



РОБОТА ВИКЛАДАЧА З РОЗШИРЕННЯ МОЖЛИВОСТЕЙ ВИКОРИСТАННЯ ЦИФРОВИХ ІНСТРУМЕНТІВ ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ Й ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

*(З досвіду роботи Ольги СУПРУН, викладачки
ДПТНЗ «Харківське вище професійне училище
будівництва»)*



НАУКОВО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ
У ХАРКІВСЬКІЙ ОБЛАСТІ

**РОБОТА ВИКЛАДАЧА З РОЗШИРЕННЯ
МОЖЛИВОСТЕЙ ВИКОРИСТАННЯ ЦИФРОВИХ
ІНСТРУМЕНТІВ ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЇ
ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ Й
ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ОСВІТНЬОГО
ПРОЦЕСУ**

*(З досвіду роботи Ольги СУПРУН, викладачки
ДПТНЗ «Харківське вище професійне училище будівництва»)*

**м. Харків
2023**

Друкується за рішенням науково-методичної ради НМЦ ПТО у Харківській області від 21.09.2023, протокол №3.

РОБОТА ВИКЛАДАЧА З РОЗШИРЕННЯ МОЖЛИВОСТЕЙ ВИКОРИСТАННЯ ЦИФРОВИХ ІНСТРУМЕНТІВ ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ Й ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ (З досвіду роботи Ольги СУПРУН, викладачки ДПТНЗ «Харківське вище професійне училище будівництва»). – Харків: НМЦ ПТО у Харківській області, 2023. – 84 с.

Даний випуск презентує досвід роботи викладача, а саме: системний підхід до удосконалення комплексно-методичного забезпечення предметів кулінарного профілю, використання цифрових інструментів для організації дистанційного навчання й підвищення ефективності освітнього процесу.

Також автор надає зразок плану-конспекту уроку на основі компетентнісного підходу.

Рецензенти:

Зінаїда НАЗАРЕЦЬ, завідувача лабораторією професійної підготовки НМЦ ПТО у Харківській області

Лариса ЗАЙЦЕВА, методист НМЦ ПТО у Харківській області

ЗМІСТ

ВСТУП.....	6
СИСТЕМНИЙ ПІДХІД ДО УДОСКОНАЛЕННЯ КОМПЛЕКСНО-МЕТОДИЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРЕДМЕТІВ КУЛІНАРНОГО ПРОФІЛЮ.....	7
ВИКОРИСТАННЯ ЦИФРОВИХ ІНСТРУМЕНТІВ ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ Й ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ	22
ЗРАЗОК ПЛАНУ-КОНСПЕКТУ УРОКУ НА ОСНОВІ КОМПЕТЕНТНІСНОГО ПІДХОДУ.....	45
ДОДАТКИ.....	66
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	78

ВСТУП

Перехід організації освітнього процесу з предметної системи на компетентнісну основу потребував великих організаційних та освітніх дій педагогічних працівників. В інформаційному полі не затихають дискусії щодо необхідності модернізації або й навіть трансформації професійної освіти відповідно до актуальних вимог сьогодення, яке можна маркувати як «епоху змін».

В Україні глобальний контекст «епохи змін» відкоригований двома ковідними роками та роками воєнної інвазії росії в Україну. Доволі часто доводиться чути від викладачів і батьків, що діти стали іншими, їх складніше навчати та виховувати. Так, сучасні здобувачі освіти мають ряд особливостей, які, без сумніву, впливають на їхню успішність під час освітнього процесу. Перед нами за партами та моніторами на уроках сидить нове покоління здобувачів освіти, які використовують інтернет вже на новому рівні – як простір, в якому вони живуть. Вони звикли бути в мережі «Інтернет», з ними завжди смартфони та для них це природна якість життя.

Нове покоління здобувачів освіти вимагає нових знань та умінь викладача. Говорячи про сучасний потенціал викладача, ми з вами неодмінно приходимо до розуміння, яким необхідно бути педагогу в сучасному суспільстві, щоб бути успішним, щоб у нас усе виходило, щоб ми отримували задоволення від власної діяльності, від спілкування з учнями, щоб робота приносила радість. І ми говоримо про навички XXI століття.

Велика увага педагогічної спільноти спрямована на термінове формування нових цифрових навичок. Проте ситуація показала, що онлайн-освіта- це абсолютно новий формат роботи. Неможливо відчувати себе комфортно в професії, відчуваючи страх власної некомпетентності в ключових професійних питаннях.

Життя доводить, що в складних умовах, які постійно змінюються, найкраще орієнтується, приймає рішення, працює людина творча, гнучка, креативна, здатна до генерування і використання нового (нових ідей, задумів, нових підходів та рішень). Це людина, яка володіє певним переліком якостей: рішучістю, вмінням не зупинятися на досягнутому, сміливістю мислення, вмінням бачити за межі того, що бачать сучасники та бачили попередники. Адже український педагог повинен швидко адаптуватися до змін і миттєво приймати обґрунтовані рішення.

СИСТЕМНИЙ ПІДХІД ДО УДОСКОНАЛЕННЯ КОМПЛЕКСНО-МЕТОДИЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРЕДМЕТІВ КУЛІНАРНОГО ПРОФІЛЮ

Сучасний рівень розвитку науки і техніки, механізації і автоматизації виробничих процесів, впровадження новітніх технологій, зростаючі потоки інформації вимагають від викладачів та майстрів виробничого навчання закладу освіти більше уваги приділяти якості підготовки майбутніх робітників. Ефективність навчання знаходиться в прямій залежності від комплексно-методичного забезпечення предметів та професій.

Здобувачі освіти здатні працювати з безліччю джерел інформації одночасно. Тому так важливо для викладача подати знаннєвий та діяльнісний компонент в систематизованому вигляді, щоб здобувач освіти, опрацювавши надану освітню інформацію, міг, використовуючи ціннісний компонент, оцінити свою роботу, усвідомити помилки, обговорити їх з іншими здобувачами освіти та з викладачем і зробити висновки.

Велику роль у формуванні знань, умінь і навичок, я вважаю, відіграє забезпечення уроків теоретичного навчання комплексно-методичними матеріалами.

На мою думку, КМЗ, які використовує викладач на уроці теоретичного навчання повинні відповідати сучасному рівню. Тільки сучасні матеріали зможуть зацікавити, здивувати учнів, пробудити інтерес до предмета, допомогти учням зрозуміти, засвоїти новий матеріал, а також навчити самостійно застосувати нові знання на практиці.

До кожного уроку я підбираю ті матеріали, які вдало підходять та широко розкривають його тему. За таких умов викладач отримає бажаний результат засвоєння і розуміння предмета в здобувачів освіти. Для проведення уроків я ретельно готуюсь і вважаю, що правильно підібране і розроблене комплексно-методичне забезпечення уроків підвищує знання, уміння і навички здобувачів освіти, а також допомагає викладачу зробити урок цікавим.

Саме системний підхід дозволяє пов'язати кожен урок (його зміст, мету, завдання, рівень засвоєння здобувачами освіти матеріалу, форми й методи) з використанням дидактичних засобів, а якість (досконалість) цих засобів – з реалізацією їхніх функціональних можливостей (інформаційної, евристичної, управління, контролю) і визначити потребу в розробці нових засобів, які сприяли б підвищенню ефективності навчання. З цією метою, окрім розробленого на кожен урок КМЗ, є важливий розділ «Засоби навчання»:

<https://drive.google.com/file/d/17XFBbTiBApH3I61D6DntLXpYANNKMwBv/view?usp=sharing>

Я розробила візуальний контент (супровід уроків), де на кожен урок освітньої програми (з розподілом за етапами уроку) внесла гіперпосилання на засоби навчання. Це допомагає в плануванні уроку, оскільки візуально видно, які засоби ти уже використовуєш, а які ще потрібно розробити чи оновити:

https://drive.google.com/file/d/1lGqGaZ6xT84_JHc4Gdk1ScnpZscyyFoY/view?usp=sharing



Технологія приготування їжі

з основами товарознавства

Професія: **кухар 3 розряду**

№ уроку	Назва / тема складової освітньої компетенції професійної компетентності/результату навчання	Стану уроку	Посилання
			<p>МІП - мотивація освітньої діяльності</p> <p>АОЗ - актуалізація опорних знань учнів</p> <p>ВНМ - вивчення нового матеріалу</p> <p>Р - рефлексія</p> <p>ДЗ - домашнє завдання</p> <p>Інтерактивний ілюстрований кулінарний словник https://view.publitas.com/p222-13247/kulinarni-slovnik-1/page/84-85</p> <p>РН 1</p> <p>Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та Приготування напівфабрикатів з них</p>
1	Типи і види пішкульованого харчування. Зміст та порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів	МІП ВНМ ДЗ	<p>Вступ. Хімічний склад продуктів харчування.</p> <p>Інфографіка «Свіжозаморожені в курсом РН-1-РН-7» https://view.publitas.com/p211116982/844601116982/</p> <p>Презентація «Типи пішкульованого харчування» https://drive.google.com/file/d/1N_m_VTm_4z2S0C7W3r_4hZt1kz8F/view?usp=sharing</p> <p>https://chytka.at.ua/foto/2020-2021/dist-nachiv-ovozheleniya-i-zakalben-vegetarizatsiynogo-vospodaniva.pdf</p> <p>Презентація «Ресторанне господарство» https://drive.google.com/file/d/1zscH7jN1YERZP5pZ0cZn2QRG5Vp89mR/view?usp=sharing</p>

17	Допоміжки та комбіновані прийоми теплової обробки продуктів.	МІП АОЗ ВНМ	<p>Файл(скрипка) ПТТ</p> <p>Google-тест https://docs.google.com/forms/d/1_X7R3Z7qU0Dpeh5wz5r5A4XN6886d-mKQ1Vv_8bZ-2/edit</p> <p>Презентація «Допоміжки та комбіновані способи теплової обробки» https://drive.google.com/file/d/1x9z9F5z3N8Qc4q18r8t1n_k0z2v020N1_7U/view?usp=drive_web&authuser=0</p> <p>Електронний глосарій ШУ Допоміжки способи теплової обробки https://levytska2013.wixsite.com/roznyad/urok-55 Комбіновані способи теплової обробки https://levytska2013.wixsite.com/roznyad/urok-56</p> <p>Інформаційні сайти/ресурси Способи теплової обробки за кордоном (ТТ) Інтерактивна гра на закріплення вивченого матеріалу Допоміжки способи теплової обробки https://www.pankit.com/quiz/64491a3daf5ea0032405673</p> <p>Відеорецепт Гушкулєва http://192.168.132.48:5000/MyWeb/manager/yarchovi_tehnologiji/tehnologija_kylin/znay_produkti_74207586_p1/1/1/1/files/v10.mp4 Пасарєва http://192.168.132.48:5000/MyWeb/manager/yarchovi_tehnologiji/tehnologija_kylin/znay_produkti_74207586_p1/1/1/1/files/v10.mp4 Обробка овочів шляхом заморожування http://192.168.132.48:5000/MyWeb/manager/yarchovi_tehnologiji/tehnologija_kylin/znay_produkti_74207586_p1/1/1/1/files/v10.mp4</p> <p>Цифровий матеріал https://drive.google.com/file/d/10cA3BvS7BAsc_XRR4mE7ZLDyvdDXA46v8v/v/view?usp=drive_web&authuser=0</p> <p>Р</p> <p>Комбіновані та допоміжні способи теплової обробки https://learnmapros.org/quiz/64491a3daf5ea0032405673 https://learnmapros.org/display/v=rbvznazak322 Нові способи теплової обробки https://learnmapros.org/display/v=rb02ma02322 https://learnmapros.org/display/v=rb01579k322</p> <p>ДЗ</p> <p>Вікторина «Способи теплової обробки» https://view.publitas.com/p211116982/844601116982/ Тест (ТТ)</p>
----	--	-------------------	---

Під час підготовки до уроків, а також для поглибленого вивчення предмета «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства», здобувачі освіти мають можливість користуватися матеріалами мною розроблених (за матеріалами Інтернет-джерел) електронних посібників, словників, наявними у відкритому доступі.

