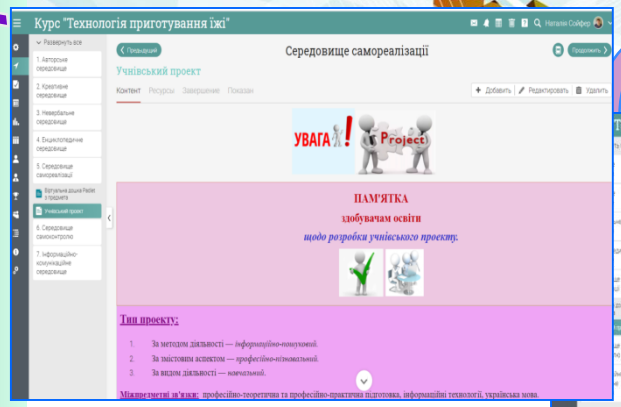
Відкриті бутерброди. Для приготування їх використовують житній хліб — для бутербродів з жирними продуктами (шинкою, шпиком, салом), продуктами, що мають гострий смак (оселедцем, шпротами тощо), і пшеничний хліб. Для відкритих бутербродів пшеничний батон нарізають скибочками, трохи навскіс, 1-1,5 см завтовшки і масою 30-40 г. Вершкове масло для бутербродів зачищають, тверде — розм'якшують і розтирають. Згідно з розкладкою у масло додають зелень петрушки, сік лимона, гірчицю, майонез, тертий хрін, сир.

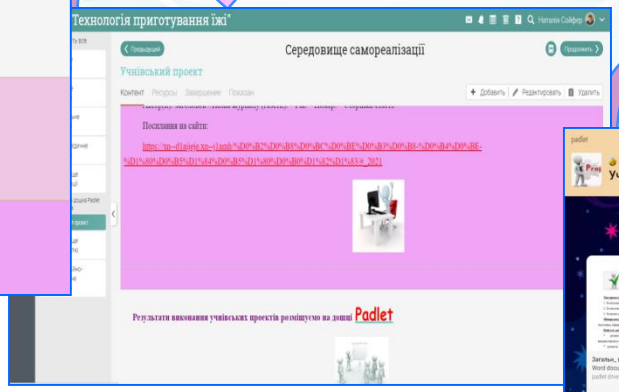
Прості відкриті бутерброди готують з одного виду продуктів, наприклад бутерброд із маслом, із ковбасою, із сиром тощо.

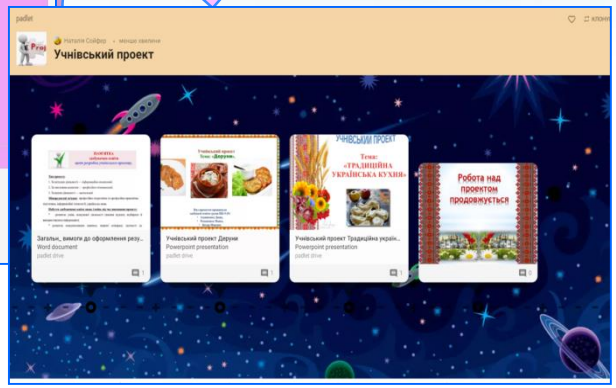
Складні бутерброди асорті готують з набору декількох продуктів, які добре поєднуються за кольором та смаком. Продукти укладають так, щоб вони повністю покривали хліб. Для відкритих бутербродів продукти слід розміщувати так, щоб бутерброд було зручно їсти, основний продукт у поєднанні з супутнім повинен добре виділятися.

