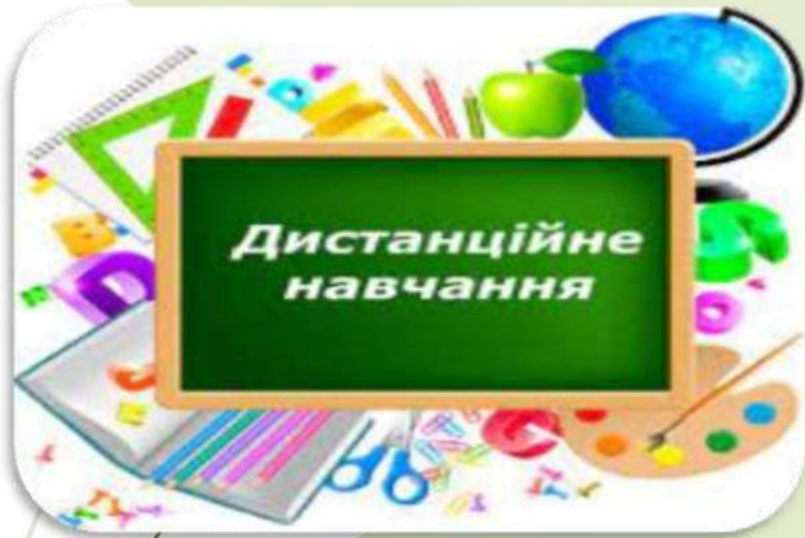


# *Сучасний інформаційно-методичний матеріал: основа якісного уроку виробничого навчання*

*Старший майстер Регіонального центру професійної освіти ресторанного, будівельного та автотранспортного сервісу Харківської області: Гришко Олена Миколаївна*

# Дистанційне навчання сьогоднішня реальність



## *Новому часу - нові технології*

*Інтернет ресурси, які використовують майстри виробничого навчання під час проведення уроків виробничого навчання:*





*Професійні напрямки, за якими проводяться уроки виробничого навчання:*

*5122 Кухар; 5122 Кухар. 7412 Кондитер; 5122 Кухар. 5123 Офіціант.  
5123 Бармен; 7231 Слюсар з ремонту колісних транспортних засобів.  
8322 Водій автотранспортних засобів категорія «С».*



# Майстри виробничого навчання з професії 5122 Кухар

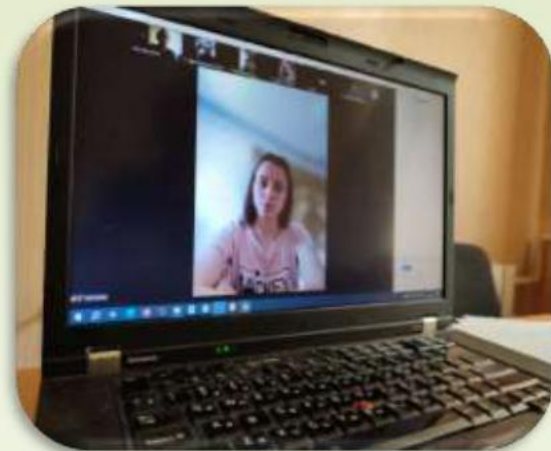




*Майстри виробничого навчання з професій:  
5122 Кухар; 7412 Кондитер*



*Майстри виробничого навчання з професій:  
5122 Кухар. 5123 Офіціант. 5123 Бармен*





*Майстер виробничого навчання з професії:  
7231 Слюсар з ремонту колісних транспортних засобів  
8322 Водій автотранспортних засобів категорія «С».*





## *Навчально-методичні документи на урок виробничого навчання:*

- **План уроку;**
- **Перелік навчально-виробничих робіт;**
- **Журнал обліку виробничого навчання;**
- **Сучасний дидактичний матеріал.**



