

**НАУКОВО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНО-
ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ У ХАРКІВСЬКІЙ ОБЛАСТІ**



**ОНОВАЕННЯ ПРОЦЕСУ ВИКЛАДАННЯ
ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГІЯ
ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ З ОСНОВАМИ
ТОВАРОЗНАВСТВА» ЧЕРЕЗ
ВИКОРИСТАННЯ ОСВІТНІХ ПЛАТФОРМ
І ОНЛАЙН-СЕРВІСІВ НА ПРИКЛАДІ
ТЕМИ УРОКУ
«ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ
БУТЕРБРОДІВ»**

Харків - 2021

НАУКОВО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ
ОСВІТИ У ХАРКІВСЬКІЙ ОБЛАСТІ

**Оновлення процесу викладання предмета
«Технологія приготування їжі з основами
товарознавства» через використання освітніх платформ
і онлайн-сервісів на прикладі теми уроку
«Технологія приготування бутербродів»**

м. Харків
2021

Друкується за рішенням науково-методичної ради НМЦ ПТО у Харківській області від 27.09.2021, протокол № 3.

Наталія СОЙФЕР, викладач предметів професійно-теоретичної підготовки Регіонального центру професійної освіти ресторанного, будівельного та автотранспортного сервісу Харківської області

Зінаїда НАЗАРЕЦЬ, завідувач лабораторією професійної підготовки Науково-методичного центру професійно-технічної освіти у Харківській області

Оновлення процесу викладання предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» через використання освітніх платформ і онлайн-сервісів на прикладі теми уроку «Технологія приготування бутербродів». – Харків: НМЦ ПТО у Харківській області, 2021. – 40 с.

Даний випуск із серії «На допомогу викладачу» представляє навчальний контент з теми уроку «Технологія приготування бутербродів» і може бути використаний для засвоєння матеріалу в умовах онлайн- чи офлайн-навчання майбутніх кухарів. Якість проведення уроку забезпечується різноманітним інформаційно-методичним матеріалом.

Сподіваємось, що розробка стане у нагоді викладачам професійної підготовки ЗП(ПТ)О Харківської області.

Рецензент:

Наталія СОЛОГУБ, заступник директора з навчально-методичної роботи Науково-методичного центру професійно-технічної освіти у Харківській області

Щоб мати право вчити інших, потрібно постійно вчитися самому.
К.Д. Ушинський

ВСТУП

Сучасне життя, стрімкий розвиток техніки та технологій, шлях до європейської та світової інтеграції, обраний Україною, зумовлюють необхідність змін в освітній галузі, які спрямовані на досягнення рівня світових стандартів, знань, навичок і компетенцій для навчання протягом життя.

Сучасний фахівець – це не тільки професіонал своєї справи, а й людина, яка прагне особистісного, інтелектуального та творчого розвитку. У контексті ринкових вимог, процес професійної підготовки майбутніх кваліфікованих робітників потребує удосконалення, адже для формування компетентного сучасного фахівця використання виключно традиційних форм навчання є недостатнім.

Позитивна динаміка розвитку кулінарної галузі, підвищення якості послуг, збільшення кількості закладів професійної (професійно-технічної) освіти впливають на вимоги щодо кваліфікації робітника. Найбільш конкурентоспроможним і затребуваним серед роботодавців є той фахівець, який володіє творчими здібностями і мотивований на самовдосконалення.

Сучасні заклади ресторанного господарства потребують мобільних фахівців, які швидко пристосовуються до обставин, ознайомлені з тенденціями та інноваціями кулінарної галузі країни та світу, а також мають свою професійну індивідуальність. Творчі аспекти професійної діяльності майбутніх кухарів потребують належної уваги ще у період професійного становлення. Саме через різноманітні організаційні форми навчання здобувачі освіти мають можливості поглибити теоретичні знання, удосконалити практичні навички, розвинути естетичний смак, фантазію і творчий потенціал.

Орієнтуючись на сучасний ринок праці та вимоги суспільства, доцільно застосовувати у навчанні особистісно-орієнтований та компетентнісний підходи, які здатні забезпечити підготовку конкурентоспроможного фахівця. Велике значення для підготовки фахівців сфери обслуговування у контексті компетентнісного підходу має формування ключових компетенцій, які разом утворюють професійну компетентність, зокрема це: вміння користуватись технікою, знання технологій, планування праці, додержування норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт, творчий підхід у вирішенні виробничих проблем, знання інформаційних технологій, відповідальність, порядність, прагнення до самоосвіти та вдосконалення, а також компетенції соціальної взаємодії та спілкування.

Випускники закладів професійної (професійно-технічної) освіти повинні відповідати загально-професійним вимогам: раціонально та ефективно організувати працю на робочому місці, дотримуватись норм технологічного процесу, не допускати браку в роботі, знати та виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, додержуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт, використовувати, в разі необхідності, засоби попередження та усунення природних і небезпечних негативних явищ.

Малі підприємства характеризуються гнучкістю та здатністю реагувати на вимоги ринку, тому за останні роки значно збільшилась кількість закладів

ресторанного господарства, які відрізняються між собою не тільки типом, кількістю місць, об'ємом продукції, послугами, що надаються споживачам, а також стилем (історичний, модерн, мінімалізм, хай-тек, етнічний стилі тощо). Відповідно, виникла гостра потреба у фахівцях, які можуть швидко адаптуватись до особливостей закладу, застосовують творчий підхід під час виконання виробничих завдань. На ефективність професійної підготовки також вплинули та продовжують вносити свої корективи техніко-технологічні зміни. Це свідчить про необхідність удосконалення освітнього процесу та впровадження інноваційних форм і методів, що розвивають пізнавальну та творчу діяльність майбутніх кухарів.

Саме такий підхід у навчанні використовує Сойфер Наталія Анатоліївна – «спеціаліст вищої категорії», викладач-професіонал, творча особистість, новатор удосконалення освітнього процесу щодо підготовки робітничих кадрів для закладів ресторанного бізнесу.

Сойфер Наталія Анатоліївна, 1976 року народження, у 1998 році закінчила Харківську державну академію технології та організації харчування за спеціальністю «Технологія громадського харчування». У 2021 році отримала другу вищу освіту, закінчивши Українську інженерно-педагогічну академію за спеціальністю «Менеджмент».

Загальний педагогічний стаж складає 23 роки. З 2008 року стала працювати у Харківському професійному ліцеї харчових технологій та торгівлі, нині – у Регіональному центрі професійної освіти ресторанного, будівельного, автотранспортного сервісу Харківської області. Свій професійний шлях розпочинала майстром виробничого навчання, а з 2014 року є викладачем предметів професійно-теоретичної підготовки, а саме: «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства».

Наталія Анатоліївна постійно працює над підвищенням педагогічної компетентності, використовуючи різні форми методичної роботи:

- самоосвіта;
- накопичення інформації з педагогіки, психології, методики, предметного змісту;
- створення власної бази кращих сценаріїв уроків, цікавих прийомів і знахідок на уроці;
- розробка власних засобів наочності, в тому числі електронних освітніх ресурсів.

На сьогодні викладач створила базу дидактичного забезпечення предметів, що викладає. З метою обміну досвідом роботи з колегами інших ЗП(ПТ)О розміщує розроблені матеріали на освітньому порталі «Всеосвіта», що засвідчено свідоцтвами.

Крім підвищення кваліфікації як викладач, багато уваги приділяє покращенню фахової майстерності, відвідуючи вебінари, майстер-класи провідних кулінарів та кондитерів.

Так, викладач:

- пройшла онлайн-курси: «Про дистанційний та змішаний формати навчання» для педагогів та керівників закладів П(ПТ)О;
- брала участь у Всеукраїнських вебінарах для педагогічних працівників ЗП(ПТ)О з курсу «Створення Smart-комплексів навчальних дисциплін»;

- розробила власний Smart-комплекс з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»;
- виступала на обласному вебінарі для заступників директорів з навчально-методичної роботи і методистів;
- відвідала тренінг-практикум «Сучасні технології та кулінарні традиції»;
- відвідала майстер-класи: «Сучасні тенденції в оздобленні бісквітних тортів», «Нові рецепти приготування оздоблювальних напівфабрикатів»;
- є постійним слухачем онлайн-занять авторських шкіл провідних кондитерів України.

Виходячи з методичної теми закладу освіти «Формування професійної компетентності шляхом використання сучасного інформаційного простору» Соїфер Н.А. обрала для себе проблему «Оновлення процесу викладання предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» через використання освітніх платформ і онлайн-сервісів», над якою працюватиме протягом наступних чотирьох років. Саме таку проблему викладач обрала не випадково. Оскільки у своїй роботі разом з традиційними методами й формами навчання використовує сучасні інноваційні технології, що дозволяє забезпечувати ефективність освітнього процесу.

Протягом 2020/2021 н.р. усі заклади освіти, в тому числі і заклади професійної (професійно-технічної) освіти, працювали у новому форматі організації освітнього процесу: дистанційне і змішане навчання. Тому перед педагогічними працівниками були поставлені нові задачі, які б мали забезпечити навчання здобувачів освіти з використанням освітніх платформ і онлайн-сервісів.