Електронні посібники є необхідним інструментом для вивчення даного предмета, адже це новий та перспективний засіб навчання. Вони стали інноваційно новою пропозицією освітніх послуг для викладачів та здобувачів освіти, бо створюють реальний робочий простір з можливістю виконання здобувачами освіти різноманітних вправ та оцінкою своїх навичок з предмета онлайн. Оскільки наявної освітньої літератури з професії «Кондитер» в закладах освіти замало, або наявні матеріали розрізнені в мережі Інтернет та не відповідають повністю програмі, даний посібник є важливим засобом викладання предмета.



Електронний посібник лекційного матеріалу з предмета «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства» для здобувачів освіти III курсу (КНД-3)

PDF-формат

<https://drive.google.com/file/d/1Sqat9PRJTgBWuGjLr9kzMSndLiLuuz9q/view?usp=sharing>

Flip PDF (режим гортання сторінок, посібник запускається після скачування на свій комп'ютер)

<https://drive.google.com/file/d/1xdJmph363NmbcjN4OW8jp-6Lgq0TxapA/view?usp=sharing>



Електронний посібник лекційного матеріалу з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» для здобувачів освіти II курсу професія: «Кухар» 4 розряду

PDF-формат

https://drive.google.com/file/d/1I_qHp4OUazIgbOTfHXQLbI2rV8XFQ5Gz/view?usp=sharing

Flip PDF (режим гортання сторінок, посібник запускається після скачування на свій комп'ютер)

https://drive.google.com/file/d/1OaTLg8Wa_72QeUfkM3VMvd-HUENdn07X/view?usp=sharing



Збірник технологічних задач з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» для здобувачів освіти І курсу (професія «Кухар»)

PDF-формат <https://drive.google.com/file/d/1IHSNta7oNF-8dho6RQCzMJGPf0S-Rl-j/view?usp=sharing>

Flip PDF (режим гортання сторінок, посібник запускається після скачування на свій комп'ютер)

<https://drive.google.com/file/d/1PrLcbPpphkNygaMTq4oXLpwI-CZTN26b/view?usp=sharing>



Електронний посібник «Оздоблювальні напівфабрикати»

PDF-формат <https://drive.google.com/file/d/1PW9V9-XLHr3L0wfF82FS3iUBMcmngmuD/view?usp=sharing>

Flip PDF (режим гортання сторінок, посібник запускається після скачування на свій комп'ютер)

<https://drive.google.com/file/d/1QLoupE3m1Co1xeMejwDpzXswD6TaQ4m7/vi ew?usp=sharing>



Електронний робочий зошит «Підготовка сировини до замішування тіста»

PDF-формат https://drive.google.com/file/d/1Kdi2IRxbQj-gWpR96EX_O_n8FAbrNbg/view?usp=sharing

Flip PDF (режим гортання сторінок, посібник запускається після скачування на свій комп'ютер)

https://drive.google.com/file/d/1dRzFZUvMMTdC-iMSj49jxEfmOY_Ecq8L/view?usp=sharing

Загалом мною розроблено за допомогою Інтернет-джерел і знаходиться в користуванні здобувачів освіти 33 електронні посібники. Створення довідникових освітніх матеріалів також активно сприяє створенню високого рівня компетентності та успішності здобувача освіти.

У час стрімких технологій, коли кондитерське мистецтво розвивається стрімкими темпами, все більш наближаючись до європейських стандартів, при викладанні предметів кулінарного профілю здобувачі освіти стикаються з кулінарною та кондитерською термінологією, яка їм часом не зрозуміла. При цьому, мені на допомогу стали сервіси Bookcreator та Ourboox, в яких можна розробляти електронні посібники. Для учнів 4 курсу за професією «Кондитер» 4 розряду розроблено посібник «Приготування крему Патисьєру», а для 3 курсу за професією «Кондитер» 3 розряду – електронний посібник-словник «ТЕЗАУРУС. Оздоблювальні напівфабрикати». Це свого роду скарбничка професійних термінів, які зустрічаються при вивченні учнями модуля «Оздоблювальні напівфабрикати»:

<https://read.bookcreator.com/0EMSpwxMa9SyRINiS4h5BRD0eq82/WL1yVQFbRT23d51VSv6L3Q>



<https://www.ourboox.com/books/електронний-посібник-5/>

З метою систематизації засобів навчання створено картотеки:

- засобів оцінювання

Технологія приготування їжі



Тема програми	Тема уроку	Посилання
PH 1. Обробка, зварювання, смаження, фритювання, відсорбованих та приготування напоїв/напівфабрикатів з них	Урок 1 Ознайомлення з курсом PH.1-PH.7	презентація https://view.genial.ly/8311fa985c804a0011f9f0b2/interactive-content-oznajomlennya-z-kursom-m1-m7
	Урок 7 Французька техніка нарізання овочів	Презентація https://view.genial.ly/6329fe44e2eb1d001849dfcb/presentation-francuzka-tehnika-narizannya-ovochiv
PH 2. Приготування страв та гарнірів з овочів, грибів	Урок 16 Способи теплової обробки	гра віро-не віро https://view.genial.ly/631dc08617ea070018892503/interactive-content-urok-20-teplova-obrobka-produktiv
	Урок 17 Комбіновані та допоміжні способи теплової обробки	вікторина https://view.genial.ly/631c0eae649e570019deb120/interactive-content-kombinovani-ta-dopomozhni-sposobi-teplovoyi-obrobki
	Урок 18 Жири	Вікторина таємниці наших пращурів https://view.genial.ly/626bd58088de020018ea5207/interactive-content-viktorina-tajemnici-nashih-prashuriv
	Урок 21 Гарніри	Інфографіка https://view.genial.ly/631f78bfa7d3020018e64037/interactive-content-papuzi
	Урок 28 Страви з овочів та грибів української кухні	презентація https://view.genial.ly/6325d8b704020900110249c5/video-presentation-stravi-z-ovochiv-ta-gribiv-ukrayinskoyi-kuchni
PH 3. Приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів	Урок 36 Варіння яєць, приготування яєчні	пазли https://view.genial.ly/628c23ce03be1b0011ee865b/interactive-content-pazli-snidanok-ta-ovid

Технологія приготування їжі



Тема програми	Тема уроку	Посилання
PH-1		
PH-2	Урок 18 Асортимент м'яса	https://onlinetestpad.com/qpw7r4t7zbfm
PH-3		
PH-4	Урок 60 М'ясопродукти	https://onlinetestpad.com/ub9xzmh14cte
	Урок 68 Кулінарне призначення частин яловичини	https://onlinetestpad.com/v3uwz652kky
	Урок 70 Кулінарне призначення частин свинини, баранини, телятини	https://onlinetestpad.com/vmptzccjysvya
	Урок 78 Напівфабрикати з яловичини	https://onlinetestpad.com/plkseniort3w
		https://onlinetestpad.com/u2h576zsfuz2
	Урок 82 Напівфабрикати з свинини, баранини, телятини	https://onlinetestpad.com/qnzwvdydw944o
	Урок 85 Натуральна сім'яна м'ясо та напівфабрикати з неї	https://onlinetestpad.com/wbuaveu3ppjse
	Урок 91 Прийоми формування птиці	https://onlinetestpad.com/rwv/vn/tazmbw
		https://onlinetestpad.com/6b44mq/ern7s2
PH-5	Урок 92 Приготування натуральних напівфабрикатів з птиці	https://onlinetestpad.com/6b44mq/ern7s2
	Урок 94 Обробка субпродуктів	https://onlinetestpad.com/4vz7dpphpkz2c
	Урок 101 Асортимент м'ясопродуктів	https://onlinetestpad.com/awrtiemku2sq
	Урок 102 Приготування молочних сирів	https://onlinetestpad.com/zsds77zhivz3w
PH-6	Урок 117 Приготування солодких сирів	https://onlinetestpad.com/nivsa77rqrerw
	Урок 139 Будова та хімічний склад зерна	https://onlinetestpad.com/ukbebmqq6n3a
	Урок 150 Особливості приготування страв у сучасному ресторані, асортимент.	https://onlinetestpad.com/rykuav6lumotc

- відеофільмів

II курс

КНД 3.1 Приготування напівфабрикатів для борщів/вареників/ковбасних і булешних виробів.

КНД 3.1.1-3.1.2 Приготування фаршів та начинок

Відеофільми

1. Приготування м'ясного фаршу https://www.youtube.com/watch?time_continue=1&v=8YxS6x0kM6w
2. М'ясна начинка <https://www.youtube.com/watch?v=h-63h5893tY>
3. Начинка з субпродуктів <https://www.youtube.com/watch?v=UJYqTA6k18>
4. Фарш з зеленої цибулі та яєць <https://www.youtube.com/watch?v=okK8qn1hE4Rs>
5. Фарш з капусти <https://www.youtube.com/watch?v=xrtIVmmF3plU0>
6. Начинка з сиру <https://www.youtube.com/watch?v=avEzXhQDaRl>
7. З додаванням сиру <https://www.youtube.com/watch?v=JnkS1SEokMI>
8. Макова начинка <https://www.youtube.com/watch?v=7ntA8nmbj0M>
9. Макова начинка <https://www.youtube.com/watch?v=FXIn4mqBX6o>
10. Макова начинка <https://www.youtube.com/watch?v=FWRHoltVvVck>
11. Приготування начинки з яблука <https://www.youtube.com/watch?v=E-afSM6Pw>
12. Приготування пластового яблучного мармеладу для начинки <https://www.youtube.com/watch?v=rk6RQo04ek>
13. Приготування овсяних і вівсяних <https://www.youtube.com/watch?v=GosDqMCV578>

РОЗПИС ПРЯНИКІВ



Відеофільми

1. ПЕРЕНІС ма м'ясо на пряник <https://www.youtube.com/watch?v=1YcGNzYF68w>
2. Красні малинки на пряниках <https://www.youtube.com/watch?v=rD3k0IQnCKM>
3. Як перенести малянок <https://www.youtube.com/watch?v=1YcGNzYF68w>
4. Цукрини, об'ємне добравлення і галузки сучасні декорації РОЗПИС ПРЯНИКІВ/Цукрини, об'ємне добравлення і галузки <https://www.youtube.com/watch?v=1YcGNzYF68w>
5. Як приклеїти мафеліну картинку на пряник сучасні декорації РОЗПИС ПРЯНИКІВ/Як приклеїти мафеліну картинку на пряник <https://www.youtube.com/watch?v=1YcGNzYF68w>
6. Розпис пряників сучасні декорації РОЗПИС ПРЯНИКІВ/Розпис пряників <https://www.youtube.com/watch?v=1YcGNzYF68w>
7. Розпис квадратного пряника сучасні декорації РОЗПИС ПРЯНИКІВ/Розпис квадратного пряника <https://www.youtube.com/watch?v=1YcGNzYF68w>
8. Квадратний пряник з мережковим серцем сучасні декорації РОЗПИС ПРЯНИКІВ/Квадратний пряник з мережковим серцем <https://www.youtube.com/watch?v=1YcGNzYF68w>
9. Розпис пряника-лелека з немовлям сучасні декорації РОЗПИС ПРЯНИКІВ/Розпис пряника-лелека з немовлям <https://www.youtube.com/watch?v=1YcGNzYF68w>
10. Пряники красиві мордашки сучасні декорації РОЗПИС ПРЯНИКІВ/Пряники красиві мордашки <https://www.youtube.com/watch?v=1YcGNzYF68w>
11. Сердечко сучасні декорації РОЗПИС ПРЯНИКІВ/сердечко <https://www.youtube.com/watch?v=1YcGNzYF68w>
12. Розпис сердечок з сучасними декораціями РОЗПИС ПРЯНИКІВ/Розпис сердечок з сучасними декораціями <https://www.youtube.com/watch?v=1YcGNzYF68w>
13. Слітка на прянику сердечком сучасні декорації РОЗПИС ПРЯНИКІВ/Слітка на прянику <https://www.youtube.com/watch?v=1YcGNzYF68w>
14. 3-Д пряник сучасні декорації РОЗПИС ПРЯНИКІВ/3-Д пряник <https://www.youtube.com/watch?v=1YcGNzYF68w>
15. Пряник з тваринкою сучасні декорації РОЗПИС ПРЯНИКІВ/Пряник з тваринкою <https://www.youtube.com/watch?v=1YcGNzYF68w>
16. Пряник-шатула на паску сучасні декорації РОЗПИС ПРЯНИКІВ/Пряник-шатула на паску <https://www.youtube.com/watch?v=1YcGNzYF68w>
17. Пряничні вази сучасні декорації РОЗПИС ПРЯНИКІВ/Пряничні вази <https://www.youtube.com/watch?v=1YcGNzYF68w>
18. Ваза з їмбирного тіста сучасні декорації РОЗПИС ПРЯНИКІВ/Ваза з їмбирного тіста <https://www.youtube.com/watch?v=1YcGNzYF68w>