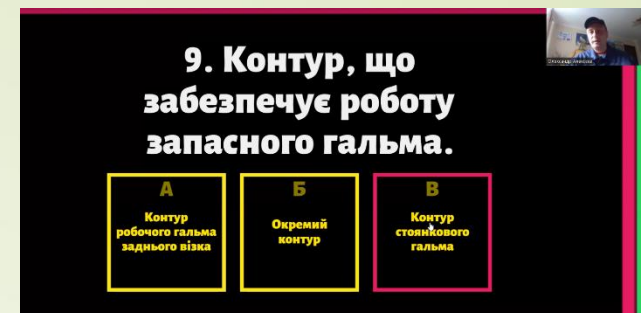
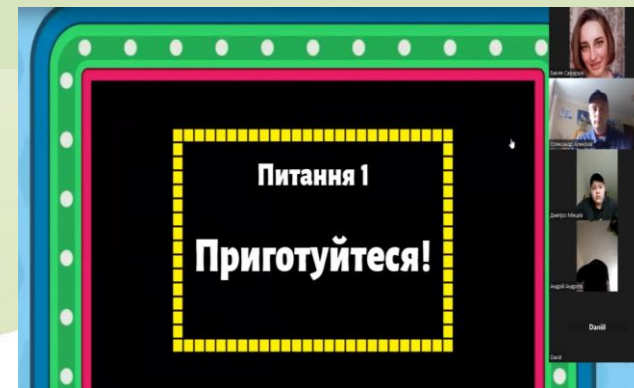


# Сучасний методичний матеріал, що використовується на різних етапах уроку виробничого навчання

Вступний інструктаж:

Актуалізація опорних знань: вікторина «Кулінарний ерудит» на сайті learningapps, вікторина на сайті worldwall:

Пройдіть вікторину  
«Кулінарний ерудит».  
Дайте відповіді на запитання:

- ▶ за посиланням  
<https://learningapps.org/watch?v=p44psxsk323>
- ▶ або за QR-кодом





# Етап формування нових вмінь та навичок. Власний відеоконтент.



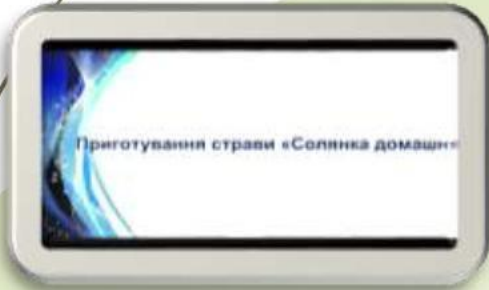
[Переглянути відео](#)



[Переглянути відео](#)



[Переглянути відео](#)



[Переглянути відео](#)



[Переглянути відео](#)



[Переглянути відео](#)



[Переглянути відео](#)

# Зразки інструкційно-технологічних карток:

## ІНСТРУКЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА Найменування страви «Борош і чорнослив» і грибами»

№178 Збірник технологічних карток на страви та кулінарії виробів для закладів ресторанного господарства, 2007 р.