Завдяки таким перевагам, як гнучкість та вибір індивідуального темпу, часу навчання, дистанційне навчання складно інтегрувати у традиційну класно-урочну систему. Тож викладач під час карантину відчула необхідність перебудувати навчальний матеріал, виділити найсуттєвіше для пояснення здобувачам освіти. Адже самостійне опрацювання навчального матеріалу здобувачами освіти потребує значно більше часу ніж в навчальному кабінеті. Підготовка викладача до проведення уроку із використанням технологій дистанційного навчання та перевірка надісланих здобувачами освіти виконаних робіт також потребує значно більше часу. Тому актуальною під час дистанційного навчання є оптимізація кількості обов'язкових для виконання здобувачами освіти завдань (робіт) та їх обсяг.

Сучасні здобувачі освіти, так зване «цифрове покоління», в буквальному сенсі виростили з гаджетами в руках і хочуть навчатися швидко, ефективно та мобільно. Нереально боротися з тотальною діджиталізацією, проте її можна використовувати з користю, як допомогу у навчанні. Один із способів надати їм таку можливість — запроваджувати систему змішаного навчання.

На перший погляд, основна відмінність змішаного навчання від звичайної системи – активне використання технологій, щоб знайти матеріал і отримати нові знання. Так, технології стають повноцінною частиною освітнього процесу. Проте йдеться також і про поєднання різних підходів, способів подачі матеріалу, видів роботи. І це не залежить від того, відбувається навчання у навчальному кабінеті чи дистанційно.

Подача матеріалу на уроці, цікавість, елемент гри ще ніколи не були настільки важливі. А ще — зручність. Тому викладач пропонує до уваги методичну розробку уроку з використанням онлайн-інструментів змішаного навчання, а саме:

1. Google документи, презентації, таблиці, малюнки: для організації спільної роботи, обговорення певної теми.

2. Сервіси проведення відеоконференцій, вебінарів для відеоуроків (Zoom, Microsoft Teams, Google Meet, Skype).

3. Сервіси для створення інтерактивних вправ, ребусів, кросвордів урізноманітнять завдання до уроків (LearningApps).

4. Віртуальні дошки для доступу до матеріалів уроку та забезпечення зворотного зв'язку (Padlet).

5. Google Форми, онлайн-тести, опитування в групах/месенджері для забезпечення зворотного зв'язку та проведення контролю.

Сучасні комп'ютерні технології дають викладачам нові можливості, дозволяючи разом із здобувачами освіти отримувати задоволення від захопливого процесу пізнання. Таке заняття викликає у здобувачів освіти емоційний підйом, вони охоче працюють з комп'ютером. А коли внести в урок «цікавинку», тобто мотивувати та активізувати здобувачів освіти до навчання, пробудити інтерес – то і результат буде якіснішим. Граючись, здобувачі освіти запам'ятовують щось, а це означає навчаються чогось.

І наша з вами задача полягає в тому, щоб зацікавити їх, направити на доцільне використання їх гаджетів: для саморозвитку, самонавчання, самовдосконалення.

Таким чином, застосування сучасних освітніх технологій є запорукою підвищення ефективності освітнього процесу, що сприяє удосконаленню фахової майстерності кухарів в Україні та наближенню її до світових стандартів.

I. ХАРАКТЕРИСТИКА І ОСВІТНІ ЗАДАЧІ ТЕМИ УРОКУ

Урок за темою «**Технологія приготування бутербродів**» згідно з робочою навчальною програмою з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» входить до теми програми «**Технологія приготування холодних страв і закусок**» та є 7 уроком даної теми. На вивчення цієї теми згідно з поурочно-тематичним планом відводиться 26 годин і її вивчення має велике значення в підготовці кваліфікованих робітників за професією «Кухар» для закладів ресторанного господарства, оскільки наш центр – це заклад інноваційного розвитку, соціального партнерства з підготовки кваліфікованих робітників, який тісно співпрацює з такими підприємствами: ресторани «Ті-Амо», «Авлабар», «на Нетіченській», «Зелена папуга», ТОВ «Укр-Трейд» кулінарний цех, мережі швидкого харчування «Fresh Line», «Burger Club», «Home sweet home» та ін. У процесі навчання здобувачі освіти центру оволодівають професією «Кухар», їх залучають до праці з підготовки сировини для приготування кулінарних страв і виробів, а також до безпосереднього їх приготування на різних ділянках робочих місць. Тому під час проходження виробничого навчання та виробничої практики здобувачі освіти повинні вміти готувати широкий асортимент бутербродів. І саме тому вивчення технології приготування, правил оформлення і відпуску бутербродів, залишається злгоденною, оскільки їх асортимент дуже широко представлений у меню закладів ресторанного господарства. Майбутні кухарі повинні добре знати особливості приготування і оформлення бутербродів для різних видів обслуговування і тому дана тема уроку має таке велике значення для майбутніх кухарів.

1.1. Особливості вивчення навчального матеріалу уроку з теми: «Технологія приготування бутербродів».

Особливість вивчення цієї теми полягає в тому, що це вже 7 урок даної теми. Згідно з робочим навчальним планом підготовки кваліфікованих робітників за професією «Кухар» вивчення даної теми уроку припадає на шостий місяць теоретичного навчання за професією, коли здобувачі освіти вже проходять виробниче навчання, ознайомилися з підприємствами ресторанного господарства, мають добре уявлення про організацію виробничого процесу, асортимент страв, що готуються у підприємствах-базах практики. Тому вони розуміють важливість даної теми взагалі, а уроку – особливо. Їм необхідно ознайомитися з загальними правилами приготування, оформлення і відпуску бутербродів. На попередніх уроках вони вивчили загальну характеристику і підготовку продуктів для приготування холодних страв і закусок, тобто вже мають певний багаж знань. Викладачці доцільно будувати урок таким чином, щоб протягом одного уроку здобувачі освіти повторили раніш засвоєний матеріал й вивчили нову інформацію. Також потрібно мотивувати здобувачів освіти до вивчення даної теми уроку прикладами з життя, виробничої діяльності, необхідно, щоб вони зрозуміли важливість вивчення даної теми для подальшої виробничої діяльності. Необхідно концентрувати увагу здобувачів освіти на новій для них інформації, пояснювати незрозумілі моменти теми уроку, постійно звертати увагу на зв'язок даної теми уроку з їх майбутньою професійною діяльністю, виробничим навчанням, роботою на базах практики, таким предметом як «Технологія приготування їжі з основами товарознавства». Для здобувачів освіти це доволі складне завдання, тому потрібно орієнтуватися на рівень підготовленості їх до сприйняття матеріалу теми уроку.

В матеріалі уроку з даної теми багато того, що здобувачі освіти повинні навчитися застосовувати на практиці та в повсякденному житті, тому доцільно використовувати такі методи і методичні прийоми навчання, які будуть давати їм змогу повніше та із зацікавленням засвоювати надані викладачкою знання, в тому числі розвивати гнучке мислення.

Тобто, **мета даного уроку**: ознайомити здобувачів освіти із загальними правилами і технологією приготування різних видів бутербродів; навчити правильно підбирати елементи оформлення та посуд для їх відпуску.

У результаті вивчення матеріалу уроку з даної теми здобувачі освіти повинні будуть:

— **знати**: загальні правила приготування; технологію приготування відкритих, закритих, закусочних бутербродів; правила відпуску і вимоги до якості бутербродів;

— **вміти**: правильно підбирати сировину для відкритих, закритих, закусочних бутербродів, готувати їх, здійснювати відпуск цих страв з відповідним оформленням.

1.2. Навчально-виховні задачі уроку з теми: «Технологія приготування бутербродів».

Визначення мети уроку є найважливішим етапом у плануванні уроку. Від чіткої і правильної постановки мети залежать результати уроку та всього освітнього процесу. Під час проведення уроку викладачка повинна реалізувати триєдину мету: освітню, виховну, розвивальну.

➤ **освітня**: забезпечити знання здобувачами освіти загальних правил приготування, оформлення і відпуску бутербродів; формування науково-обґрунтованого світогляду шляхом активізації пізнавальної діяльності здобувачів

освіти при вивченні даної теми; формування вміння аналізувати, ставити завдання, знаходити можливі рішення; узагальнення вивченого матеріалу та введення його у систему раніш засвоєного для самостійної систематизації комплексних знань з технології приготування бутербродів з метою подальшого використання цих знань у практичній діяльності;

➤ **виховна:** формування мотиваційних установок свідомого відношення до необхідності засвоєння матеріалу уроку щодо приготування бутербродів; виховання професійної культури, відповідальності за наслідки своєї роботи; прищеплення любові до обраної професії «Кухар»;

➤ **розвивальна:** формування пізнавальної активності і самостійності, уваги та спостережливості; формування критичного, аналітичного і логіко-творчого мислення, вміння відстоювати свої позиції, просторової уяви здобувачів освіти; вміння самостійно приймати правильне рішення.

II. МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ОСНАЩЕННЯ ТА ДИДАКТИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ УРОКУ

Матеріально-технічне оснащення і використане дидактичне забезпечення мають велике значення у досягненні ефективності уроку, оскільки дозволяють впливати на розвиток пізнавальної активності здобувачів освіти, спонукати їх до активної праці, самостійного оволодіння матеріалом уроку.

Для проведення уроку за темою «Технологія приготування бутербродів» пропонується використати наступне дидактичне забезпечення:

- навчальна література;
- дидактичні засоби навчання:
 - *дидактичні матеріали:* опорні конспекти;
 - демонстраційна презентація за темою уроку;
 - *технічні засоби навчання:* ноутбук, мультимедійний проектор, проекційний екран, гаджети;
- онлайн-платформи та сервіси.

III. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРОВЕДЕННЯ УРОКУ

Головна мета проведення будь-якого уроку з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» – оволодіння здобувачами освіти певними знаннями, уміннями та навичками, активізація їх навчально-пізнавальної діяльності, розвиток ключових компетенцій. Це доволі складна задача. Для її вирішення необхідно не тільки широко використовувати досягнення педагогічної науки, передовий досвід, накопичений у центрі, а й наполегливо шукати нові педагогічні шляхи, які сприятимуть підвищенню якості навчання і виховання.

Активізація навчально-пізнавальної діяльності здобувачів освіти передбачає таке проектування освітнього процесу, коли викладач цілеспрямовано збуджує інтерес до навчання, веде здобувачів освіти від незнання до знання через напружений розумовий труд, що сприяє підвищенню ефективності його сприйняття, прискоренню формування в них знань, умінь та навичок. Професійно-теоретична підготовка, за своєю суттю, процес активний. Але ця активність, якщо її правильно не направляти, тільки зовнішня, тому необхідно добиватися єдності зовнішньої практичної та внутрішньої розумової активності здобувачів освіти.

Збудження та підтримання на високому рівні інтересу до навчання здобувачів освіти забезпечується формою організації вивчення навчального матеріалу, методами та методичними прийомами навчання й вибором дидактичних засобів.

Також ця задача в значній мірі вирішується через впровадження інтерактивних методів навчання з використанням онлайн-платформ та інструментів, мультимедійних засобів навчання. Сутність цих методів в тому, що освітній процес відбувається за умови постійної активної взаємодії всіх його учасників. Інтерактивні методи навчання підвищують ефективність навчання, оптимізують його, створюють атмосферу, в якій здобувач освіти активно залучений до процесу навчання.

Сучасні здобувачі освіти, так зване «цифрове покоління», в буквальному сенсі виростили з гаджетами в руках і хочуть навчатися швидко, ефективно та мобільно. Нереально боротися з тотальною діджиталізацією, проте її можна використовувати з користю, як допомогу у навчанні. З появою хмарних технологій простий мобільний телефон із можливістю виходу в Інтернет може допомогти вирішувати освітні завдання. Використовуючи онлайн-платформи та інструменти, здобувачі освіти протягом одного і того самого часу виконують значно більший обсяг роботи, ніж за інших форм організації навчання, що сприяє високій результативності засвоєння знань і формування вмінь.

Тому для даної методичної розробки уроку з теми «**Технологія приготування бутербродів**» обрано тип уроку: *комбінований*, а вид уроку: міні-лекція-діалог із застосуванням інтерактивних методів навчання, нестандартний урок з використанням онлайн-платформ та інструментів, мультимедійних засобів навчання.

На уроці здобувачі освіти швидко стомлюються, тому переключення їх уваги допомагає, по-перше, зберегти їх здоров'я, а по-друге, – підтримувати постійно в них інтерес до процесу навчання. Також у ході уроку мною використовуються різноманітні методичні прийоми та дидактичні засоби.

Велике значення для якості викладання матеріалу та засвоєння його здобувачами професійної освіти є правильна й доцільна послідовність висвітлення питань теми уроку.

Послідовність викладання матеріалу уроку наступна:

1. Класифікація бутербродів.
2. Загальні правила приготування бутербродів.
3. Технологія приготування бутербродів:
 - відкриті;
 - закриті;
 - закусочні.
4. Правила відпуску і вимоги до якості бутербродів.

На мою думку, це найбільш логічна послідовність викладання матеріалу, вона забезпечує послідовний перехід від простих до більш складних питань теми уроку, сприяє максимальній активності здобувачів освіти на уроці, дає змогу логічно перейти до зв'язку теоретичного матеріалу уроку з практикою життя, дозволяє використовувати у ході викладання питань уроку самостійний досвід здобувачів освіти, спонукати їх до самостійної роботи, активізувати логічне мислення.

На різних етапах даного уроку я рекомендую застосовувати різні методи і прийоми навчання для активізації пізнавальної активності здобувачів освіти, найкращого засвоєння поданого матеріалу, розвитку ключових компетенцій. Але дуже важливо, щоб урок був виваженим, не перенасиченим.

Розглянемо послідовно всі етапи даного уроку, методи і прийоми навчання, які я пропоную в цій методичній розробці.

I. Організаційна частина: метод навчання – **словесний**, грає важливу роль у залученні здобувачів освіти до виконання запланованих видів навчальної діяльності на уроці; психологічному налаштуванню до роботи на уроці, до створення сприятливих умов навчання в аудиторії; у створенні емоційного настрою в групі, організації уваги. На викладача, який приступає до роботи на уроці, покладається важливе завдання – створити оптимістичну установку, емоційно налаштувати на урок, забути на деякий час про недоліки, побачити тільки перспективні лінії розвитку, щоб в очах здобувачів освіти засвітилася радість, щоб у кожного з них з'явилася впевненість у власних силах. Девіз уроку: «Думати швидко, говорити правильно, відповідати чітко, відпочивати з усмішкою». Засіб навчання – емоційний вплив.

II. Підготовка до засвоєння нових знань.

► **Повідомлення теми, мети, задач уроку, плану викладання матеріалу уроку і системи оцінювання активності:** метод навчання – **словесно-наочний** (мультимедійна презентація). На цьому етапі застосований такий технічний засіб навчання як *мультимедійний проектор*, який підвищує наочність навчання та, за допомогою візуального сприйняття матеріалу, забезпечує підвищення ефективності його сприйняття та засвоєння.

Для визначення теми уроку викладач залучає здобувачів освіти, адже тема зашифрована в центрі *кросенса*. Кросенс – це асоціативна головоломка, один із елементів едьютейнмента.

Кросенс – це стандартне поле з дев'яти квадратів, у які розміщено певні зображення – асоціації. Читати його потрібно зліва направо, зверху вниз, далі рухатися тільки вперед та закінчувати на центральному квадраті з номером 9. Так утворюється умовний ланцюжок, загорнутий «равликом». Прочитання можна почати з будь-якого асоціативного зображення, яке розпізнали. Основне завдання викладача – пояснити кросенс, скласти розповідь – асоціативний ланцюжок за допомогою взаємозв'язку зображень. Знайшовши асоціативні зв'язки між картинками по периметру, здобувачі освіти зможуть назвати тему уроку.

На цьому етапі чітко та конкретно за допомогою мультимедійної презентації я надаю визначення мети уроку.

Для того, щоб почати спільний із здобувачами освіти процес руху до результатів навчання, я оголошую *план вивчення матеріалу уроку*. А також повідомляю систему оцінювання знань, ознайомлюю з *листом оцінювання*.

► **Мотивація навчальної діяльності:** методи навчання – **словесний, наочний** («Картинна галерея»); засоби навчання: **мультимедійна презентація**.

Це дуже важлива частина етапу уроку, яка забезпечує розуміння здобувачами освіти змісту їхньої діяльності. Мета мотивації – показати зв'язок навчального матеріалу з реаліями життя, важливість матеріалу, який буде вивчатися, практичне його значення для подальшого професійного життя, викликати інтерес до обговорюваної теми.

Для досягнення цього я застосовую на даному етапі уроку відео фрагмент мультиплікаційного фільму «Фіксики. Бутерброд» і прийом «Віртуальна екскурсія», а саме: «Картинна галерея», що дозволить здобувачам освіти поринути в атмосферу майбутніх знань і ознайомитись з більш широким асортиментом бутербродів. Цей

прийом дасть їм змогу, як для майбутніх кухарів, визначитись з актуальністю теми уроку.

► **Актуалізація опорних знань** (методи навчання – *словесно-наочний, частково-пошуковий*, методичний прийом «*Фронтальне опитування*»; засоби навчання: *мультимедійна презентація*).

Мета цього етапу – виявлення опорних знань здобувачів освіти, які вони отримали на попередніх уроках з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» та інших предметів. Для цього я застосувала метод фронтального опитування, а підібрані питання здобувачі освіти спостерігають на слайді на проєкційному екрані. У разі ускладнень допомагаю їм, коригую їх відповіді та фіксую результати опитування в листі оцінювання онлайн, використовуючи *інтерактивну дошку Padlet* (додаток 6).

III. Вивчення нового навчального матеріалу: методи навчання – **словесний, пояснювально-ілюстративний, частково-пошуковий**; *методичні прийоми і методи: міні-лекція, «Мішечок порад», «Балакучі малюнки»*; засоби навчання: *ноутбук, мультимедійний проєктор, проєкційний екран, опорні конспекти, демонстраційна презентація*.

Це основний етап уроку, його мета:

— дати здобувачам освіти достатньо інформації, яка знадобиться для опанування даної теми;

— організація діяльності щодо сприйняття, переробки та первинного запам'ятовування знань;

— активізація навчальних можливостей здобувачів освіти шляхом залучення до діяльності щодо пошуку самостійних думок про те, що знали, і того, про що дізналися;

— підтримка ділової дисципліни; залучення до здійснення активної, продуктивної діяльності з осмислення набутих знань.

При викладанні першого, третього питань теми уроку я застосовую методичний прийом «*міні-лекція*» та вивчення матеріалу за допомогою демонстраційної презентації та опорного конспекту. Сутність цього методу у тому, що можна як найбільше надати інформації по даному питанню, пояснювати і залучити здобувачів освіти до вирішення питань, які з'явилися в результаті вивчення нового матеріалу.