КАРВІНГ



Відеофільми

ОГІРОК

1. Фільм «Фантастичні овочі» https://www.youtube.com/watch?v=9qghe1_Hm0Y
2. Цікаві малюнки на основі <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
3. Карвінг <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
4. Листочки з огірочка <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
5. Віяло з огірочка <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
6. Віяло з огірочка <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
7. Прикраси з огірочка <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
8. Букет квітів з огірочка <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
9. Троянда зі свічки огірочка <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
10. Складний листок з огірочка <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
11. Фігурні листочки <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
12. Прикраси з огірочка і <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
13. Лебеді з огірочка <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
14. Прикраси з огірочка <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
15. Декор тарілки огірочками <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
16. Красивий декор з огірочка <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
17. Квіти з огірочка, листки з червоноголової капуста <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
18. Пташка з <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
19. Закручена хризантема з кабачочка <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
20. Квітка з <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>

ЦУКІНІ

ДРЕССИНГ



Відеофільми

1. Гель соус з шпинату <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
2. Девор тарілки соусом <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
3. Деворують тарілку соусом <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
4. Девор тарілки соусом <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
5. Соус з буряка <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
6. Гель соус з гарбуза <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
7. Соус з авокадо <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
8. Лимонний соус <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
9. Соус з шинати <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
10. Гранатовий соус <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
11. Соус з червоноголової капуста <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>



РЕДЬКА, РЕДИСКА

34. Квіти з редиски <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
35. Квіти з редиски <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
36. Красиві троянди з редиски <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
37. Троянда з червоної редиски <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
38. Троянди зі стружкою дайкону <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
39. Листя з дайкону <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
40. Листя хризанти з дайконом <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
41. Алістра з дайконом <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
42. Квіти з дайконом <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
43. Хризантема з редиски <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
44. Карвінг «Лебідь» <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
45. Лебідь з дайконом <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
46. Пташка з дайконом <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
47. Лебідь з дайконом <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
48. Лебідь з дайконом <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
- 49.

МОРКВА

50. Квіти красні з моркви <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
51. Квітка з моркви <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
52. Троянда з моркви <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
53. Троянди з моркви зі свічки <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
54. Троянда зі свічки моркви <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
55. Шипши різьблена з моркви <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
56. Тюльпани з моркви <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>



ШОКОЛАД

Відеофільми

1. Липлені пірамі. Все буде смачно <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
2. Шоколадні квітки <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
3. Шоколадні квітки <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
4. Прикрашання торта квіточками з шоколаду <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
5. Кольорові квіти з шоколаду <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
6. Шоколадні троянди <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
7. Шоколадні троянди - Рецепт Бабутини <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
8. Шоколадні квіти <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
9. Шоколадний м'ячик, лист з ваніліном <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
10. Шоколад для моделювання Липлені троянди з шоколадної маси <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
11. Прикраси з липного шоколаду <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
12. Фігурні цукки з шоколаду <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
13. Стріла на торт <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
14. Стріла з пухлячків <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
15. Ободок на десерт з шоколаду <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
16. Як зробити шоколадну Корону <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
17. Корона бант на торт <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
18. Шоколадні десерти <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
19. Шоколадні десерти <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
20. Шоколадні десерти <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
21. Розмазані квіти з шоколаду <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
22. Красива квітка з шоколаду <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>
23. Печиво з шоколаду <https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8>

- електронних засобів навчання з QR-кодами

Модуль КНД 3.1 Приготування вапнякофабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів			
КНД 3.1.1 Приготування начинки			
Цифровий супровід уроків – практичні STEM-кейси			
Вурс	https://www.youtube.com/watch?v=6ZMPS-Vydr8		
Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	(в робочій)		
Сервіс Quizlet			
Урок 5	Thinglink	Інтерактивний плакат Пирог і ягоди	
		https://www.thinglink.com/card/358475338848040404	
Урок 6	Serpic app:genial	Інтерактивний плакат Приготування солодких начинок	
		https://view.genial.ly/524be10d10853001846986/interactive-content/urok-6-prihotuvannya-solodkih-nachinok	
Serpic Learning Apps		1. Підготовка повидла, джему, цукла, фаршу, кураки, тортиці до виробства	
		https://www.serpicapp.com/item/12782906	

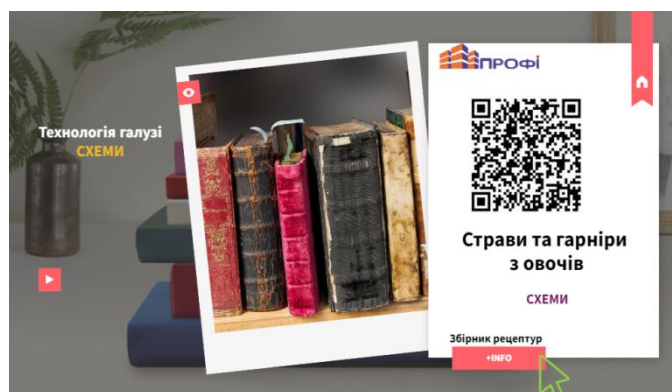
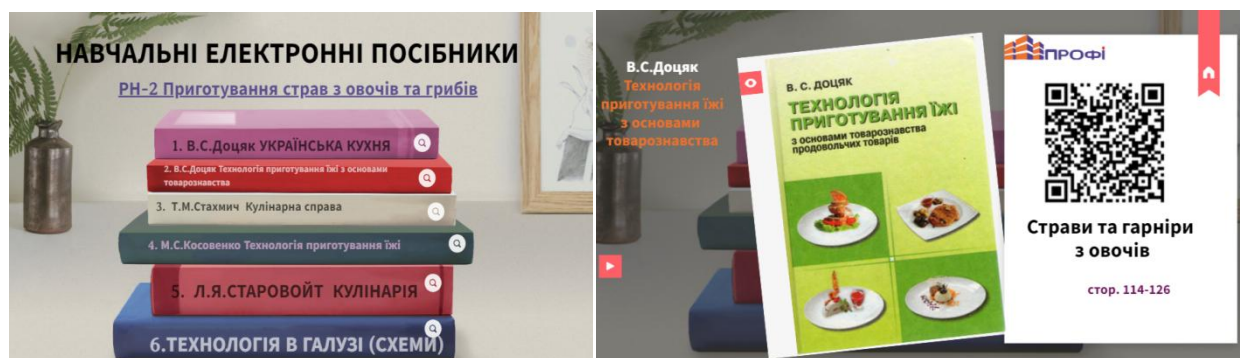
Serpic Learning Apps	Приготування начинки горохової (Золочено)	http://echeck licey38.zp.ua/interaktivni-zavdannya/prihotuvannya-nachinki-gorohovo/	
Інтерактивний плакат	1. М'яси та риби начинки	https://edu.sloster.com/gloss/3a86fad11612d63af11wd	
Google-тести	1. Приготування фарші та начинки	https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfz1z1Z2zdv4y7c0whUWT2Bw3dGfmwpcDXkSf4oxPa/viewform?usp=sf_link	
Serpic PurposeGames	Приготування фаршу з капусти та рибною	https://www.emaze.com/@AIRWORTL/	
Emaze	Інтерактивна презентація		

Мікросайти настільки ж універсальні, як і невідомі. Використовуючи їх, відкривається можливість створити потужний контент, який є набагато ефективнішим для зв'язку з цільовою аудиторією, ніж друкована інформаційна продукція та навіть ЗМІ.

Наприклад, якщо ви хочете створити посібник, але турбуєтесь, що здобувачі освіти не звернуть на нього уваги, можна перетворити його в привабливий мікросайт. Це також працює й з іншим змістом, таким як: короткий виклад освітнього матеріалу предмета, дидактична одиниця або планувальник. В онлайн-сервісі Genially є безліч шаблонів для створення будь-якого з цих матеріалів на основі мікросайтів.

Щоб економити такий дорогоцінний час наших здобувачів освіти, я з допомогою мікросайта систематизувала їх роботу за модулями для кондитера чи результатами навчання для кухаря.

При дистанційному режимі навчання, в першу чергу, я надаю здобувачам освіти інформацію про наявні електронні посібники для даного уроку.



<https://view.genial.ly/64c4d1e6ffd9850019e5b47c/guide-navchalni-posibniki-rn-2>

При натисканні на інтерактивну кнопку, відкривається сторінка з електронним підручником, підказкою сторінки за темою уроку та для зручності згенерований на платформі QR-код, за яким також можна переглянути електронний підручник.

Потім ознайомлюю здобувачів освіти з мікросайтом або інтерактивним плакатом, де наочно видно, які засоби навчання ми будемо використовувати на уроці.



Перейшовши за інтерактивними кнопками на сторінках мікросайта, відкриваються окремі сторінки з засобами навчання (які теж відкриваються натисканням на інтерактивну кнопку). За допомогою кнопки в лівому нижньому кутку сторінки, ви повертаєтесь на початкову сторінку мікросайта.

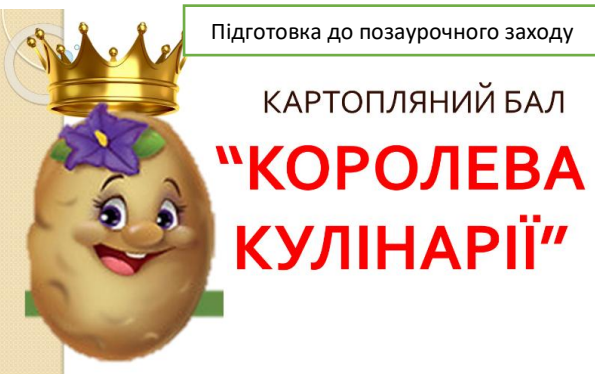
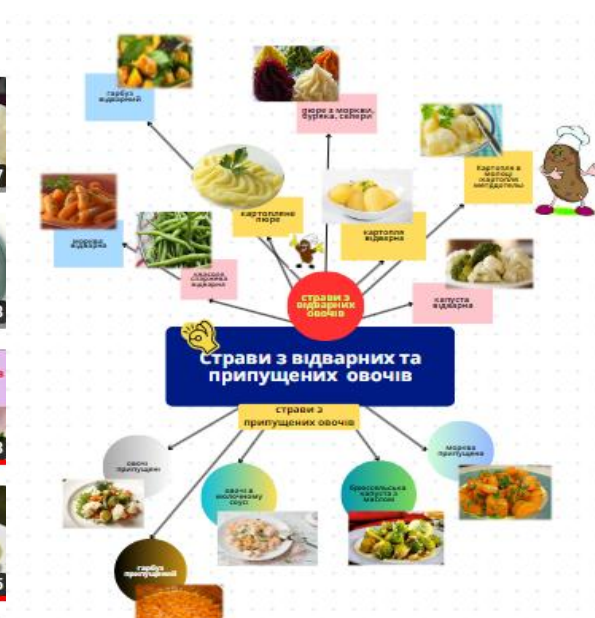
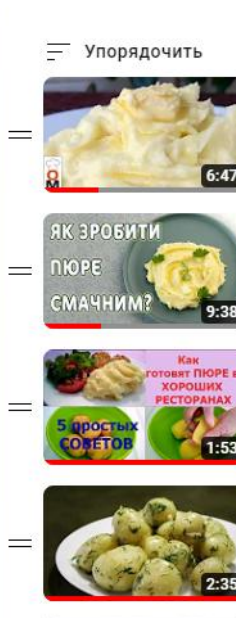


У центрі допомоги учням знаходяться засоби навчання, які здобувачі освіти повинні опрацювати.