№ п/п	Сировина	Витрати сировини на 1 порцію		Послужилисть	Обладнання	Технологія приготування
		Вуглики	Віска			
1	Борош	100	80	1 МКД опріснені	Обладнання: ванна та посуд	Весомі дозують, борош сипуть, борош і забукву довертуть. У кінцевий булочку викладають капусту і варять 10 – 15 хв. Після цього її тушуть в бульйоні, заправляють олією, цибулю – влітку і готують до готовності. За 5 – 10 хв. До кінця варки додають сіль, цукор, сметану. Борош заварюють заварюваною мучкою (булочки варять в бульйоні або воді) (1кг борош на 1000г борош).
2	Капуста свіжа	70	60	2 МКД опріснені	Обладнання: ванна та посуд	Капуста свіжа заварюють заварюваною мучкою (булочки варять в бульйоні або воді) (1кг борош на 1000г борош).
3	Морква	25	20	бульйон	Обладнання: ванна та посуд	Капуста свіжа заварюють заварюваною мучкою (булочки варять в бульйоні або воді) (1кг борош на 1000г борош).
4	Петрушка (листя)	6,5	3	3 Замочувати	Обладнання: ванна та посуд	Капуста свіжа заварюють заварюваною мучкою (булочки варять в бульйоні або воді) (1кг борош на 1000г борош).
5	Цибуля ріпчаста	24	20	жирів	Обладнання: ванна та посуд	Капуста свіжа заварюють заварюваною мучкою (булочки варять в бульйоні або воді) (1кг борош на 1000г борош).
6	Томатне пюре	15	15	Цибуля	Обладнання: ванна та посуд	Капуста свіжа заварюють заварюваною мучкою (булочки варять в бульйоні або воді) (1кг борош на 1000г борош).
7	Екстракт яєр	18	10	4 Нарізати овочі	Обладнання: ванна та посуд	Капуста свіжа заварюють заварюваною мучкою (булочки варять в бульйоні або воді) (1кг борош на 1000г борош).
8	Цукор	5	3	5 Пасерувати овочі з томатним пюре	Обладнання: ванна та посуд	Капуста свіжа заварюють заварюваною мучкою (булочки варять в бульйоні або воді) (1кг борош на 1000г борош).
9	Олія	8	8	3 Тушувати овочі	Обладнання: ванна та посуд	Капуста свіжа заварюють заварюваною мучкою (булочки варять в бульйоні або воді) (1кг борош на 1000г борош).
10	Чорнослив	20	30*	6 Варка мучки	Обладнання: ванна та посуд	Капуста свіжа заварюють заварюваною мучкою (булочки варять в бульйоні або воді) (1кг борош на 1000г борош).
11	Гриби суші	6	4	2 Зварити мучку	Обладнання: ванна та посуд	Капуста свіжа заварюють заварюваною мучкою (булочки варять в бульйоні або воді) (1кг борош на 1000г борош).
12	Масло вершкове	-	8	3 Тушувати овочі	Обладнання: ванна та посуд	Капуста свіжа заварюють заварюваною мучкою (булочки варять в бульйоні або воді) (1кг борош на 1000г борош).
13	Вода або бульйон	970	970	6 Варка мучки	Обладнання: ванна та посуд	Капуста свіжа заварюють заварюваною мучкою (булочки варять в бульйоні або воді) (1кг борош на 1000г борош).
14	Сметана	18	10	2 Зварити мучку	Обладнання: ванна та посуд	Капуста свіжа заварюють заварюваною мучкою (булочки варять в бульйоні або воді) (1кг борош на 1000г борош).
15	Сіль	2,5	2	3 Тушувати овочі	Обладнання: ванна та посуд	Капуста свіжа заварюють заварюваною мучкою (булочки варять в бульйоні або воді) (1кг борош на 1000г борош).
16	Сіль	4	4	2 Зварити мучку	Обладнання: ванна та посуд	Капуста свіжа заварюють заварюваною мучкою (булочки варять в бульйоні або воді) (1кг борош на 1000г борош).
17	Заправка сметанна	8,02	8,02	3 Тушувати овочі	Обладнання: ванна та посуд	Капуста свіжа заварюють заварюваною мучкою (булочки варять в бульйоні або воді) (1кг борош на 1000г борош).
18	Поріри чорні (ВНХ)	8,00	8,00	3 Тушувати овочі	Обладнання: ванна та посуд	Капуста свіжа заварюють заварюваною мучкою (булочки варять в бульйоні або воді) (1кг борош на 1000г борош).
			10	3 Тушувати овочі	Обладнання: ванна та посуд	Капуста свіжа заварюють заварюваною мучкою (булочки варять в бульйоні або воді) (1кг борош на 1000г борош).

Що перевіряють?

Малюнок

Вимоги до якості страви

Зовнішній вигляд



Колір

Смак, запах

Консистенція

Овочі, зберігає форму нарізки, на поверхні чорнослив, сметана і зелень.

Колір – червоний, жар на поверхні помаранчевий.

Смак і запах кислий – оскільки, характерні до овочів і сметані, аромат грибів та чорносливу, без присмаку сирого борош.

овочі - м'які, капуста - пружна.

## Інструкційно – технологічна картка

(По відривку Г.Т. Зайчик, Т.М. Горніна «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів» 2002 р.)

«Вигушка Ванільна»

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г	Послужилисть	Технологія приготування
1.	Борошно	500	1. Приготування	Тісто готують безопарним способом на молочі з додаванням ваніліну. Готують тісто ділять на шматки масою 85г, з відкочують у вигляді кульок. Після пробного розстоювання протягом 5-7 хв, формують виробів. Для цього кожні шматочки тіста розкочують у вигляді довгого жгутика, згинають його навпіл, закручують у вигляді шпурочки, тісто згинають навпіл і ще раз закручують. Сформовані виробів викладають на змащений жиром лист, після розстоювання протягом 30-35 хв., випікають при температурі 230-240 °С 13-15 хв., охолоджені виробів посилають на кухню до буфету.
2.	Маргарин	75	2. Розстоювання	
3.	Сіль	1,5	3. Формування кульок	
4.	Дріжджі пресовані	22	4. Розкочування кульок	
5.	Цукор	46	5. Формування булочки	
6.	Молоко	200	6. Формування булочки	
7.	Яйця	32	7. Випікання виробів	
8.	Ванілін	0,5	8. Замороження виробів	
9.	Масло тваринне	850	9. Випікання виробів	
10.	Жир для застигання	20	10. Замороження виробів	
11.	Цукрова пудра	10	11. Замороження виробів	
	<b>Всього</b>	<b>10кг</b> на 75 г.		