Сучасні *опорні конспекти*, створені за допомогою інформаційних технологій, дають здобувачам освіти достатньо інформації, яка потрібна для опанування даної теми, забезпечують візуалізацію матеріалу. По ходу викладання питання я ставлю проблемні питання, які ми разом і вирішуємо, роз'яснюю складні чи незрозумілі моменти, також проводжу зв'язок з їх майбутньою професійною діяльністю. Міні-лекція повинна бути короткою, чітко проведеною, змістовною, емоційно викладеною.

При викладанні другого питання теми уроку використовую *прийом «Мішечок порад»*, пропоную здобувачам освіти законспектувати загальні правила приготування бутербродів у вигляді практичних порад кухарю.

При викладанні четвертого питання теми уроку пропоную здобувачам освіти ці питання розглянути за допомогою *прийому «Балакучі малюнки»* і демонстраційної презентації, оскільки постійно буде відбуватися акцент на попередні знання з коментарем особливостей саме за цією темою. Пропоную за допомогою малюнків-

підказок озвучити вимоги до якості та правила відпуску бутербродів, надаю допомогу, виправляю відповіді у разі необхідності.

Доцільно відмітити, що переваги матеріалу, представленого в презентації, це – стислість викладення, використання наочної інформації. Головна мета її – набуття знань здобувачами освіти нібито самостійно. По ходу вивчення матеріалу я уточнюю деякі питання, проводжу зв'язок викладеного матеріалу з реаліями життя, ставлю проблемні питання. В результаті такої організації навчальної діяльності у здобувачів освіти розвиваються й ускладнюються психічні процеси – сприйняття, пам'ять, увага, увага тощо, розвивається логічне мислення, здатність до аналізу, інтерес до предмета.

Свідоме колективне засвоєння матеріалу, глибоке його розуміння є однією з умов міцності знань.

IV. Узагальнення і систематизація отриманих знань та закріплення теми уроку. Основна мета цього етапу – узагальнення вивченого на уроці і введення його в систему раніше засвоєного; організація діяльності щодо сприйняття, переробки та первинного запам'ятовування знань; первинна перевірка розуміння та засвоєння матеріалу уроку; визначення ступеню оволодіння навчальним матеріалом, розуміння смислового змісту матеріалу, що вивчають; створення умов для здійснення здобувачами освіти самоаналізу, самооцінки. Головне, щоб застосовані на цьому етапі прийоми відповідали темпераменту викладача й здобувачів освіти, рівню їх підготовки, враховували вікові особливості групи.

На цьому етапі для осмислення, узагальнення та систематизація отриманих знань я застосовую: методи навчання – *словесний, ігровий; інтерактивні вправи* на освітній платформі <https://learningapps.org>; засоби навчання: *ноутбук, мультимедійний проектор, проекційний екран, таджети*.

Сучасні комп'ютерні технології дають викладачу нові можливості, дозволяючи разом із здобувачами освіти отримувати задоволення від захопливого процесу пізнання. Такий урок викликає у здобувачів освіти емоційний підйом, вони охоче працюють із гаджетами. А коли внести в урок «цікавинку», тобто активізувати їх до навчання, пробудити інтерес – то і результат буде якіснішим.

Основна ідея інтерактивних завдань полягає в тому, що здобувачі освіти можуть перевірити і закріпити свої знання в ігровій формі, що сприяє формуванню їх пізнавального інтересу.

Ми позбавляємо дітей майбутнього, якщо продовжуємо сьогодні навчати як навчали цього вчора.

Джон Дьюї (американський філософ, психолог та реформатор освіти)

Вправи можна відкрити безпосередньо на платформі <https://learningapps.org>, через гіперпосилання на вправу чи QR-код за допомогою мобільного телефону чи планшета.

1) Інтерактивна вправа «Склади пазл»
<https://learningapps.org/display?v=p9uh6508520>

Акцентую увагу, що при правильному складанні пазлу, здобувачі освіти отримують цікаві факти щодо даної теми уроку.



2) Гра «Перший мільйон»
<https://learningapps.org/display?v=pcjtsa5fa20>

Інтелектуальна гра – вікторина «Перший мільйон», створена за мотивами одного з найбільш популярних шоу, у ході якої я послідовно пропоную здобувачам освіти ряд запитань та по чотири варіанти відповіді на кожне з них. За кожну правильну відповідь здобувач освіти дістає певний грошовий приз. Рівень складності запитань поступово зростає, проте кожне наступне «коштує» більше, ніж попереднє, та ставиться воно тільки після того, як буде дано відповідь на попереднє. Отже, розмір призу зростає від 500 до 1 000 000 гривень. Якщо здобувач освіти сумнівається, чи зможе правильно відповісти на запитання, він, перед тим, як зробити вибір, має право відмовитися від подальшої участі у грі та одержати приз, який відповідає вартості останнього запитання, на яке він відповів (переведені в бали).



Викладач фіксує відповіді у *листі оцінювання*.

V. Підбиття підсумків уроку: метод навчання – **словесний**, засоби навчання: *ноутбук, мультимедійний проектор, проекційний екран, гаджети*.

Основна мета цього етапу: підбиття підсумків уроку; узагальнення елементів засвоєних знань, способів діяльності інтелектуального і практичного характеру; пред'явлення їх у вигляді певної цілісності.

Це дуже важливий етап уроку. Я його проводжу у формі бесіди з використанням **інтерактивної дошки Padlet**, це дозволяє всім учасникам освітнього процесу оцінити ефективність заняття. Також пояснюю, що було враховано активність кожного із здобувачів освіти. Але, якщо дехто з них відчуває, що отриманий ним результат низький і вірить у свої сили, матиме змогу підвищити оцінку після виконання домашнього завдання.

VI. Домашнє завдання: (різнорівневе – обов'язковий мінімум, тренувальний, творче завдання) можна знайти за посиланням:

<https://docs.google.com/document/d/1zC6VvQGMDf0DEW44sf49EHVx85SMB4Q73QoStki6sSA/edit?usp=sharing> або QR-кодом.



Домашнє завдання – особливий вид самостійної роботи здобувачів освіти, тому що роботу виконують без безпосереднього контролю з боку викладача.

Необхідність домашнього завдання для здобувачів освіти зумовлена формуванням у них навичок самостійної роботи, підготовки їх до самоосвіти, воно стимулює пізнавальний інтерес, бажання знати якнайбільше з предмета або теми. В цьому позитивну роль відіграють диференційовані, тобто різнорівневі, домашні завдання. Я спрямовую роботу здобувачів освіти при виконанні домашнього завдання таким чином, щоб вони розуміли, що без виконання завдання вони зазнаватимуть ускладнень під час наступного уроку.

Обов'язковий мінімум домашнього завдання – це перший рівень. Головна властивість цього завдання: воно має бути абсолютно зрозумілим і посильним будь-якому здобувачеві освіти, за навчання якого я беруся. Тому на цьому рівні пропоную: скласти опорний конспект.

Тренувальне завдання – це другий рівень. Його виконують здобувачі освіти, які бажають краще знати предмет і без особливих труднощів освоюють програму. На розсуд викладача вони можуть звільнитися від виконання завдання першого рівня.

Завдання цього рівня: виконати тестові завдання з використанням Google forms за посиланням:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfF-MJZm-vyH_gIT6YtSWrNGONn1mA-Q_K37I9w7S2lmmgH2A/viewform?usp=sf_link або QR-КОДОМ



Творче завдання розраховане на допитливих, творчих здобувачів освіти:

1) скласти кросворд з ключовим словом на 7 букв або ребус за темою «Приготування бутербродів»;

2) систематизувати знання щодо приготування бутербродів у закладах ресторанного господарства - базах практики та заповнити таблицю.

Диференціюючи домашні завдання, я ставлю собі за мету заповнити прогалини у знаннях будь-яких здобувачів освіти, підготувати їх до вивчення нового матеріалу, розширити й поглибити їх знання, а потім відобразити реальний прогрес кожного з них у розвитку й рівні знань.

Таким чином, запропоновані у даній методичній розробці методи та засоби навчання дозволять досягти ефективності уроку, активізувати пізнавальну та самостійну діяльність здобувачів освіти, спонукати їх до необхідності оволодіння знаннями з даної теми уроку.

ПЛАН-КОНСПЕКТ УРОКУ

Тема програми: «Технологія приготування холодних страв і закусок».

Тема уроку: «Технологія приготування бутербродів».

Тип уроку: комбінований.

Вид уроку: міні-лекція-діалог із застосуванням інтерактивних методів навчання, нестандартний урок з використанням онлайн платформ та інструментів, мультимедійних засобів навчання.

Методи навчання.

I. Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:

1) за джерелом отримання знань:

- словесний, мовний;
- наочний.

2) за логікою передачі та сприйняття навчальної інформації:

- дедуктивний.

- 3) за характером пізнавальної діяльності:
- пояснювально-ілюстративний;
 - частково-пошуковий;
- 4) проблемно-розвивальні та активного навчання:
- діалогове викладення;
 - методичні прийоми і методи: «Кросенс», «Картинна галерея», «Мішечок порад»; «Балакучі малюнки»;
 - інтерактивні вправи на освітній платформі <https://learningapps.org> - «Склади пазл», гра «Перший мільйон».

II. Методи стимулювання і мотивації навчальної діяльності:

- 1) створювання ситуації зацікавленості та успіху;
- 2) створювання ситуації пізнавальної новизни.

III. Методи контролю і самоконтролю за ефективністю навчально-пізнавальної діяльності:

- 1) взаємоконтроль;
- 2) фронтальне опитування.