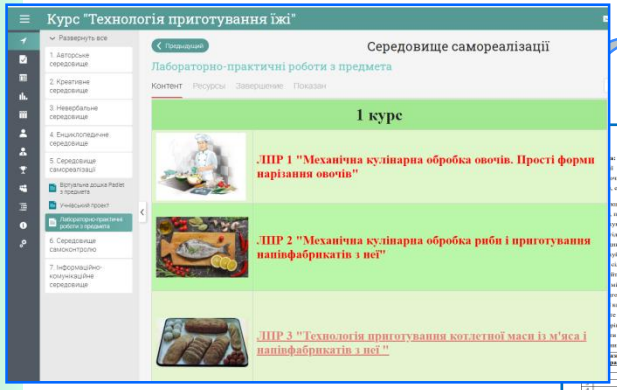
Закриті бутерброди (сендвічі). Це прямокутні скибочки хліба 5-6 см завширшки, 1-8 см завдовжки, 0.5 см завтовшки. Вони також можуть мати форму трикутника, ромба, квадрата. Готують їх з маслом і без нього. Смужку хліба змащують маслом (для деяких сандвічів використовують масло з

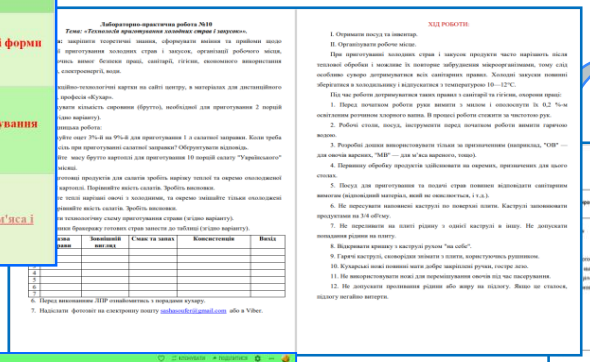
Середовище самореалізації

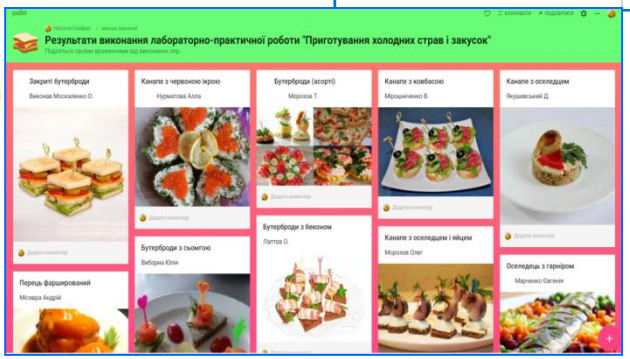




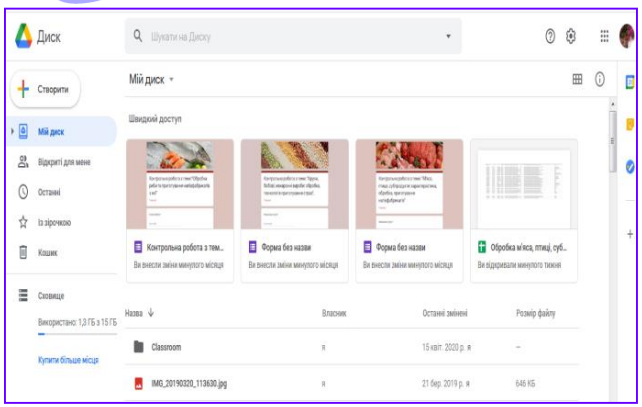


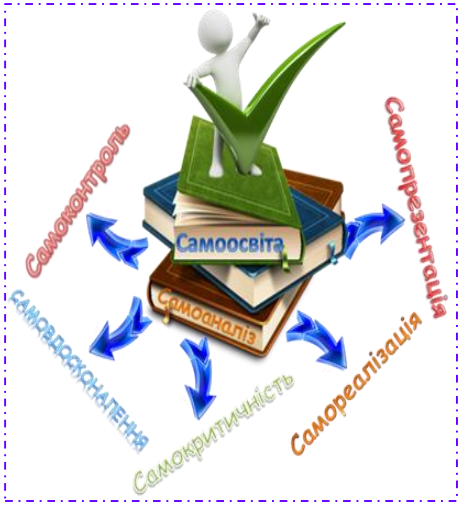


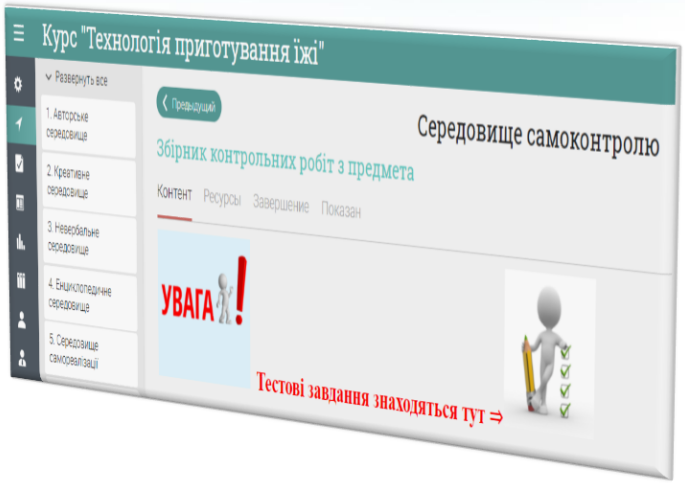


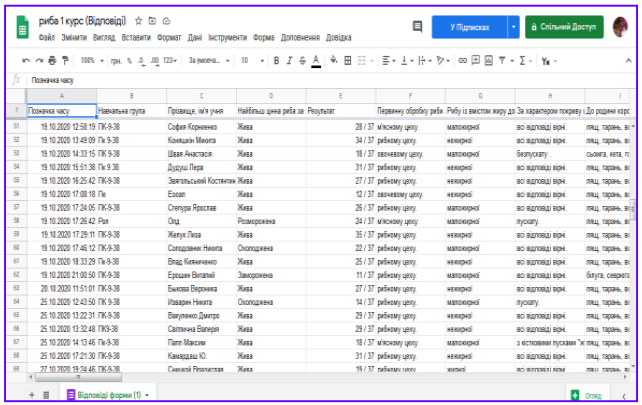


Середовище самоконтролю