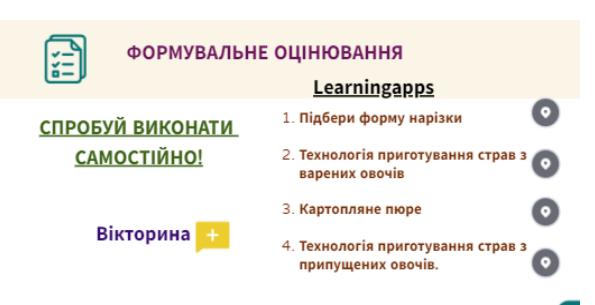
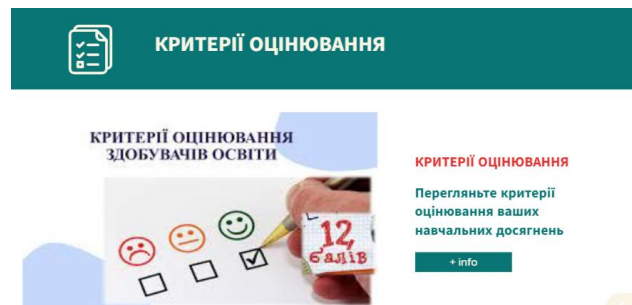


КЛАСИФІКАЦІЯ СТРАВИ ГАРНІРІВ З ОВОЧІВ ЗА СПОСОБОМ ТЕПЛОВІЙ ОБРОБКИ
Залежно від виду теплової обробки розрізняють страви з відварних, припущених, смажених, тушкованих і запечених овочів

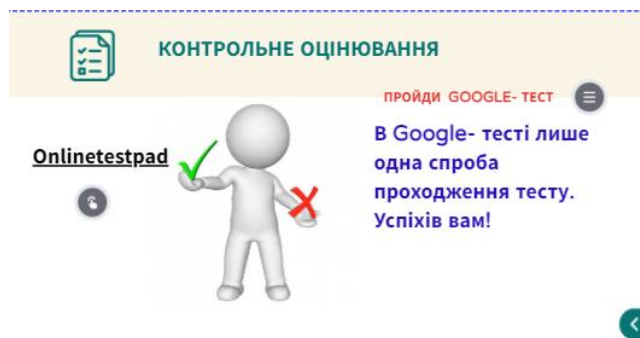
Страви і гарніри з відварних овочів	Страви і гарніри з припущених овочів	Страви і гарніри з смажених овочів	Страви і гарніри з тушкованих овочів	Страви і гарніри з запечених овочів
Для приготування використовують варені картоплю, капусту, буряк, моркву, стручки зеленого горошку і квасолю. Варення на воді або на олії	Для приготування використовують моркву, гарбуз, кабачки, капусту, томати, шпинат, авокадо, рибу або сунічи зі (припускають у невеликій кількості рібчик (боді, мелець, бобовий)). Гарбуз, томати, кабачки припускають у електричній сковороді	Для приготування використовують овочі сирі і попередньо наварені. Сирими смажать картоплю, кабачки, гарбуз, ріпчасту цибулю, томати. Буряк, моркву, капусту, попередньо варять або припускають, а потім смажать	Для приготування використовують капусту, картоплю, кабачки, моркву, баклажани. Тушують коцками від овочів окремо або разом – суміш овочів, а також деякі фаршировані овочі	Для приготування використовують вареного, капусту, кабачки, томати, гарбуз. Перед запіканням більшість овочів варять, припускають, тушують або смажать, інше використовують сирими. Запікають при температурі 250-280°C
Картопля варена Хитриця варена Капуста варена з часником або сметаною	Картопля на парі Група овочевих варених Овочі, припущені в електричній сковороді, бургиньки	Морква в молочному соусі Картопля смажена (сирі) Картопля смажена (варена) Картопля смажена у фритюрі Овочі, смажені в кавалочках Гарбуз, баклажани смажені	Морква в молочному соусі Картопля смажена (сирі) Курячі тушковані Рибу з овочів	Картопля в сметані (варена і смажена) Запечена картопля в фользі Запечена картопля в рукаві Запечена картопля в духовці Запечена картопля в мультиварці Запечена картопля в електричній сковороді Запечена картопля в мультиварці Запечена картопля в духовці Запечена картопля в мультиварці



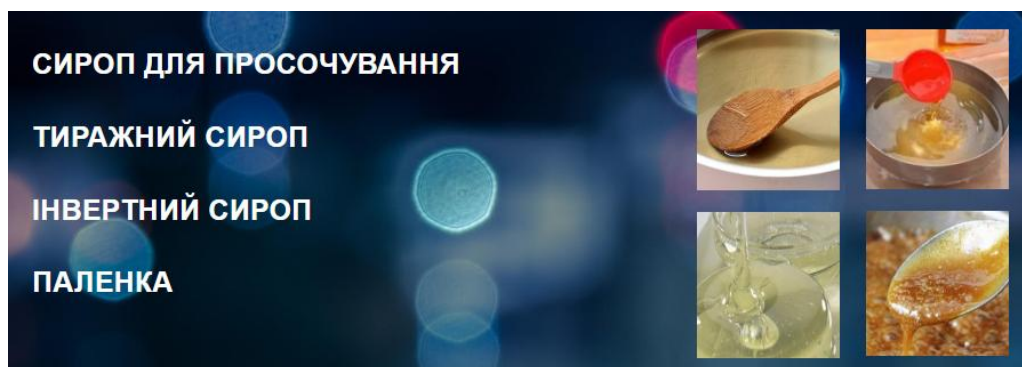
Надалі за допомогою освітніх сервісів здобувачі освіти формують свої знання, закріплюючи набуті навички. Адже тут можна пройти тестування в декілька спроб до позитивного результату.



І нарешті контрольне (підсумкове) оцінювання, де уже помилятися неможна. Одна спроба проходження і оцінка за урок відображається у викладача. Для зручності пропоную здобувачам освіти контрольне оцінювання на різних платформах. Але вони проходять одне тестування на платформі, яка їм найбільше зручна.



https://sites.google.com/d/1QXEWVcPs_CwZfFIm4euiu3g4pISjTd4E/p/1V2hgcH1EmH4Ukx5OvYShh_mreRkegNvvq/edit?pli=1



Обов'язково надсилаю локацію QR-кодів за засобами навчання.

<https://view.genial.ly/64c942d5d519a7001805c705/interactive-image-gr-kodi-urok-22-23-prigotuvannya-strav-z-vidvarnih-ta-pripushenih-ovochiv>

<https://view.genial.ly/64c4e3ae10816b0018e5dec4/interactive-content-breakout-canvas>



Головний принцип моєї роботи – навчити здобувачів освіти вчитися. Для цього я навчаю здобувачів освіти шукати інформацію, працювати з різними типами джерел, ресурсів, аналізувати отриману інформацію, оцінювати її, робити власні висновки з подій фактам, а не автоматично відтворювати завчений матеріал. Виходячи з цього, критерій якості визначаю не за засвоєнням кількості інформації або здатністю відтворювати вивчений матеріал, а за оволодінням навичками аналізу, пояснення та оцінки.

Не менш цікавими для мене є інтерактивні плакати, розроблені на платформах Genial, Thinglink. Інтерактивні плакати – це електронні освітні засоби нового типу, які містять особисту робочу базу для кожного здобувача освіти, бібліотеку вмісту для супровідних матеріалів і простір для співпраці на уроках і практичних заняттях. Це спосіб візуалізації інформації на основі одного зображення, до якого «мітками» (інтерактивними точками) прикріплюються посилання на веб-ресурси, інтернет-документи, мультимедійні об'єкти: відео, аудіо, презентації, слайд-шоу, ігри, опитування тощо. Він має інтерактивну навігацію і значну візуалізацію. Також можна створювати цікаві вебквести, з якими учням подобається пізнавати нове та швидко розв'язувати нестандартні завдання. У таких цифрових ресурсах інформація представляється не відразу, вона «розгортається» від дій користувача, який керує нею за допомогою відповідних кнопок.

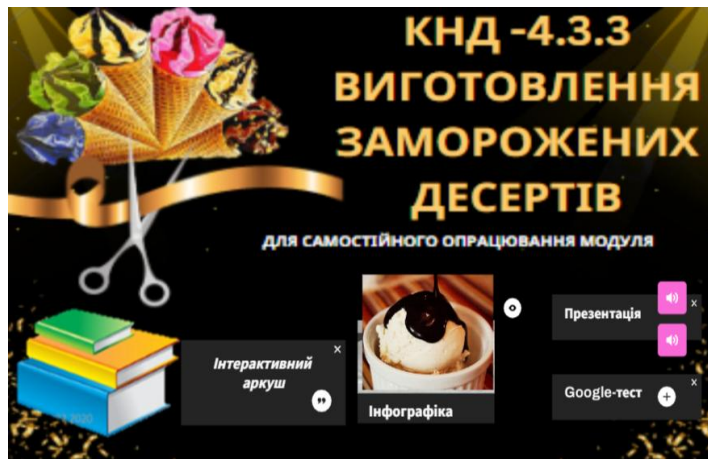
Отже, інтерактивний плакат – це сторінка доступу, з якої можливо переправити здобувачів освіти на десятки інших сторінок, зібравши всі матеріали з конкретного питання чи теми в одному місці.



<https://view.genial.ly/62d6e10c81085300186498dc/interactive-content-urok-6-prigotuvannya-solodkih-nachinok>



<https://www.thinglink.com/card/1594753384492040194>



<https://view.genial.ly/64da40e68346c300175a6c75/interactive-image-vigotovlennya-zamorozhenih-deserti>

За допомогою методики Web-квесту в нашому училищі проводився предметний тиждень з професії «Кухар, кондитер» під назвою «Кулінарний потяг», метою якого було розвинути професійні компетентності здобувачів освіти за професійним напрямком. Для усіх навчальних груп в Classroomі були створені теми предметного тижня та викладене завдання у вигляді посилання на мікросайт:

<https://view.genial.ly/64da52dca9db260010899520/guide-veb-kvest-kulinarnij-potyag>

Щоб стати пасажиром кулінарного потягу здобувачі освіти повинні заповнити анкету учасника. Розчинається кулінарія на залізниці. Для того, щоб побувати у всіх вагонах, їм необхідно пройти кулінарні випробування.



Наразі, під час моєї роботи в училищі, накопичилось чимало освітніх інформаційних ресурсів в електронному вигляді. Проте до 2022 року вони використовувалися фрагментарно. Тому виникла необхідність систематизувати і удосконалити електронні дидактичні матеріали. На допомогу прийшов SMART-комплекс – цим терміном позначається електронний посібник нового типу з ознаками, закодованими в аббревіатурі SMART.

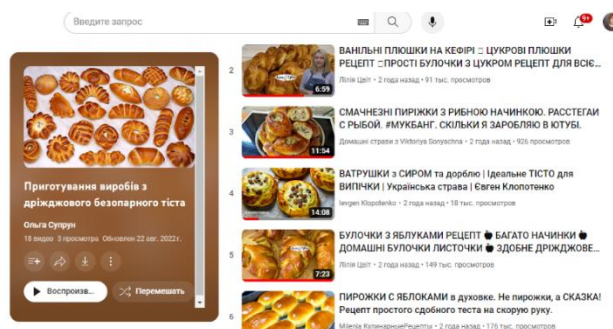
SMART-кейс уміщує теоретичні відомості з предмета, презентації, відеоролики, завдання, матеріали для поточного та підсумкового контролю знань здобувачів освіти, що уможливорює самостійне виконання здобувачами освіти поставлених завдань, покращення знань з обраної теми та швидке оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти. Матеріали даного SMART-кейсу можуть бути використані на різних етапах уроку, а також для самостійного вивчення здобувачами освіти практичного матеріалу, адже це мультимедійний комплекс, який наповнений різною інформацією з даного уроку за допомогою кількох кнопок:

<https://view.genial.ly/62f7dfd67023b80011357236/interactive-content-urok-38-prigotuvannya-virobiv-z-drizhdzhovogo-tista-pirizhki-vatrushki-r>

Натиснувши з правої сторони кейсу на роздільник, здобувачі освіти потрапляють в розділ з інтерактивними кнопками, за якими вони можуть перейти до джерел інформації. На першій сторінці розміщена інструкція – як працювати з даним кейсом.