МЕТА УРОКУ:

➤ **освітня:** забезпечити знання здобувачами професійної освіти загальних правил приготування, оформлення і відпуску бутербродів; формування науково - обґрунтованого світогляду шляхом активізації пізнавальної діяльності здобувачів професійної (ПТ)О при вивченні даної теми; формування вміння аналізувати, ставити завдання, знаходити можливі рішення; узагальнення вивченого матеріалу та введення його у систему раніш засвоєного для самостійної систематизації здобувачами професійної освіти комплексних знань з технології приготування бутербродів з метою подальшого використання цих знань у практичній діяльності;

➤ **виховна:** формування мотиваційних установок свідомого відношення до необхідності засвоєння освітнього матеріалу з приготування бутербродів; виховання професійної культури, відповідальності за наслідки своєї роботи; прищеплення любові до естетичного оформлення різних бутербродів;

➤ **розвивальна:** формування пізнавальної активності і самостійності, уваги та спостережливості при готуванні бутербродів; формування критичного, аналітичного і логіко-творчого мислення, вміння відстоювати свої позиції, просторової уяви здобувачів професійної (ПТ)О; вміння самостійно приймати правильне рішення.

Матеріально-технічне оснащення та інформаційно-методичне забезпечення уроку:

- навчальна література;
- дидактичні засоби навчання:
 - *дидактичні матеріали:* опорні конспекти;
 - демонстраційна презентація уроку;
 - *технічні засоби навчання:* ноутбук, мультимедійний проектор, проекційний екран, гаджети.

Міжпредметні та міжтемні зв'язки:

▪ **Технологія приготування їжі з основами товарознавства.**

Теми: «Класифікація холодних страв і закусок», «Загальна характеристика і підготовка продуктів для приготування холодних страв і закусок», «Рибні продукти», «Ковбасні вироби», «Сири», «Хліб і хлібобулочні вироби».

▪ **Гігієна та санітарія виробництва.**

Теми: «Поняття про особисту гігієну. Правила особистої гігієни», «Санітарні вимоги до зберігання швидкопсувних харчових продуктів», «Санітарно-гігієнічні вимоги до механічної обробки продуктів», «Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції».

▪ **Організація виробництва та обслуговування**

Тема «Організація робочого місця кухаря холодного цеху».

▪ **Устаткування підприємств харчування.**

Теми: «Машини для нарізання гастрономічних продуктів», «Холодильне устаткування».

▪ **Охорона праці.**

Тема «Вимоги безпеки праці при роботі з механічним устаткуванням на підприємствах ресторанного господарства».

▪ **Виробниче навчання.**

Тема «Приготування бутербродів».

Список основної та допоміжної літератури

Автор, назва, рік видання	Сторінки, в яких наведено навчальний матеріал з теми
Основна навчальна література	
Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів – К.: Наш час, 2014.-400 с.: іл.	стор. 249-251
Доцяк В.С. Українська кухня. – Львів: Оріяна-нова, 1998.-559 с.	стор. 384-387
Стахмич Т.М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі: підруч. для здобувач. проф. (проф.-тех.) освіти / Т.М. Стахмич, О.М. Пахолук. – К.: Грамота. 2020. – 280 с.: іл.	стор. 219-222
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Киев, А.С.К., 2001.- 656 с.	стор. 6-18
Допоміжна література	
Косовенко М.С., Смірнова Ж.М., Старовойт Л.Я. Технологія приготування їжі – К.: Факт, 2003.-360 с.: іл.	стор. 131-149
Умблот Э., Жакмен Ф. Как декорировать блюда: Мастер-класс французских кулинаров/пер. с фр. Е. Головиной. – М.: Аст-пресс книга, 2002. – 120 с.	стор. 8-9, 21, 32-37

ДОМАШНЄ ЗАВДАННЯ

<https://docs.google.com/document/d/1zC6VvQGMDf0DEW44sf49EHVx85SMB4Q73QoStki6sSA/edit?usp=sharing>



I рівень - обов'язковий мінімум:

- ▶ Підручник: Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства, 2014, стр. 249-251 за посиланням: <https://drive.google.com/open?id=1xUI2fqyhfuSVJ19UnEpAXQcl4SGrPX4h>. Скласти опорний конспект за темою: «Технологія приготування бутербродів».

II рівень - тренувальний:

- ▶ Виконати тестові завдання з використанням Google forms за посиланням: https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfF-MJZm-vyH_gIT6YtSWrNGONn1_mA-Q_K37I9w7S2lmmgH2A/viewform?usp=sf_link або QR-кодом



III рівень - творче завдання:

1. Скласти кросворд з ключовим словом на 7 букв або ребус за темою «Приготування бутербродів».
2. Систематизувати знання щодо приготування бутербродів у закладах ресторанного господарства – базах практики та заповнити таблицю:

База практики	Найменування бутербродів	Компоненти	Елементи оформлення	Правила відпуску
	1			
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			

Виконані завдання пропоную надіслати на електронну пошту sashasoufer@gmail.com або розмістити на дошці за посиланням <https://padlet.com/sashasoufer/6nerjotqdyute8sc>

ХІД УРОКУ


Етапи уроку	Делайн	Діяльність	
		Викладача	Здобувачів освіти
I. Організаційна частина			
Організаційна частина: ✓ залучення здобувачів освіти до виконання запланованих видів навчальної діяльності на уроці; ✓ психологічне налаштування здобувачів освіти; ✓ створення сприятливих умов навчання в аудиторії.	2	Привітання здобувачів освіти. Перевірка наявності здобувачів освіти. Перевірка зовнішнього стану приміщення, робочих місць та зовнішнього вигляду здобувачів освіти. Перевірка готовності здобувачів освіти до уроку. Створення емоційного настрою у групі, організація уваги. Озвучування девізу уроку (<i>додаток 1, слайд 1</i>).	✓ Привітання викладача. ✓ Черговий визначає відсутніх на уроці.
II. Підготовка здобувачів освіти до засвоєння нових знань			
Повідомлення теми, мети, задач уроку, плану викладання матеріалу уроку: ✓ визначення мети уроку; ✓ ознайомлення здобувачів освіти із завданнями, які вони повинні розв'язувати.	5'	Сьогодні ми продовжуємо вивчати тему програми: « Технологія приготування холодних страв і закусок » (<i>додаток 1, слайд 2</i>). ✓ Використовуючи метод кросенса пропонує здобувачам освіти звернути увагу на проєкційний екран, ознайомитися з малюнками і скласти асоціативний ланцюжок за допомогою взаємозв'язку зображень та визначити тему уроку (<i>додаток 1, слайд 3</i>). Отже, тема сьогоднішнього уроку: « Технологія приготування бутербродів » (<i>додаток 1, слайд 4</i>). ✓ Мета уроку: після вивчення цієї теми ви оволодієте знаннями щодо загальних правил приготування бутербродів, а також будете знати технологію приготування відкритих, закритих, закусочних бутербродів, правила відпуску і вимоги до їх якості. ✓ Оголошує план викладання матеріалу уроку (<i>додаток 1, слайд 9</i>): 4. Класифікація бутербродів. 5. Загальні правила приготування бутербродів. 6. Технологія приготування бутербродів: відкриті, закриті, закусочні. 7. Правила відпуску і вимоги до якості бутербродів.	✓ Уважно слухають. ✓ Налаштовуються на включення у роботу. ✓ Здобувачі освіти із зацікавленням відповідають, складають асоціативний ланцюжок малюнків, визначають тему уроку. ✓ Знайомляться з планом та метою уроку. ✓ Осмислюють побачене та почуте. ✓ Записують план вивчення уроку у зошити. ✓ Уважно слухають викладача.
Мотивація навчальної діяльності:	3'	✓ Доводить необхідність вивчення даної теми.	✓ Осмислюють