Картка контролю

№ п/п	Що перевіряють	Малюнок	Вимоги до якості
1.	Зовнішній вигляд		Вироби правильної круглої форми, без білих нальотів і пригасів, не розпачиваються, поверхня рівна, блискуча, без тріщин.
2.	Смак		Смак приємний, еластичний внутрішній виробів.
3.	Запах		Запах приємний, еластичний внутрішній виробів.
4.	Колір		Колір світло-коричневий, блискучий на бокових поверхнях виготовлених.
5.	Консистенція		Консистенція м'яка еластична, пружна, добре пропечена, без «кальїнів» і без смливі втрощу, після легкого витиснення пальцем м'якушка набуває попередньої форми, пружна; пористість добре розвинена, рівномірна, дрібна.

Інструкційна картка до уроку № 10

Тема уроку: «Знакомлення з видами столової білизни».

Столова білизна.

## Столові скатертини

- За кольором скатертини бувають білими і кольоровими.
- Білі скатертини надають залу урочистого вигляду.
- Їх застосовують при всіх видах обслуговування.



## Чайні скатертини

- Кольорові скатертини називають ще чайними.
- Використовують їх в основному при організації банкету-чаю, банкету-кави.



## Чайна скатертина



T-003



## Скатертини з вишивкою



Фуршетна скатертинка

- Фуршетна скатертинка повинна звисати до самої підлоги не торкаючись до неї.



Фуршетна спідниця



Банкетні скатертини



## Інструкційно-технологічна картка № 21 Тема уроку: «Складання підлогових скатерток»

Назва форми серветки	Зовнішній вигляд	Технічні складення
Шкаф		
Ліля		
Метафон		
Підземний хрест		
Дюжина		
Сунуток		

## Інструкційно-технологічна картка

### Коктейль-аперитив «Херес і вермут»

№ з/п	Найменування компонентів	Кількість г, мл		Послідовність виконання операцій	Технологія приготування
		На 1 порцію	На 2 порції		
1	Херес сухий	10	20	1. Приготування гарніру. 2. Охолодження склянки. 3. Наповнення склянки льодом.	Охолоджену склянку наповнюють на 1/3 рідину льодом, вливають херес сухий, вермут сухий, додають апельсинову сіквуру. Змішують 10 с за допомогою барної ложки. Провідувають і намагаються у склянку.
2	Вермут сухий	90	180	4. Наповнення компонентами. 5. Розмішування компонентами. 6. Провідування. 7. Наповнення у склянку.	
3	Апельсинова сіквура	2-3 щепки	4-6 щепки	9. Гарнірування коктейлем. 10. Презентація і подача коктейлю.	
<b>Вихід</b>		<b>100</b>	<b>200</b>		Гарнірують апельсиновим окропом та коктейльовою вишнею. Подають після приготування.

## КАРТА КОНТРОЛЮ

Що перевіряти?	Малюнок	Вимоги до якості
Зовнішній вигляд		Коктейль - аперитив подають у скляній, термостійкій, частково наповненій льодом склянці з коктейльовою вишнею.
Смак, колір, запах		Смак і аромат призначений компонентами, які вливають до склянки. Колір м'ягкий.
Консистенція		Консистенція рідка.

# Закріплення:

➤ Закріплення: тестові завдання на Гугл формс

➤ або за QR-кодом ;



➤ Закріплення: фото або відео з ютуба, в якому потрібно знайти помилки.



Деякі шрифти не вдалося завантажити. Повторіть спробу завантаження. [Закрити](#)

**Приготування розсолів, солянок**

Увійдіть в обліковий запис Google, щоб зберегти надані відповіді. Докладніше

Зірочка (\*) казує, що запитання обов'язкове

Прізвище, ім'я учня \*

Ваша відповідь \_\_\_\_\_

1. Від чого залежить смак бульйону? \* 1 бал

- від співвідношення в ньому води й продукту;
- від співвідношення в ньому води й продукту, ступеня подрібнення продукту;
- від співвідношення в ньому води й продукту, ступеня подрібнення продукту, тривалості варіння.