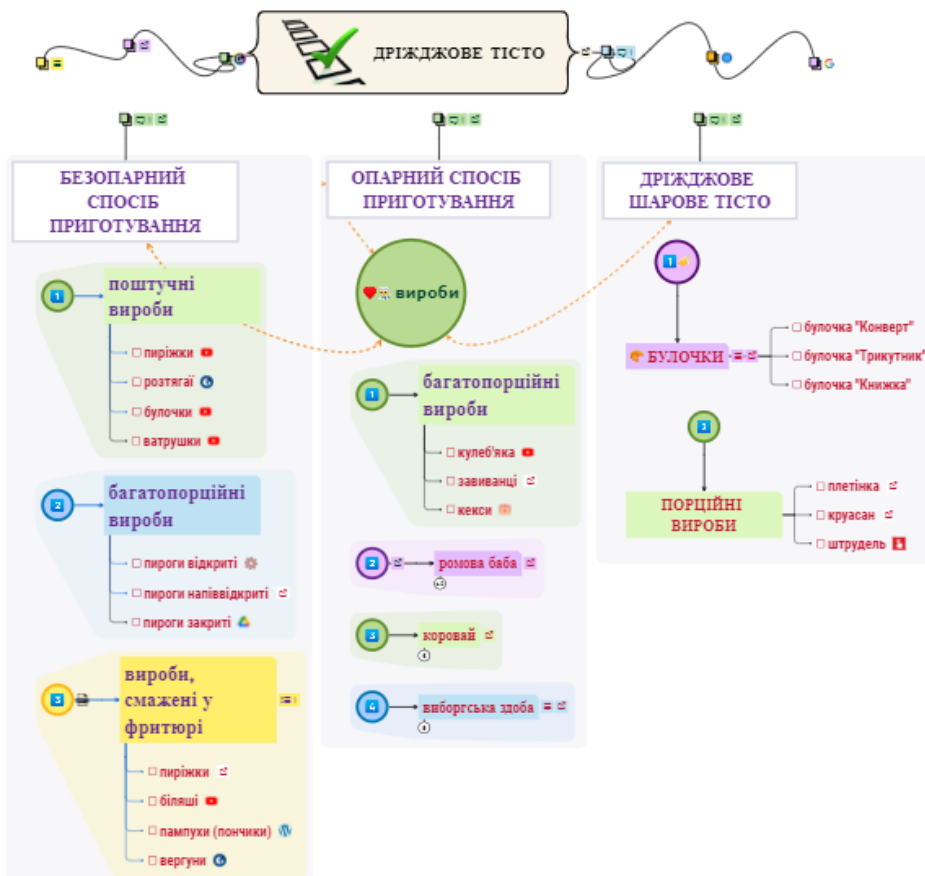


Натиснувши, наприклад, на інтерактивну кнопку, здобувачеві освіти відкриється робочий зошит чи інтерактивний посібник. Робочий зошит надається в двох форматах – для ознайомлення (в STEM-кейсі) і для самостійної роботи в Google-документах (на платформі Classroom, де він прикріплений індивідуально кожному здобувачу освіти). Крім цього, на інших сторінках кейсу здобувачі освіти можуть переглянути відеоматеріали до уроку.

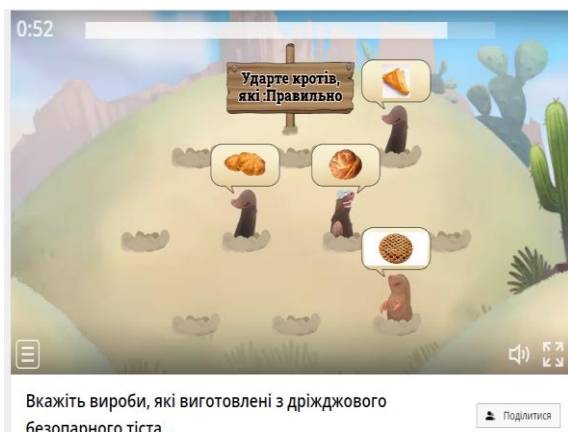


На четвертій сторінці розміщені презентації, ментальна карта та інтерактивні плакати.





П'ята та шоста сторінки призначені для поточної перевірки набутих знань здобувачами освіти на даному уроці і містять інтерактивні аркуші Liveworksheets та Wizer, гру Wordwall «Убий крота», інтерактивні вправи, Google-тести.





Виходячи з власного досвіду роботи, я спробувала також систематизувати свою роботу з обдарованими здобувачами освіти. Для розвитку творчих та інтелектуальних здібностей здобувачів освіти продумана методика навчання, призначена не тільки для передачі знань, але і для вироблення «вміння мислити». На платформі Piktochart я розробила так звані в кулінарному світі «сходинки зростання», де здобувачі освіти, які захоплюються своєю професією можуть опрацювати не програмний матеріал, а цікавинки своєї професії, які використовуються в сучасній інноваційній практиці кухарів та кондитерів ресторанного сервісу. Це вже нам відомий метод «вживання». Дозволяє здобувачам освіти за допомогою чуттєво-образних і розумових уявлень «переселитися» в досліджуваний об'єкт, відчутти та пізнати його зсередини. Тут же притаманний і метод евристичних питань. Відповіді на сім ключових питань: Хто? Що? Навіщо? Де? Чому? Коли? Як? і їх всілякі поєднання породжують незвичайні ідеї та рішення щодо досліджуваного об'єкта.

Посібник «Складні страви з м'яса»

<https://create.piktochart.com/beta/teams/29464056/saved/61920774>



- При використанні **білого тушкування** продукти (селеру, капусту та підшлункову залозу теляти та ягняти) бланшують, охолоджують, заливають світлим бульйоном і тушкують у закритій ємності в духовці.
- Тушкувати продукти також можна у глиняному посуді з кришкою (**daubiere**). Цей варіант часто використовується в українській кухні.
- У європейській кулінарії він називається **доб (en daube)**.
- Для тушкування також використовується спеціальний посуд овальної форми – **кассерол (en casserole)**.
- Для створення більшої герметичності місце зіткнення бортів посуду та кришки замазують тістом.

Кассерол



ФАРШИРУВАННЯ ПОРЦІЙНИХ ШМАТОЧКІВ

Відрізати ескалоп інжайтоме і покласти посередній шматок приготуванний фарш. Загорнути фарш в ескалоп так, щоб вийшла плоската куля.



Відрізати смужку свинячого сала шириною 2 см і довжиною 15 см і обернути її навколо м'якоти кулі-рулету.



Вити десертну ложку сирого нитку та обернути її під рулет. Потім кілька разів нагріти нитку рулет так, щоб вийшла м'якоти, широкі пласточки м'яса повинні становити 1,5-2 см.



Звільнений від кісток, сухожилок і жиру шматок м'якоти області з бовів тонкими смужками свинячого сала.



За допомогою сирової нитки заплітати смужки сала на м'ясі. Кінці нитки зав'язати вузлом.



Сировою ниткою через рівні інтервали туго обмотати шматок м'яса впоперек так, щоб його товщина скрізь була однаковою.



Посібник «Зефір від «А» до «Я»

<https://create.piktochart.com/beta/teams/29464056/saved/61942104>

ЗЕФІР ВІД "А" ДО "Я"



В лабіринті смаків

РІЗНИЦЯ ТЕХНОЛОГІЙ

У цій збірці розкрито дві основні технології приготування зефіру: **заварна та класична**. Давайте розглянемо різницю й переваги цих 2 методів.

Пюре у **заварній** знаходиться у сирій й одночасно вариться, таким чином випаровується зайва волога з нього, а в класичі пюре знаходиться у мерензі, а сироп вариться на воді. Тому класича виходить більш ніжна й більш капризна до вологості у навколишньому середовищі.

По **класичній технології** виходить велика кількість зефіру, але в ньому значно більша кількість цукру в порівнянні із заварною, цей зефір більш ніжний, м'який до вологості, довше сохне, має менш виражений смак пюре. По **заварній** виходить дешевший, ніж заварний, тому вигідніший на продаж. Його важче зробити ручним міксером, краще порційно делати навилі. Сироп завжди вариться одну й ту саму кількість часу, приблизно 5 хв на середньому вогні. Варимо до жовтої ниточки.

Вихід кількості зефірок у **заварній** менший, але зефір має більш виражений і насичений смак, менш чутливий до вологості, можна його робити навіть із соку, з алкоголю.

Час на стабілізацію менший, він більш щільний, з ним більше можливостей створення смаків. Легко зробити ручним міксером. Тривалість варки сиропу залежить від густоти пюре. Не очікуйте жовтої ниточки.



Якісне комплексно-методичне забезпечення дозволяє підвищувати інформаційну насиченість освітнього матеріалу, розширює можливості для самостійної пізнавальної діяльності здобувачів освіти і активізує їх роботу на уроці.

Отже, добір цифрових інструментів лежить на перетині педагогічної, предметної та цифрової компетентностей. Адже при роботі з ІКТ потрібно поєднати цілі та результати навчання з конкретними завданнями чи діяльністю здобувачів освіти. Ми повинні пам'ятати, що цифрові технології не є самоціллю, потрібно спочатку поставити мету, а потім вибирати інструменти для її досягнення з даного предмета.

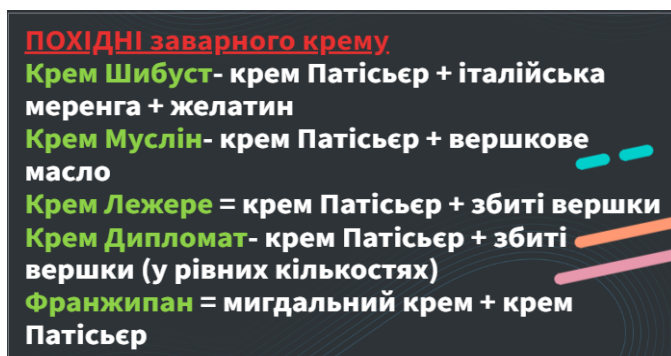
ВИКОРИСТАННЯ ЦИФРОВИХ ІНСТРУМЕНТІВ ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ Й ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Найбільш ефективними для популяризації професійного спрямування на уроках спецтехнології в умовах інформаційного суспільства є інноваційні технології. Однією з них є презентація. Використання презентацій настільки міцно увійшло в практику роботи викладача, що багато хто уже не уявляє собі урок без ноутбука, проектора і демонстрації картинок на екрані, але мене зацікавили дійсно мультимедійні презентації в сервісах, які здобувачі освіти переглядають із захопленням, а інтерактивні елементи підвищують рівень засвоєння освітнього матеріалу. Використовуючи анімацію та відеофрагменти, можна демонструвати динамічні процеси. Ефективні уроки мають супроводжуватися наочністю.

Створюючи дидактичне забезпечення уроків використовую Genially – мультизадачний онлайн-сервіс для створення презентацій, інтерактивних зображень, карт, звітів, інфографік, вікторин, плакатів, відео, стрічок часу, ігор та віртуальних посібників. І це ще далеко неповний перелік! Сервіс містить понад тисячу різноманітних шаблонів, за допомогою яких можна швидко і без зайвих зусиль створювати інтерактивний контент. Є безкоштовна та платна версії. У базовій версії цілком достатньо шаблонів для створення робіт, які вражають!