<ul style="list-style-type: none"> ✓ забезпечення розуміння здобувачами освіти змісту їхньої діяльності, тобто того, чого вони повинні досягти на уроці; ✓ зв'язок навчального матеріалу з реаліями життя; ✓ розкриття професійної значущості теми уроку; ✓ вплив на емоційну сферу сприйняття; ✓ доведення необхідності оволодіння знаннями. 		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Пропонує переглянути відео фрагмент мультиплікаційного фільму «Фіксики. Бутерброд» (<i>додаток 1, слайд 6</i>). ✓ Пропонує віртуально відвідати виставку бутербродного мистецтва переглянути представлені «експонати», зв'язати їх з темою сьогоднішнього уроку (<i>додаток 1, слайд 7-8</i>). ✓ Доводить значущість та важливість даної теми. Їжа повинна бути різноманітною, збуджувати апетит і приносити людині задоволення. Важлива роль у цьому належить холодним стравам і закускам, в тому числі і бутербродам. У сучасній українській кухні набули визнання закуски, розміщені на скибочці хліба, – бутерброди (накладанці), які можна довільно комбінувати. Бутерброди мають великий попит, тому що вони швидкі у приготуванні, смачні і поживні і можуть збуджувати апетит перед прийомом основної їжі. Кожен бутерброд може бути шедевром, який не соромно подавати в вишуканих ресторанах. Опанувавши технологією приготування бутербродів і знаючи загальні правила приготування і оформлення, ви зможете самостійно готувати ці кулінарні шедеври в ЗРГ. Як ви бачите, тема уроку актуальна для майбутніх кухарів і ті знання, які ви сьогодні отримаєте, зможете використати у подальшій діяльності на базах практики. 	<p>необхідність вивчення матеріалу.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Знайомляться з «експонатами» виставки. ✓ Слухають, сприймають інформацію.
<p>Актуалізація опорних знань: виявлення раніше засвоєних знань, умінь; активізація пізнавальних інтересів здобувачів освіти.</p>	5'	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Виявляє опорні знання, отримані на попередніх уроках шляхом фронтального опитування (<i>додаток 1, слайд 5</i>). ✓ Викладач у листі оцінювання (<i>додаток 7</i>) або на <i>інтерактивній дошці Padlet (додаток 6)</i> фіксує відповіді здобувачів освіти. ✓ Надає допомогу, виправляє відповіді у разі необхідності. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ З зацікавленням дають відповіді на запитання, розмірковують.
III. Вивчення нового навчального матеріалу			
<p>Вивчення та осмислення нового навчального матеріалу:</p> <ul style="list-style-type: none"> - дати здобувачам освіти достатньо інформації, яка знадобиться для опанування даної теми; - організація діяльності щодо сприйняття, переробки та первинного запам'ятовування знань; - активізація навчальних можливостей здобувачів освіти шляхом залучення їх до 	16'	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ознайомлює з основними положеннями нового матеріалу. ➤ Пропонує розглянути та вивчити перше питання плану уроку: <i>«Класифікація бутербродів»</i>. ➤ Звертає увагу на <i>слайд 10-11, (додаток 1)</i>, потім пропонує зробити короткий конспект. ➤ Пропонує здобувачам освіти, для більш кращого засвоєння матеріалу та основних понять питання, ознайомитись з матеріалом опорних конспектів (додаток 2), потім зробити короткий конспект. ➤ Допомагає, консультує здобувачів освіти, слухає запитання, аналізує їх. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Слухають, сприймають, осмислюють і фіксують у пам'яті. ○ Знайомляться з матеріалом опорного конспекту, конспектують та обговорюють матеріал.

<p>активної продуктивної діяльності щодо пошуку самостійних думок про те, що знали, і того, про що дізналися, осмислення набутих знань; - підтримка ділової дисципліни.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Переходить до вивчення другого питання: «Загальні правила приготування бутербродів» у вигляді порад кухарю. ➤ Звертає увагу на загальні правила приготування бутербродів слайд 12-15 (додаток 1), радить зробити короткий конспект. ➤ Пропонує здобувачам освіти перейти до вивчення третього питання: «Технологія приготування бутербродів: відкриті, закриті, закусочні». ➤ Просить переглянути послідовність приготування відкритих бутербродів (додаток 1, слайд 16-18); закритих (додаток 1, слайд 19-21); закусочних (додаток 1, слайд 22-24); перевіряє уважність; пропонує зробити короткий конспект. ➤ Звертає увагу на приготування, сучасне оформлення закусочних бутербродів у ЗРГ слайд 25 (додаток 1), потім зробити короткий конспект. ➤ Переходить до вивчення четвертого питання: «Правила відпуску і вимоги до якості бутербродів» (додаток 1, слайд 26-27). ➤ Пропонує здобувачам освіти за допомогою малюнків-підказок озвучити вимоги до якості та правила відпуску бутербродів. ➤ Викладач у листі оцінювання (додаток 6, інтерактивна дошка Padlet) фіксує відповіді. ➤ Надає допомогу, виправляє відповіді у разі необхідності. ➤ Коментує слайди, відповідає на запитання здобувачів освіти. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Знайомляться з інформацією і матеріалом, конспектують та обговорюють матеріал. ○ Знайомляться з наданим матеріалом, згадують раніше вивчене. ○ Осмислюють шляхи вивчення питань. ○ З увагою та зацікавленістю слухають викладача. ○ Знайомляться з матеріалом презентації, конспектують основні тези. ○ Беруть участь в озвученні малюнків. ○ Сприймають інформацію, осмислюють її і фіксують у пам'яті. ○ Аналізують свої знання з теми.
---	--	---

IV. Узагальнення і систематизація отриманих знань та закріплення теми уроку

<p>Осмислення, узагальнення та систематизація отриманих знань:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ застосування знань і способів діяльності шляхом розв'язання пізнавальних завдань, проблем; ✓ узагальнення вивченого на уроці і введення його в систему раніше засвоєного; ✓ організація діяльності щодо сприйняття, переробки та первинного запам'ятовування знань. <p>Первинне закріплення знань, первинний контроль і перевірка знань:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ первинна перевірка розуміння та 	<p>10'</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Для узагальнення, систематизації та закріплення набутих знань пропонує здобувачам освіти виконати інтерактивні вправи на освітній платформі https://learningapps.org з використанням гаджетів. ✓ Звертає увагу на екран, де на слайді 28 представлена перша інтерактивна вправа «Склади пазл» за посиланням або QR-кодом або в дидактичних матеріалах (додаток 4). ✓ Акцентує увагу, що при правильному складанні пазлу, вони отримують цікаві факти щодо даної теми уроку. ✓ Друга інтерактивна вправа -інтелектуальна гра-вікторина «Перший мільйон», створена за мотивами одного з найбільш популярних шоу за посиланням або QR-кодом (слайд 29) або в дидактичних матеріалах (додаток 5), у ході якої викладач послідовно 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Здобувачі освіти зі своїх гаджетів входять за посиланням або QR-кодом і виконують завдання. ✓ З захопленням беруть участь у виконанні інтерактивних вправ.
---	---	---

<p>засвоєння матеріалу уроку;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ визначення ступеню оволодіння навчальним матеріалом, розуміння смислового змісту матеріалу, що вивчають; ✓ створення умов для здійснення здобувачами освіти самоаналізу. 		<p>пропонує здобувачам освіти ряд запитань та по чотири варіанти відповіді на кожне з них. За кожну правильну відповідь здобувач освіти дістає певний грошовий приз. Рівень складності запитань поступово зростає, проте кожне наступне «коштує» більше, ніж попереднє, та ставиться воно тільки після того, як буде дано відповідь на попереднє. Отже, розмір приза зростає від 500 до 1 млн. гривень. Якщо здобувач освіти сумнівається, чи зможе правильно відповісти на запитання, він, перед тим, як зробити вибір, має право відмовитися від подальшої участі у грі та одержати приз, який відповідає вартості останнього запитання, на яке він відповів (переведені в бали).</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Підводить підсумок. ✓ Проводить контроль і оцінку рівня засвоєння нового матеріалу. ✓ Фіксує відповіді здобувачів освіти (<i>лист оцінювання, додаток 7</i>).
<p>V. Підбиття підсумків уроку</p>		
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Підбиття підсумків уроку. ✓ Узагальнення елементів засвоєних знань, способів діяльності інтелектуального і практичного характеру; пред'явлення їх у вигляді певної цілісності. 	<p>2'</p> <p>Сьогодні ми з вами вивчили тему уроку з предмета. Гадаю, що ви зрозуміли, наскільки важливо для кухаря знати технологію приготування бутербродів.</p> <p>Я вдячна вам за активну роботу на уроці, сподіваюся, що ви багато чого почерпнули для себе і зможете використати набуті знання у своєму подальшому професійному житті.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Підводить підсумки уроку. <p>Ілюструє результати навчальних досягнень здобувачів освіти з використанням <i>інтерактивної дошки Padlet (слайд 30)</i>.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Пояснює результати оцінювання. Говорить, що було враховано активність кожного з них. Але, якщо дехто відчуває, що отриманий ним результат низький і вірить у свої сили, матиме змогу підвищити бал після виконання домашнього завдання. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Уважно слухають, осмислюють слова викладача.
<p>Домашнє завдання (слайд 31)</p>		
	<p>2'</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Пропонує здобувачам освіти ознайомитися з домашнім завданням. ➤ Акцентує увагу на право вибору завдань для виконання. ➤ Пояснює характер виконання завдання. ➤ Коментує труднощі, що можуть виникнути під час виконання завдань, і шляхи їх подолання. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ознайомлюються із завданнями. ➤ Записують завдання у зошит. ➤ Уважно слухають викладача. ➤ Осмислюють почуте.

ДЕМОНСТРАЦІЙНА ПРЕЗЕНТАЦІЯ

ДЕВІЗ УРОКУ:

“Думати швидко,
говорити правильно,
відповідати чітко,
відпочивати з усмішкою”.



Слайд 1

Тема програми:
«Технологія приготування
холодних страв і закусок»



Слайд 2

КРОСВЕН



Слайд 3

Тема уроку:
«Технологія приготування
бутербродів»



Слайд 4

Актуалізація опорних знань

1. Які групи страв входять до складу холодних страв і закусок?
2. В якій послідовності їх записують в меню ЗРГ щодо інших страв?
3. Чому холодні страви і закуски подають на початку приймання їжі?
4. Альтернатива хлібу при приготуванні холодних страв?
5. Як потрібно підготувати інгредієнти для приготування холодних страв і закусок?
6. Назвіть температуру відпуску холодних страв і закусок.
7. В якому цеху готують холодні страви і закуски?
8. Яких санітарних правил необхідно дотримуватись при роботі у холодному цеху?

Слайд 5

**Відеофрагмент мультиплікаційного
фільму «Фіксики»**



Слайд 6

**Картинна галерея
бутербродного мистецтва**



Слайд 7



Слайд 8

План вивчення матеріалу

1. Класифікація бутербродів.
2. Загальні правила приготування бутербродів.
3. Технологія приготування бутербродів:
 - відкриті;
 - закриті;
 - закусочні.
3. Правила відпуску і вимоги до якості бутербродів.