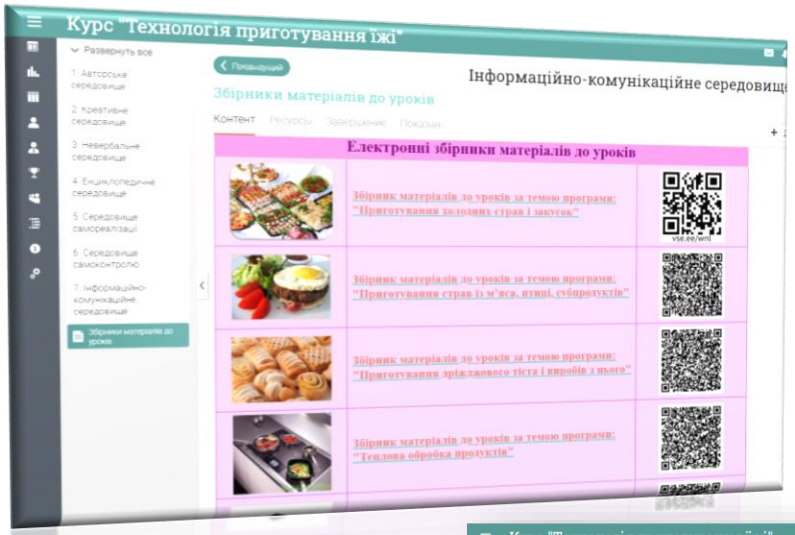


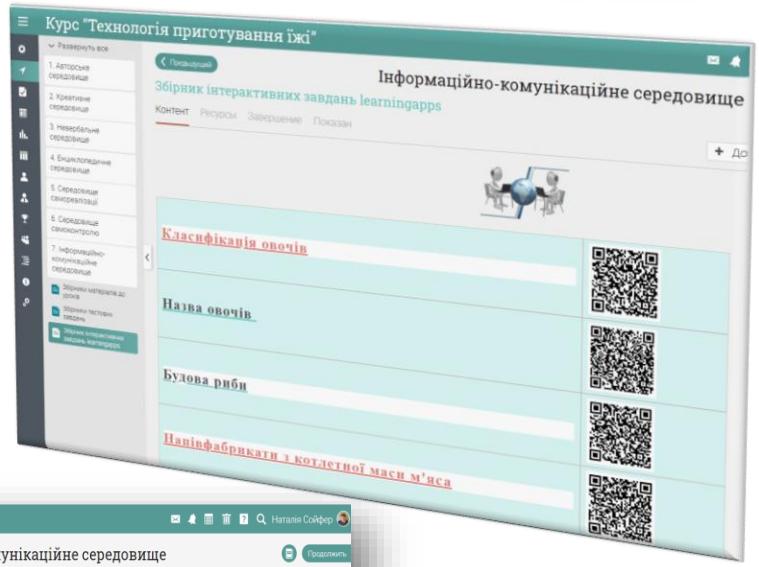


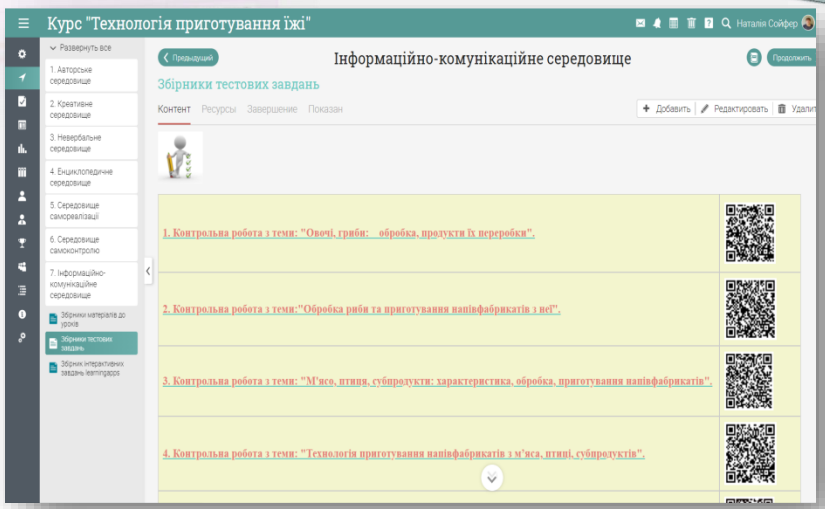




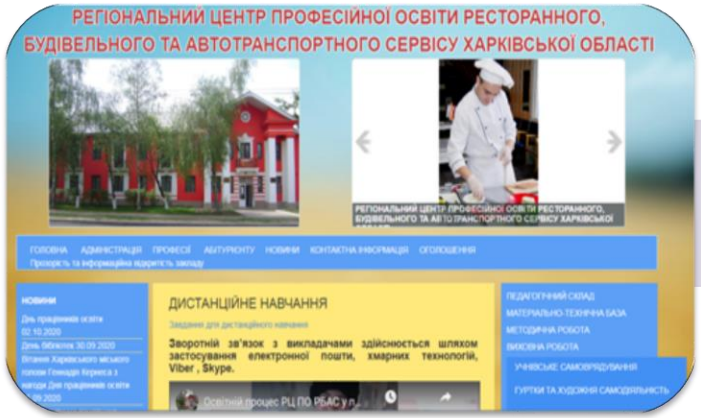
Інформаційно-комунікаційне середовище







Найбільш детальну інформацію ви можете знайти:



- kuxar.ptu.org.ua

- sashasoufer@gmail.com