Презентація (КНД-4) – Приготування заварного крему

<https://view.genial.ly/63ac4c7e560d0500191945d6/dossier-urok-3-prigotuvannya-zavarnogo-kremu>



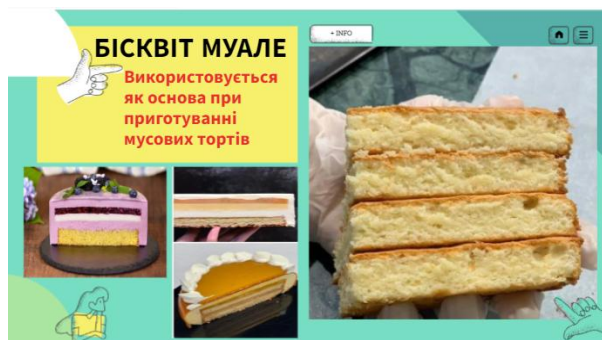
Презентація (КНД-4) – Приготування елементів для оздоблень з ливної карамелі

<https://view.genial.ly/63ca7b6aa8c96b0018033edd/presentation-urok-8-prigotuvannya-pikras-z-livnoyi-karameli>



Презентація (КНД-4) – Приготування сучасних бісквітів

<https://view.genial.ly/636cc7502b97e30011b5deb5/presentation-urok-40-prigotuvannya-suchasnih-biskvitiv>



Презентація (КНД-3) – Приготування виробів, смажених у фритюрі

<https://view.genial.ly/630a2507dd78450011323165/presentation-virobi-smazheni-u-frityuri>



Презентація (РН-4) – Інноваційні підходи при приготуванні рибних напівфабрикатів

<https://view.genial.ly/6378a94efd2e380013df9b35/presentation-innovacijni-pidhodi-pri-prigotuvanni-ribnih-napivfabrikativ>



Презентація (РН-2) – Страви з овочів та грибів української кухні. Страви Харківщини

<https://view.genial.ly/6325d9b704020900110249c5/video-presentation-stravi-z-ovochiv-ta-gribiv-ukrayinskoyi-kuhni>



Не менш цікавими є сервіси для створення презентацій:

Nearpod КНД-4 Приготування кондитерських виробів південної України (інтерактивні завдання)

https://app.nearpod.com/?pin=F9F3EF362C3EDDF87113B83465FC799F-1&&utm_source=link



Fill in the blanks

Дивень — обрядовий [] аналогічний за своїм ритуальним призначенням []. Його виробляли найчастіше з плетінки втроє чи вчетверо, а потім її краї з'єднували, щоб утворилося замкнене []. Дивень прикрашали [] чи плодовими гілочками, обплетеними [] а зверху чіпляли квітку з жита, калини, квітів (живих або штучних). Цей хліб здебільшого характерний для [] частково — Полтавщини й Слобожанщини. У деяких районах для дивно взагалі не випікали хлібину, а обмежувалися [] випеченими на спеціальних роґачниках і прикрашеними [] квітами, колосом, калиною, бервінком.

ХЛІБ, очеретинками Півдня, тістом, коло, стрічками, калачеві, гілочками.

DONE

Emaze КНД-3 Приготування фаршів

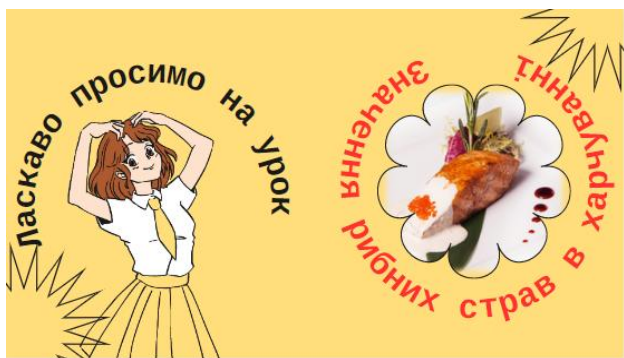
У презентації слайди переміщуються інтерактивно і послідовно, неначе ти кожного разу переходиш з одного цеху на підприємстві масового харчування в інший, переглядаючи технологічний процес приготування фаршів.

<https://www.emaze.com/@ALRWQRTFL/>



Canva РН 8 Приготування страв з риби та нерибних продуктів моря
Урок 1. Значення рибних страв. Процеси, що відбуваються в рибі під час теплової обробки.

<https://www.canva.com/design/DAFrOdrx6n0/tjXZ35m6XSqhwUrpk1SFQ/edit>

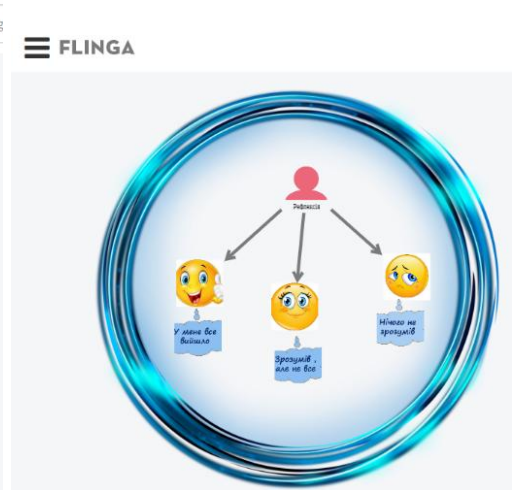


На гугл-диску нашого училища створено теку «Методична робота», де розташований електронний комплекс індивідуальної методичної роботи кожного викладача та майстра в/н, де ми ділимося своїми наробками з колегами. З задоволенням презентую вам свій розділ «Цифрові освітні ресурси», де ви можете скористатися моїми напрацюваннями за 2022-2023 рік:

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1ikvp2V6v8pB9ChPzQY2hC04fzoMQx49A/edit#gid=596217771>

Для брейнсторму (мозкового штурму на етапі мотивації освітньої діяльності), тобто пошуку нових ідей та рішень разом зі здобувачами освіти я використовую сервіси IdeaBoardz, Flinga, Wakelet. Під час брейнсторму здобувачі освіти озвучують якомога більше варіантів, зокрема й найнеймовірніших, а потім ми обираємо найкращі ідеї та рішення, які і будемо реалізовувати під час уроку або під час проведення запланованого проєкту. Кількість ідей на даному етапі важливіша за їхню якість, ідеї не оцінюються і не критикуються – тільки висловлюються.

Flinga



Wakelet

<https://wakelet.com/wake/DZ6RnawTZZ-nqVu0IDLx8>



Карвінг в кулінарії 8 ...

Шановні здобувачі освіти ! Настала цікава, осіння пора року, яка так і манить розмаїттям овочів та фруктів для цікавого захоплення- мистецтву карвінгу...

В цьому році ми проведемо з вами STREAM - проєкт " Карвінг.Зійти до вершин майстерності". Вам потрібно навчитися вирізати прекрасні вироби з моркви, дайкону, цибулі- порею, кавуна, гарбуза. Всі свої виготовлені шедеври ви прикріпите на цьому сервісі. Творчої наснаги вам і плідної роботи. (за консультацією звертатися до керівника проєкту)

Карвінг в кондитерськ 6 ...

YouTube

リンゴで正月飾...

YouTube

Art in Watermelo...

Карвінг в сервіруванн 6 ...

How to decorate ...

How to decorate ...

Help

Наші роботи

9 ...



Наші роботи

9 ...



Наші роботи

9 ...



Наші роботи

9 ...



IdeaBoardz

Тема уроку: Приготування кондитерських виробів за французькою технологією (етап уроку – евокація)

<https://ideaboardz.com/for/%D0%9F%D1%80%D0%B8%D0%B3%D0%BE%D1%82%D1%83%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F%20%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%B4%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D1%85%20%D0%B2%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B1%D1%96%D0%B2%20%D0%B7%D0%B0%20%D1%84%D1%80%D0%B0%D0%BD%D1%86%D1%83%D0%B7%D1%8C%D0%BA%D0%BE%D1%8E%20%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D1%94%D1%8E/5035511>

Приготування кондитерських виробів за французькою технологією

Переваги французької технології приготування виробів +

Ці вироби можна приготувати без проблем на різні свята та урочистості	Їх можна приготувати на любий вишуканий смак	Ці вироби є незамінною частиною як щоденного, так і святкового меню
+ 0	+ 0	+ 0
Оформлення цих виробів надасть нам задоволення	До нових рецептів входять інгредієнти, які легко купити в магазинах, або супермаркетах	При оздобленні цих виробів можна використовувати різноманітні оздоблюючі напівфабрикати
+ 0	+ 0	+ 0

Недоліки +

Собівартість цих виробів іноді буває надто високою	Обмежений термін зберігання виробів	Труднощі в транспортуванні, оскільки вироби дуже крихкі
+ 0	+ 0	+ 0

Найбільш поширеним видом комп'ютерної графіки є **інфографіка**. Вона допомагає краще зрозуміти складні теми та концепції за допомогою зображень, графіків, діаграм, прикріплених посилань на електронні сервіси. Якщо потрібно структурувати об'ємний освітній матеріал, узагальнити тему чи підсумувати урок, розглянути пов'язані між собою факти чи події, проілюструвати правила, алгоритми приготування чи процеси – інфографіка незамінна для викладача. Одним із сервісів, які я використовую, є Genial, Canva.

Genial

<https://view.genial.ly/6425a64a73752d00180f475a/interactive-content-riznovidnosti-podachi-zamorozhenih-desertiv>



ВИДИ ОЗДОБЛЮВАЛЬНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

ВИДИ АЙСИНГУ

- БАЗОВИЙ** 
- КОНТУРНИЙ** 
- ДЛЯ ЗАЛИВКИ** 

ОЗДОБЛЕННЯ ПРЯНИЧНИХ ВИРОБІВ



ВИДИ ПАЙПІНГУ

- ПАЙПІНГ ДЛЯ ЗАЛИВКИ** 
- ПАЙПІНГ ГНУЧКИЙ (для квітів)** 
- ПАЙПІНГ ЛІПНИЙ** 

<https://view.genial.ly/62a45532d0647f0018e5fc51/interactive-content-vidi-glazuri-ta-pajpingu>

ПРИГОТУВАННЯ НАПІВЗАКРИТИХ ПИРОГІВ

ВИКОНАТИ !!!

1. Google- тест
2. Інтерактивна вправа "Убий крота"
3. Вправа "Віднови інструкційну картку"

Шановні учні!

При вивченні даної теми, вам потрібно уважно ознайомитися з інформацією та виконати завдання.

ПЕРЕГЛЯНУТИ

1. Посібник "Приготування напівзакритих пирогів"
2. Інтерактивний плакат
3. Відеопрезентація "Приготування напівзакритих пирогів"
4. Інструкційно-технологічні картки

Виконавши всі задані завдання, ви отримаєте оцінювання розділу 3 модуля КНД-З.3

<https://view.genial.ly/62976c2ecf7aef00110db384/interactive-content-infografika-zavdannya-napivzakriti-pirogi>

НАЧИНКА ДЛЯ ПИРОГІВ

Кремова начинка, щось ніж соусом і мусом. Найчастіше виготовляється з жовтків, вершків, цукру, молока і фруктових або ягідного пюре, шоколаду або горіхової пастки.

НАЧИНКА ДЛЯ ТАРТІВ

Однорідне, частіше односкладне пюре, яке виготовляється на основі фруктових пюре, цукру, пектину / желатину / желов уварювання

НАЧИНКА ДЛЯ ТОРТІВ

Англіський крем на основі яєць, масла, цукру, фруктів або ягід.

НАЧИНКА ДЛЯ ПИРІЖКІВ

Солодкий спред з лісними горіхами, какао і молоком

Приготування солодких начинок

Виготовляється з додаванням желатину / пектину / крохмалю шляхом уварювання, містить шматочки фруктів.

Приготування солодких начинок

ПРОЧИТАВШИ КОРОТКУ ХАРАКТЕРИСТИКУ СОЛОДКОЇ НАЧИНКИ, ПЕТЕТАЯГНІТЬ МАЛЮНОК В ПОТРІБНУ КОМІРКУ.

Удачі вам, сподіваюсь ви засвоїли матеріал по сучасним солодким начинкам.



рішення

<https://view.genial.ly/62d17ca51e11c000190b17df/interactive-content-urok-6-prigotuvannya-solodkih-nachinok>



Використовую інфографіку при ознайомленні здобувачів освіти з характеристикою та правилами роботи з модулем.



https://www.canva.com/design/DAFpQdp602c/QuDTDxCTez-bdGplzMCecg/edit?utm_content=DAFpQdp602c&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=sharebutton

<https://www.canva.com/design/DAFDfINxT5Q/-KLPHYW6sLp4aTsvGXNl5w/watch>



Дуже часто здобувачі освіти самі використовують інфографіку чи розробляють ментальні карти при створенні конспектів.