Головне меню порталу

1. В. С. Ростовський, Н.В. Дібрівська, В.Ф. Песенко  
Збірник рецептур. Київ, «Центр учбової...

### Вміст уроку:

Опис, який учні побачать перед початком тестування

### Зміст роботи



1. Приготувати і відпустити одну страву на вибір згідно з інструкційно-технологічних карток, які знаходяться у цьому файлі [урок 27 .docx](#):

-

-

Читати все

### Завдання №1

Макс. балів: 12 з 12 (100%)

Ред

Завантаження файлу

- Оформити дослідні завдання у зошиті та прикріпити фото записів у зошиті
- Зняти покроковий відео або фото-звіт приготування страви та прикріпити



Обрати файл на вашому ПК

Група ПО-9-15

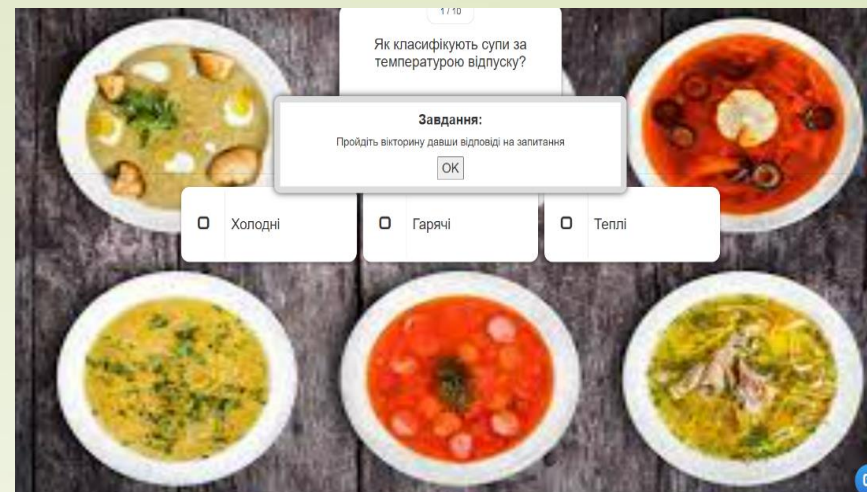
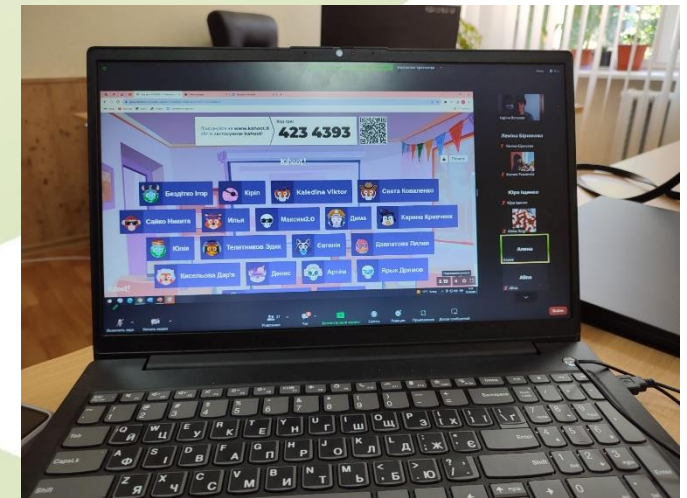


навчання"