Слайд 9

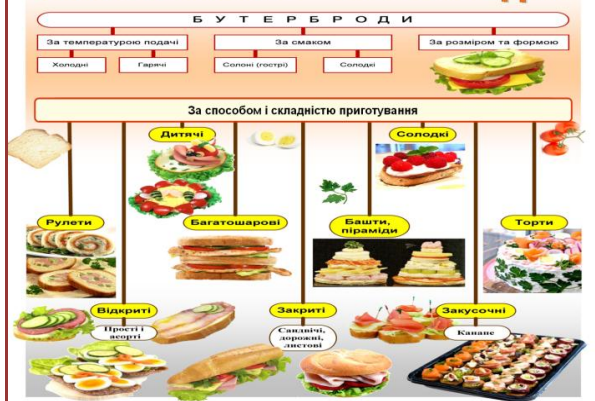
Бутерброд



- З нім. butter – масло і brot – хліб - це скибочки хліба або булки, на які покладені додаткові харчові продукти.
- Поживна цінність бутербродів залежить від використаних продуктів.

Слайд 10

КЛАСИФІКАЦІЯ БУТЕРБРОДІВ



Слайд 11

Мішечок порад



Інгредієнти повинні бути:

- свіжі, якісні;
- тонко нарізані (1-3 шматочки, без дрібних доважок), не раніше ніж за 30 хвилин;
- поєднуються за смаком і кольором;
- викладені на скибки хліба, але не звисають з них;
- житній або пшеничний не м'який хліб нарізають зі скоринкою чи без неї однакової форми (трикутники, прямокутники, інші).

Слайд 12

На житньому хлібі готують бутерброди:

- з жирними продуктами (сало шпик, корейка, грудинка);
- що мають гострий смак (оселедець, килька, ікра кегова);
- або не мають добре вираженого смаку (яйця, деякі сорти плавленого сиру).



Слайд 13

Для бутербродів:

- із нежирними продуктами - хліб змазують вершковим маслом або майонезом;
- із вареною ковбасою, смаженою яловичиною - масло змішують з гірчицею чи кетчупом;
- прикрашають свіжими овочами, листковими і пряними овочами, шматочками яйця і лимону, маслинами, майонезом або майонезом з корнішонами, калиною чи журавлиною тощо;
- **бутерброди готують перед реалізацією, їх не зберігають!!!**



Слайд 14

Посуд для відпуску бутербродів



Посуд покривають паперовими серветками, бутерброди укладають симетрично або у вигляді малюнку.

Слайд 15

Відкриті бутерброди

1. Прості - з одного виду продуктів



Бутерброд з ковбасою або сиром, або шинкою чи ікром.

2. Складні - з набору кількох продуктів, які поєднуються за кольором і смаком



Бутерброд з сьомого, авокадо і лимоном;
бутерброд з сиром, шинкою, томатами і огірками;
бутерброд з ковбасою, огірками, томатами та інші.

Слайд 16

Відкриті бутерброди

Основа для приготування

Хліб житий	Хліб пшеничний	Хліб житньо-пшеничний	Батони	Багети

Форми і товщина нарізання хліба

Скибочки, трохи навскіс, завтовшки 1-1,5 см і масою 30-40 г.

Слайд 17

ІНСТРУКЦІЙНА КАРТКА ПРИГОТУВАННЯ «БУТЕРБРОДУ ВІДКРИТОГО»

Сировина	
1. Підготовка і нарізання продуктів	<ul style="list-style-type: none"> Підготовлені інгредієнти нарізують товщиною 2-3 мм по 1-3 шматочки, без дрібних долажок. Хліб - скибочками, трохи навскіс, завтовшки 1-1,5 см і масою 30-40 г.
2. Приготування бутербродів	<ul style="list-style-type: none"> Хліб змащують ром'яклевим вершковим маслом або сумішшю масла з горішкою, майонезом, томатним пюре, виспавають нарізані інгредієнти. Прикрашають свіжими овочами, листковими і прованськими овочами, шматочками яєця і лисою, маслинами, казино чи журавлинкою тощо. Бутерброди з оселедем, кількою, шпротами або в'ярою оформлять маслом у вигляді тронця, листочка, зірочки.
3. Відпуск бутербродів	<ul style="list-style-type: none"> Відпускають на бенкетах, вазах з плоскими краями або мильних столових чи закусокних тарілках, які покривають паперовими серветками, укладають симетрично або у вигляді малюнка.

Слайд 18

Закриті бутерброди (сандвічі)

- Складаються з двох або декількох скибочок пшеничного хліба (булки) і одного або декількох шарів начинки.
- Названі на честь графа Сандвіча (18 століття) – відомого картяра, який придумав класти м'ясо між двома скибками хліба, щоб не забруднити руки за грою.
- Використовують при обслуговуванні пасажирів в транспорті, на базах відпочинку, пікніках або в походах.

Слайд 19

Закриті бутерброди

Основа для приготування

Хліб житий, пшеничний	Батони, булочки		

Форми і товщина нарізання хліба і хлібо-булочних виробів

--	--	--	--

- Хліб формовий нарізують на скибочки завширшки 5-6 см і завтовшки 0,5 см, батони або булочки - уздовж навпіл.
- Поверхню смужки змащують тоньким шаром вершкового масла або масляної суміші.

Слайд 20

УНІВЕРСАЛЬНА СХЕМА ПРИГОТУВАННЯ «БУТЕРБРОДУ ЗАКРИТОГО»

Хліб, соус, основний продукт, овочі, хліб

Слайд 21

Закусочні бутерброди (канане).

- Готують на маленьких шматочках підсушеного чи обсмаженого на маслі хліба або використовують випечені вироби з листкового і прісного тіста.
- При оформленні використовують металеві, дерев'яні, пластикові шпательки.
- Подають на бенкетах (фуршет, коктейль).

Слайд 22

Алгоритм приготування закусокних бутербродів (1 спосіб, для масового приготування)

- Підготовка основних інгредієнтів**
- Підготовка хліба:** зрізують скоринки, розрізують уздовж на смужки завширшки 5-6 см і завтовшки 1-1,5 см, підмащують з обох боків на вершковому маслі, охолоджують
- Змащення хліба** вершковим маслом або масляною сумішшю
- Укладання по всій довжині основних інгредієнтів** завширшки 0,5-1 см і завтовшки 2-3 мм
- Додавання вершкового масла або масляних сумішей, паст**
- Нарізання бутербродів** прямокутниками, ромбиками, трикутниками по 2-6 шт. на порцію масою 80 г
- Відпуск бутербродів**

Слайд 23

Циклограма приготування закусокних бутербродів (2 спосіб)

Слайд 24

Волован- фр. *vol-au-vent*, «політ на вітрі» виріб із шарового тіста, в формі пустої башні.



Тарталетки - фр. *tartelette* — «маленький тарт», невелика (до 10 см) корзинка із пісочного або прісного здобного тіста.



Слайд 25

Вимоги до якості бутербродів



Слайд 26

Вимоги до якості бутербродів

Продукти свіжі, захищені, акуратно нарізані і викладені на скибочки хліба, повністю їх покривають, але не звисають. Хліб не черствий, товщина скибочки для:


- ▶ відкритих бутербродів – 1-1,5 см.
- ▶ закритих – 0,5 см.

Смак і запах властивий використаним продуктам. Бутерброди не зберігають!!!



Слайд 27

Інтерактивна вправа «Склади пазл»



<https://learningapps.org/display?v=p9uh6508520>

Слайд 28

Гра «Перший мільйон»

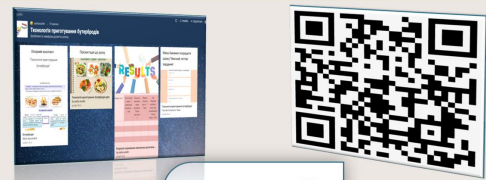



<https://learningapps.org/display?v=pcjtsa5fa20>

Слайд 29

Результати оцінювання

<https://padlet.com/sashasoufer/6nerjotqdyute8sc>

Слайд 30

Домашнє завдання

<https://docs.google.com/document/d/1zC6VvQGMDf0DEW44sF49EHVx85SMB4Q73QoSiki6sSA/edit?usp=sharing>




Слайд 31

Домашнє завдання

I рівень - обов'язковий мінімум:

- ▶ Підручник: Доляк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства, 2014, стр. 249-251 за посиланням: <https://drive.google.com/open?id=1xUT2qyhfuSVJ19UnFrAXQs44SG6pX4h>. Скласти опорний конспект за темою: «Технологія приготування бутербродів».

II рівень - тренувальний:

- ▶ Виконати тестові завдання з використанням Google forms за посиланням: https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSIF-MIZm-vyH_gIT6YtSWrNGONaImA-K37Dw7S2mmgH2A/viewform?usp=st_link

III рівень - творче завдання:

- ▶ Скласти кросворд з ключовим словом на 7 букв або ребус за темою «Технологія приготування бутербродів».
- ▶ Систематизувати знання щодо приготування бутербродів у закладах ресторанного господарства - базис практики та заповнити таблицю:

База практики	Найменування страв	Компоненти	Елементи оформлення	Правила відпуску
1				
2				
3				

Виконані завдання надіслати на електронну пошту sashasoufer@gmail.com або розмістити на дошці за посиланням <https://padlet.com/sashasoufer/6nerjotqdyute8sc> Бажаю успіхів!