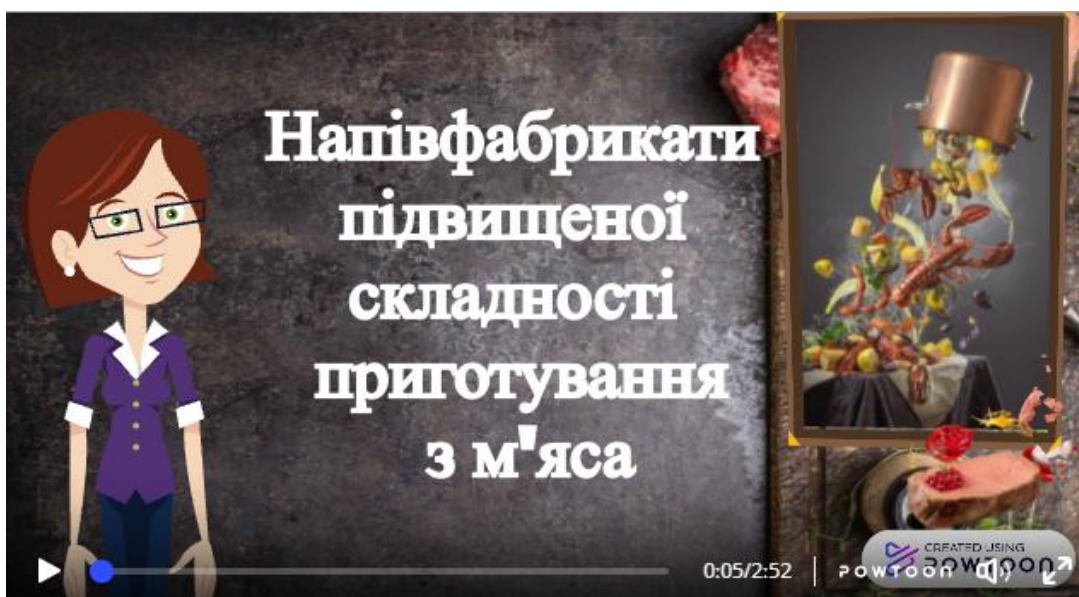
Сучасні здобувачі освіти переглядають відео в інтернеті по декілька годин на день. Останнім часом зросла популярність не тільки розважального, але і освітнього контенту, адже відео дає змогу навчатися в індивідуальному темпі, тобто робити паузи, управляти швидкістю чи повторно переглядати фрагменти. З навчального відео можна отримати більше матеріалу за короткий термін, крім того його можна переглядати в будь-який час зі зручного місця.

Мною створено відео у вигляді відеогачка, які зацікавлюють та мотивують учнів вивчати нову тему; демонстрація технологічного процесу виготовлення оздоблювальних напівфабрикатів, які здобувачі освіти не можуть виконати через скрутне становище в воєнний час; інструкція до домашнього завдання чи практичної роботи чи

теоретичний матеріал для перевернутого класу, щоб здобувачі освіти дивилися вдома відео, на уроці більше часу приділяли практичним вправам. Розпочала використовувати в своїй діяльності скрінкасти та відеоскрайбінг. Це допомагає вбити двох зайців одразу: поєднати викладацький виклад матеріалу та улюблений для здобувачів освіти візуальний формат.

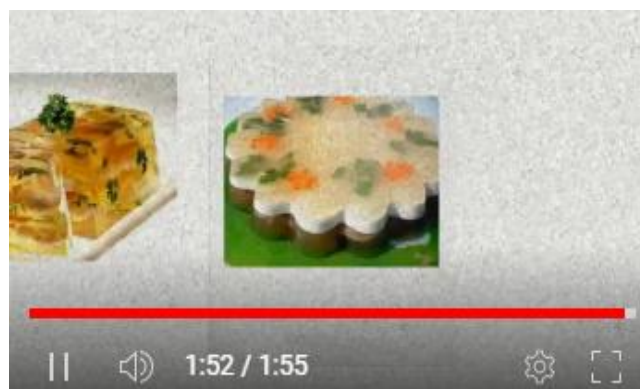
Скрайбінг-відео – використовується під час мотивації навчальної діяльності при вивченні теми уроку «Інноваційні підходи при приготуванні напівфабрикатів підвищеної складності приготування з м'яса»

<https://youtu.be/wpCyx2rYd5E>



Скрайбінг-презентація – використовується під час мотивації навчальної діяльності при вивченні теми уроку « М'ясні страви та закуски».

<https://youtu.be/E2rJPRdyrBk>



Щоб зробити відео ефективним, використовую сервіс Edpuzzle. Це дає змогу додавати до відео питання, коментарі та інші інтерактивні елементи, а також допомагає не тільки краще зрозуміти матеріал, а й перевірити розуміння матеріалу здобувачами освіти.

Представлений відеоролик з опитуванням можна застосувати при вивченні модуля РН 5. «Обробка м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування напівфабрикатів з них». Урок 66 «Вимоги до якості м'яса» як для закріплення знань на уроці, так і для перевірки знань.

Яке м'ясо є максимально чистим та безпечним

<https://edpuzzle.com/media/638f83f8c4279040dd889f7b>

edpuzzle

This is a preview. Your answers won't be saved

OPEN-ENDED QUESTION

Як ви думаєте, які шкідливі речовини потрапляють до шлунку птиці і потім осідають в тканинах м'яса?

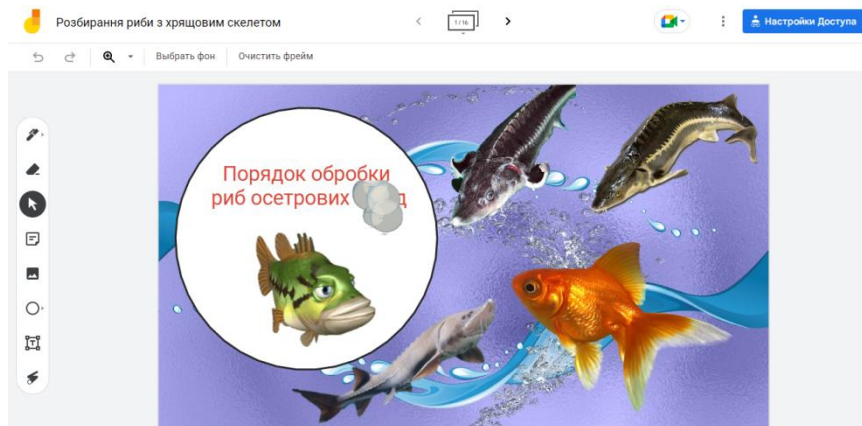
Rewatch Skip Submit

Незамінними в моїй роботі в дистанційному режимі є онлайн-інструменти для спільної роботи зі здобувачами освіти: Trello, Padlet, Popplet, LINO IT, Jambord – це віртуальні дошки, які є гарним помічником для мене у роботі над спільними онлайн-проектами разом зі здобувачами освіти. Я маю можливість розподілити завдання за типами, а здобувачі освіти в ході роботи бачать її результати. Так здобувачі освіти вчаться ефективно організовувати свою роботу у віртуальному режимі, розуміють суть роботи в команді.

Jambord

Кулінарна обробка осетрової риби (пояснення матеріалу)

<https://jamboard.google.com/d/1zZLBRnG7Q71jldvnYdmPHf9ITqcTBGAO5ACeha1zluQ/edit?authuser=0>