"Виробниче

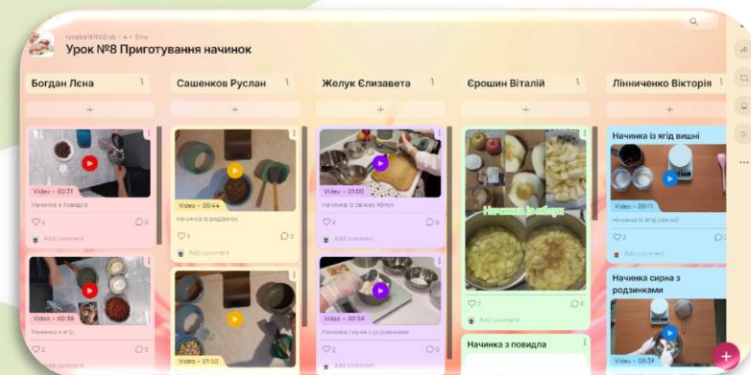
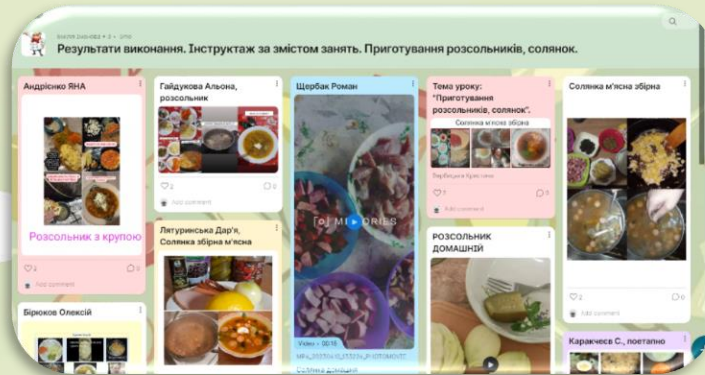
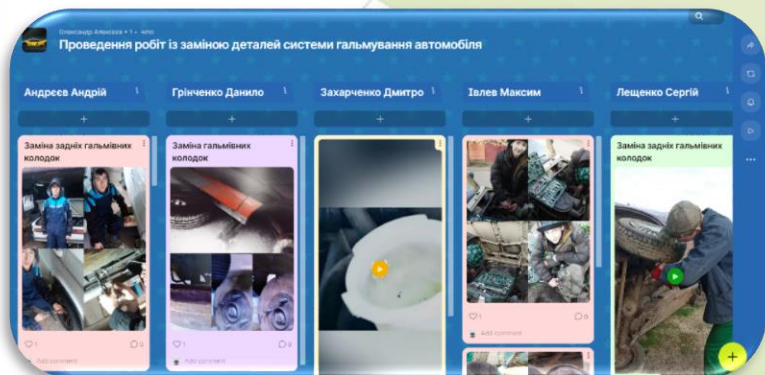


Емілія Сафаралі



# Заключний інструктаж:

➔ інтерактивна дошка padlet





# Домашнє завдання:



Яка з перерахованих несправностей не може бути причиною слабкої дії робочих гальмівних систем з гідравлічним приводом?

Замаслення фрикційних накладок гальмівних

**Завдання:**  
Уважно прочитай завдання та вибери правильну відповідь.  
Після виконання вправи натисни на стрілочку справа внизу і дізнаєшся результат. Бажаю успіху!

OK

Перевірити відповідь.



## Технологія приготування начинок

Увійдіть в обліковий запис Google, щоб зберегти надані відповіді. Докладніше

Зірочка (\*) указує, що запитання обов'язкове

Прізвище, ім'я учня \*

Ваша відповідь

1. Санітарна обробка яєць включає: ..... \*

1 бал

перевірку на свіжість і промивання теплою водою.

перевірені на свіжість яйця складають у відро із отворами і опускають на 5 хв. у теплу воду, потім на 5 хв. у 2 %-й розчин хлорного вапна, після чого промивають у 2 %-му розчині кальцинованої соди і ополіскують у проточній холодній воді.

**ДОМАШНЄ ЗАВДАННЯ**

- Зробити розрахунок, співини в розгорнутих інструкційно-технологічних страви згідно із завданням до уроку №19, розташованого на сайті дистанційного
- Доляк В.С. Українська кухня. Підручник для професійно-технічних закладів - Львів: «Орієн-Ново», 1998. - 557 с.: іл. Повторити матеріал наступних розділів за змістом занять. Приготування різних супів: юшки картопляних бобовими, крупами, макаронними виробами; куліші; прозорих супів» стор. 20
- Розв'язати кросворд користуючись підказками:

<https://wordwall.net/resource/54818685>

або за QR-кодом

Wordwall

Главная страница Функции Тарифные планы Вход Зарегистрироваться Русский

3:54 Выберите слово 0

Переклiчить шаблон

ИНТЕРАКТИВНИЙ

- Кросворд
- Сопоставить
- Найди пару
- Вікторина
- Вікторина "Ігрове шоу"

Показать все

Приготування розсолників, солянок

от Kulykanna80

Редактировать контент Внести Больше



# *Взаємодія між майстром виробничого навчання і здобувачем освіти*

- **Навчати**
- **Адаптувати**
- **Комунікувати**
- **Підтримувати**







*Дякую за увагу!*