Слайд 32

ОПОРНИЙ КОНСПЕКТ

Бутерброд – це шматочок хліба з яким-небудь закусочним продуктом (сир, шинка, м'ясні і рибні копченості тощо). Відпускають бутерброди на закусочних або мілких столових тарілках, блюді чи вазі плато, посуд покривають паперовою серветкою; бутерброди вкладають симетрично або в вигляді малюнкв.



Класифікація бутербродів

Прості – готують із шматочків чорного або білого хліба, довжиною 10-12 см, товщиною 1-1,5 см, масою 40-50 г, змазаних маслом чи масляною сумішшю. На хліб кладуть шматочок основного продукту.

Відкриті

Складні – готують із шматочків чорного або білого хліба, з двома або трьома різноманітними продуктами, які поєднуються за кольором і смаком.

Закусочні
(канапе)

З хліба зрізують скоринки, розрізують уздовж на смужки завширшки 5-6 см і завтовшки 1-1,5 см, підсмажують з обох боків на вершковому маслі, охолоджують. Смужки змащують тоненьким шаром вершкового масла з одного боку, потім укладають по всій довжині м'ясні, рибні або інші продукти завширшки 0,5-1 см і заввишки 2-3 мм. Смужки продуктів можна чергувати з посіченою зеленою цибулею чи яйцями, звареними круто. Між продуктами або зверху тоненькою смужкою або сіткою випускають з кондитерського шприца збите вершкове масло чи інші масляні суміші. Потім смужки нарізують прямокутниками, ромбиками, трикутниками по 2-6 шт. на порцію масою 80 г. Виробам можна надати форму кружалець діаметром 4 см. По краях кружальця вичавлюють оселедцеве масло, а на середину кладуть подрібнену зелену цибулю, збите масло, січені яйця, маслини.



Закриті бутерброди (сандвічі)

- Використовують хліб, батон, булочки або формовий без скорінок;
- хліб нарізують на скибочки завширшки 5-6 см і завтовшки 0,5 см;
- поверхню смужки хліба змащують тоненьким шаром вершкового масла (можна використати масляну суміш);
- укладають тоненькі скибочки підготовлених продуктів (м'ясних, рибних тощо), накривають другою смужкою хліба, змащеною вершковим маслом, злегка притискають і нарізують на бутерброди у вигляді трикутників, ромбиків, квадратів;
- для приготування закритих бутербродів з батонів або булочок їх розрізують уздовж навіпіл, поверхню розрізу змащують маслом і викладають скибочки підготовлених продуктів.

Можна готувати багатошарові бутерброди, для яких використовують пасти з різних продуктів, що дають змогу приготувати різні за смаком і зовнішнім виглядом закуски. Для приготування паст використовують залишки м'ясних або рибних продуктів, консервів, сиру, шинки, ковбаси, оселедця, яєць і зелену цибулю. Зазначені продукти пропускають через м'ясорубку з паштетною решіткою, додають вершкове масло, гірчицю, сіль, перець (за смаком), масу ретельно розтирають і збивають. Замість гірчиці можна використовувати майонез або тертий хрін.



Вимоги до якості бутербродів. Продукти свіжі, зачищені, акуратно нарізані і викладені на скибочки хліба, повністю їх покривають, але не звисають. Вони мають гладеньку поверхню, смак і запах властивий використаним продуктам. Хліб не черствий, товщина скибочки для відкритих бутербродів – 1-1,5 см, закритих – 0,5 см. Бутерброди не зберігають!!!



КЛАСИФІКАЦІЯ БУТЕРБРОДІВ

Б У Т Е Р Б Р О Д И

За температурою подачі

Холодні

Гарячі

За смаком

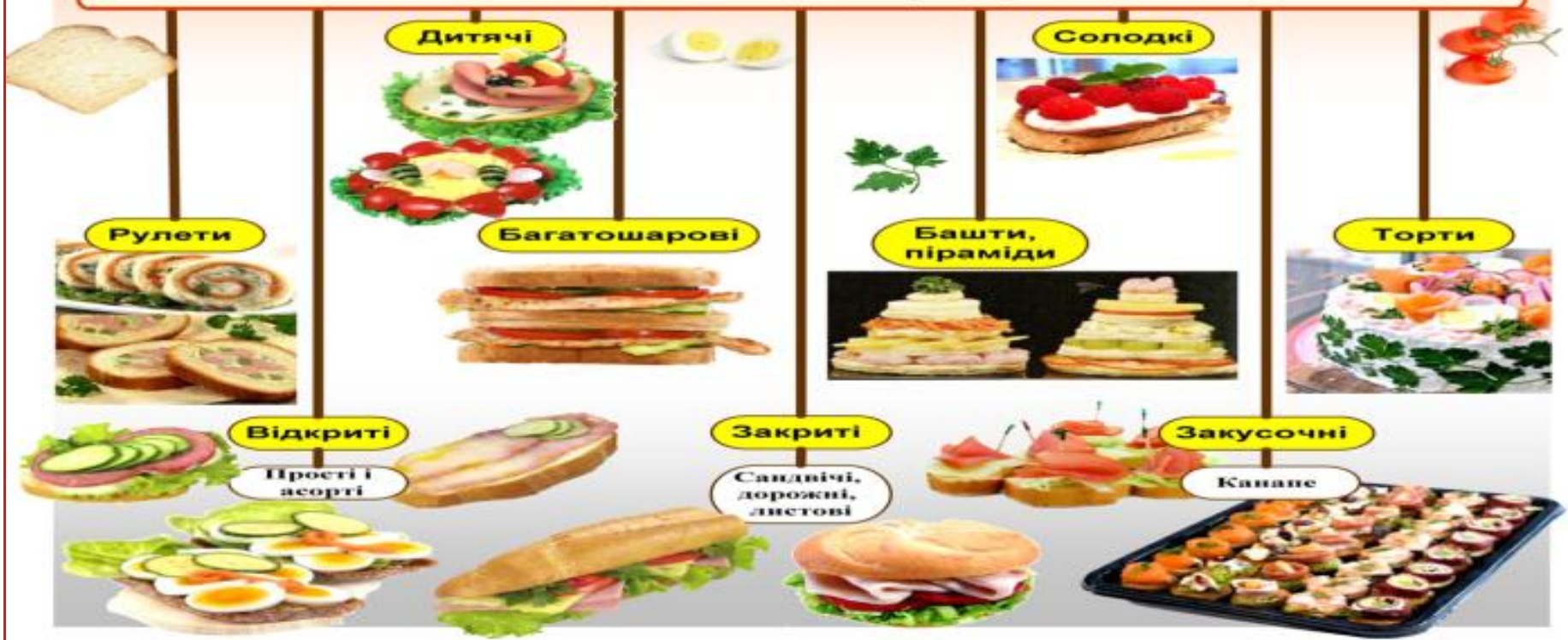
Солоні (гострі)

Солодкі



За розміром та формою



За способом і складністю приготування



Інтерактивна вправа «Склади пазл»



<https://learningapps.org/display?v=p9uh6508520>

Гра «Перший мільйон»



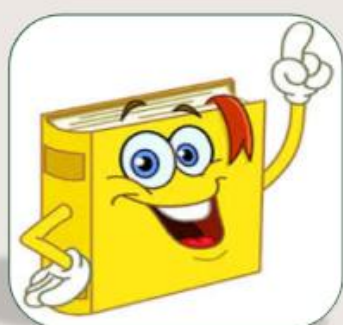
<https://learningapps.org/display?v=pcjtsa5fa20>

Таблиця оцінювання

№ з/п	Прізвище, ім'я	Кількість балів				Загальна кількість, не більше 12 балів
		Актуалізація знань: 1 правильна відповідь – 1 бал	Балакучі малюнки, повна відповідь – 3 бали, часткова – 1 бал	Вправа «Склади пазл» – 3 бали	Гра «Перший мільйон»: якщо став мільйонером – 3 бали, 1 крок – 0,5 бала	
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						
11.						
12.						
13.						
14.						
15.						
16.						
17.						
18.						
19.						
20.						
21.						
22.						
23.						
24.						
25.						
26.						
27.						
28.						

Домашнє завдання

<https://docs.google.com/document/d/1zC6VvQGMDf0DEW44sf49EHVx85SMB4Q73QoStki6sSA/edit?usp=sharing>



Тестові завдання

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfF-MJZm-vyH_gIT6YtSWrNGONn1mA-K37I9w7S2lmmgH2A/viewform?usp=sf_link





Тісто, яке готують з додаванням дріжджів	Шафа для випікання борошняних виробів	Асортимент хлібобулочних виробів
Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для закладів РГ	Тема уроку: «Технологія приготування бутербродів»	Устаткування для нарізання хлібобулочних виробів
Додаткові продукти, які використовують для оформлення даних страв	Устаткування для нарізання гастрономічних продуктів	Продукти, що використовують для приготування даної групи страв

**Оновлення процесу викладання предмета
«Технологія приготування їжі з основами
товарознавства» через використання освітніх
платформ і онлайн-сервісів на прикладі теми уроку
«Технологія приготування бутербродів»**

Головний редактор: Т.О. Русланова
Літературний редактор: О.І. Горєнкова
Коректор: О.І. Горєнкова
Комп'ютерна верстка: О.В. Яковенко
Дизайн обкладинки: О.В. Яковенко

Науково-методичний центр професійно-технічної освіти у Харківській
області 61121, м. Харків, вул. Владислава Зубенка, 37
Тел./факс (057) 69-51-63
E-mail: pr.nmc@ptukh.org.ua



<https://www.facebook.com/groups/162399237723984/>