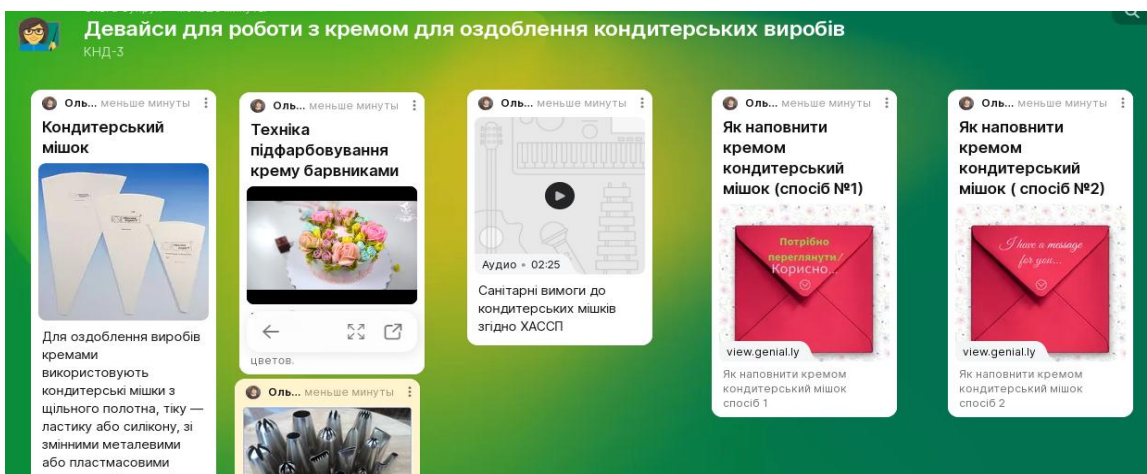
Popplet

<https://app.popplet.com/#/p/7432336>

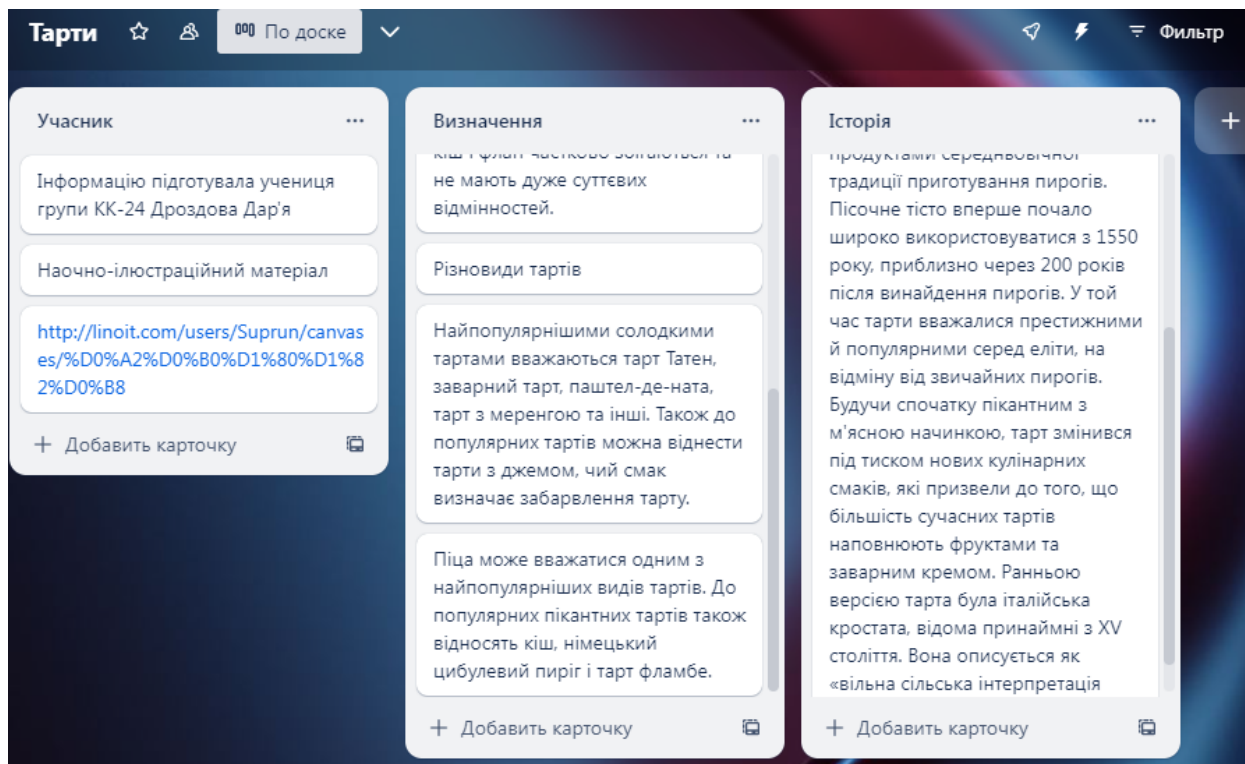


Padlet

<https://padlet.com/suprunolga123/padlet-du3ikf6snohbq27z>

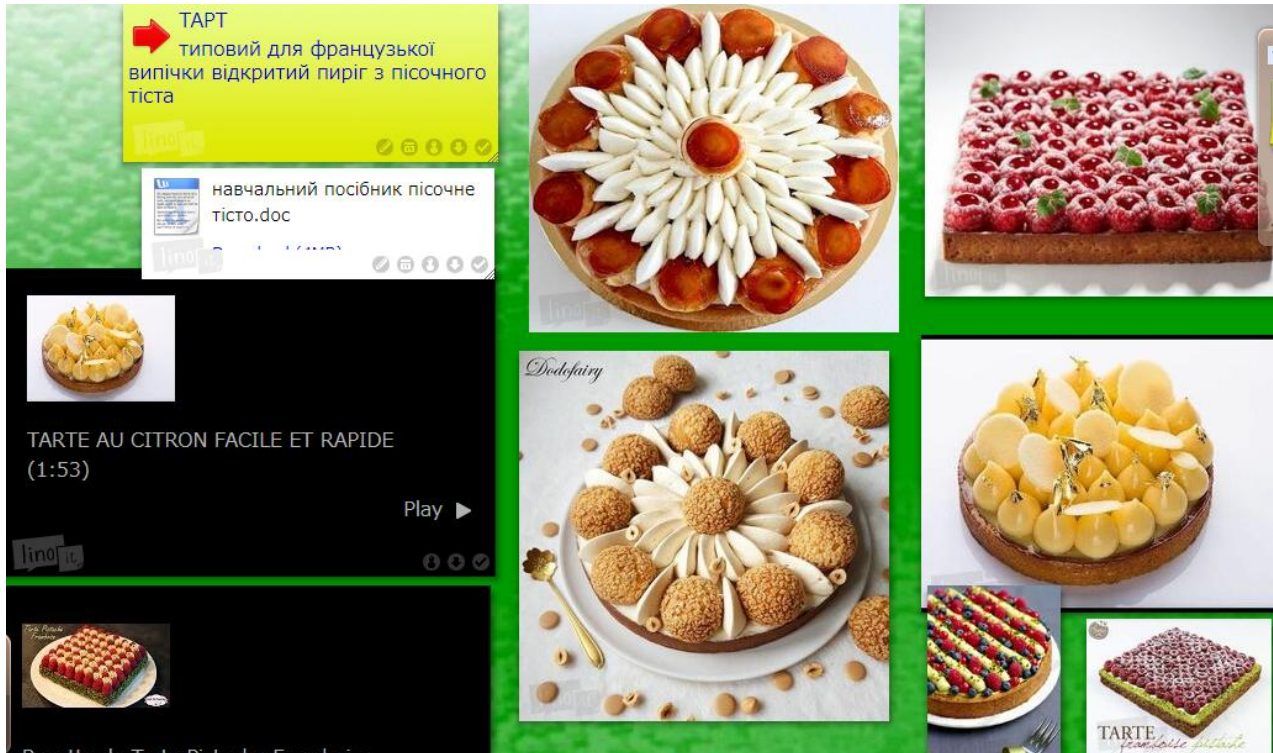


<https://trello.com/invite/b/qkyOshqF/ATTIacb8e3be41702ad91ca9bda9b36ac1ba50F05FD>
F/тартри



LINO IT

<http://linoit.com/users/Suprun/canvases/%D0%A2%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%B8>



Цифрові технології надають можливість здійснювати контроль знань здобувачів освіти і за використанням онлайн-ресурсів «Liveworksheets» (що означає інтерактивний робочий аркуш), Wizer.me, Classkick, Formative, у яких можна

виконувати тестові завдання, лабораторні роботи, різні інтерактивні завдання. тощо. За допомогою сервісів можна створювати цікаві дидактичні матеріали з будь-якої теми з використанням текстів, відео, аудіо, зображень, у тому числі інтерактивних. Викладач може створювати робочі аркуші на основі уроків, прикріплювати до них різні завдання і запрошувати здобувачів освіти до роботи. Я розпочала створювати робочий зошит за темою «Вироби з дріжджового тіста».

Liveworksheets

<https://www.liveworksheets.com/workbook/1799910>

Вироби з дріжджового безопарного тіста

7. Допишіть в ментальну карту відсутні слова



Гусячі та качині яйця мають на поверхні хвороботворні бактерії. Їх дозволяють використовувати лише при виготовленні дрібноштучних, здобних виробів, сухарів. Шкаралупу гусячих і качиних яєць необхідно спалювати.

Продезинфіковані яйця розбивають по 3-5 шт. в окремий посуд, перевіряють на запах і проціджують крізь сито з отворами не більше 3,0 мм у загальний посуд. Для отримання **окремо білка і жовтка** останній затримують в одній частині шкаралупи, а потім виливають в окремий посуд.

Wizer.me

<https://app.wizer.me/learn/MFQG8X>



Formative

Морозиво - це дуже популярний десерт. Воно може бути молочним, «гарфе», фруктовим, з доповнювачами (з шматочками печива, сухофруктів).
Тільки прагматичні люди до чуда можуть пояснити появу морозива близько чотирьох тисяч років тому у степовій Месопотамії, де знатні люди мали «крижані будинки» для зберігання льоду. До столу єгипетських фараонів лід привозили по Нілу. Відомо, що в Афінах продавали кулішки з снігу з ванільним та ягідним.
Для Нерона збирали сніг з вершин кримських гір і готували **фруктовий лід** з кицимашем та горіхами. У IV віці перси побудували споруди, де лід, зібраний взимку чи принесений з гірських вершин, зберігався протягом літа.
[Детальніше тут](#)

1. Як по сучасному називається фруктовий щербет?
- ескімо
 - сорбет
 - граніт
 - сандей

Різномодальність десертів з морозива нескінченна... Перегляньте слайди презентації і створіть свою сучасну подачу морозива. Складіть технологічну карту та алгоритм приготування вашого десерту. Розмістіть це на запропонованій вам білій дошці. Це буде вашим домашнім завданням. Успіхів вам!

Якщо я планую спільну роботу здобувачів освіти, то я добираю сервіс, в якому це можна реалізувати. Це може бути спільна дошка, налаштування спільного доступу до документів (наприклад, я розробляю тестові завдання і прошу здобувачів освіти підкорегувати запитання, щоб впевнитися які ж питання їм важко засвоювати). При цьому я враховую мультимодальність, тобто подання матеріалу різними способами – текстом, графікою, анімаціями. Перед тим, як надати здобувачам освіти знайдений в Інтернеті ресурс і розробивши завдання, я сама його перевіряю, бо можуть при розробці з’являтися помилки, хибодруки. Як зворотній зв’язок з здобувачами освіти, цікавий сервіс Mentimeter, на якому я використовую різні техніки формування оцінювання: мозковий штурм, обговорення, візуалізація знань здобувачів освіти, обговорення, ранжування.

За французькою технологією білковий заварний крем називається...

0 03

Correct answer hidden

Show correct answer

французька меренга

0%

швейцарська меренга

0%

італійська меренга

0%

крем патисьєр

0%

крем англєз

0%

Наступний рівень після опрацювання здобувачами освіти нового матеріалу – це доповнення, коли окрім прямого відтворення, ми додаємо додаткові функції. Здобувачі освіти переходять на сторінку з унікальним ідентифікатором на своїх мобільних телефонах або планшетах і відповідають на запитання. Потрібно менше ніж 30 секунд, аби отримати змогу побачити згенерований перегляд усіх думок учасників щодо визначеного питання. Слайд для взаємодії може бути підготовлений заздалегідь, або створений за лічені секунди.

Ви працюєте су-шефом кондитерського цеху. Який би із запропонованих виробів ви обрали б для виробництва в своєму цеху?

 пончики

 пампухи

 шукети

 пе-де-нонн



ПАМПУХИ-український виріб

Оцініть складність виготовлення пампухів з дріжджового безопарного тіста.

Пропустити

0 ЛЕГКО 5 ДУЖЕ СКЛАДНО

Важливою складовою освітнього процесу є здійснення контролю знань здобувачів освіти. Поточне та формувальне оцінювання проводжу з метою відстеження особистісного розвитку здобувачів освіти, їхнього освітнього поступу, процесу здобуття досвіду, як основи компетентності для розроблення індивідуальної освітньої траєкторії. Допомагають мені в цьому сервіси Wordmint, Wordwall, Genially, гейміфіковані тести Gimkit, Purposegames, Learningapps. Різні техніки формувального оцінювання дали змогу мені робити аналіз особистісного прогресу кожного здобувача освіти та створювати персоналізовані завдання, за допомогою яких деякі здобувачі освіти підтягують свої знання, а обдаровані учні вивчають

більш складніший матеріал залежно від індивідуальних потреб, здібностей чи інтересів здобувачів освіти.

Wordmint

<https://wordmint.com/puzzles/5065527>

<https://wordmint.com/puzzles/5065684>

Name: _____ Date: _____

Урок 31 Способи формування пряничного тіста

1. Чим перевіряють яйця на якість? В А. Амоній
2. Замішування пряничного тіста Е В. Овоскоп
3. Збивання білків яєць F С. Мед
4. Спосіб приготування пряничного тіста G Д. Кондитерський мішок
5. Аромат пряничного тіста J Е. Тістомісильна машина
6. Розпушування пряничного тіста А F. Прутковий вінчик
7. Глазурування поверхні пряників Н G. Сирцевий
8. Оздоблення поверхні пряника айсингом D Н. Тиражний сироп
9. Цей пряник був ласощами дітей на Різдво І I. Козулі
10. Цей інгредієнт не можна нагрівати вище 40 град. С С J. "Сухі парфуми"

Name: _____

Урок 34 Пряничне тісто (сканворд)

Т С З Б К Р К В Я Ф М Н И Ф Й К Р У М Д У В З Д пайпінг
 М І З З П У Л В Г Р А О Г Й П М Ж Н З Д Г Г Й О кардамон
 З П К Н Ф И М О Т Д Р С П Ф І К Р В И Д В Л В Я куркума
 Й У С И Ж Ю С З Д И О Т Л З Ф К У В С В Н І В айсинг
 Н В Я Я А О И М Я Ю А И Е Л У З О Т И Л Я В Е глазура
 В У З Г Б Ф Т Н И В М І Н Т Я Й В Я Р И В Г Ю Б вирубка
 Н В Д В Д Д У М А М В Г П В У І Б Е К Д Я Я Ж козулі
 Д С Й Р К К Ю И І С В Р Ф Я Ф Ю З У М У М Я Л пряник
 Ф С З М И Т Р П Д С Б Ж У М Ф О П Н В З Ю Н Ф тираж
 У П І Я О У В Й Р У У К Р І Ф З І О М Ж П О Ф І
 Ж П А Ю Ф Я Д І Ф О І Л М О А Г З У М Н К З І П
 Т В Ю О У Т И С В О Й Й Л П О Ф О К С Н Р Р Р Я
 Я З В А Ю Д А Д А Л У Н Ж Ф С С Б Н І І У Л Н Ф
 М Р Ю О Л М Д У Ж Ю Д С Я У Ф Ю О П І Р М Г І
 Л Ж О Я Г І Ф З С В Ю К Р Т Л И Н П Й М Г І Р Я
 В Я Л Ю Ф Н Ж А Ю Г К Ю Р Т Р Н С А З Л Р М І Ю
 Р О Ф Т Ю Ю В Л Ж Н Р Р Й Л Ю Р Ф Д В Б П
 С Г І П І Ж Ж А Ж С О І К Р Б Ю У З Ю П Ю
 Ю В Л В У Ф Я Т Д Д І Т З О Ж М Д К О
 Н В З О Р І Л Г О Д Г Л Г Я Д Й П И Г У Л О
 І К С Р І В Г О Н В С О Т В Ю Й Т Д І Я К Л
 Л Й О У І С Й У Н Д А Д О Д З У Й П С В П А
 В Я Г Н В Ж П Н К О Л В Р І Л Я П П К М Ф
 З Г Н В Й Т Р Д У Л Л В Т Ж Г З Ф В Я К Й Л Д Ф



Wordwall

Випадкове колесо фортуни для опитування


0:06



Випадкове опитування група КК-2

0:03


Правильно Неправильно



Вкажіть вироби, які виготовлені з дріжджового безопарного тіста

Genially

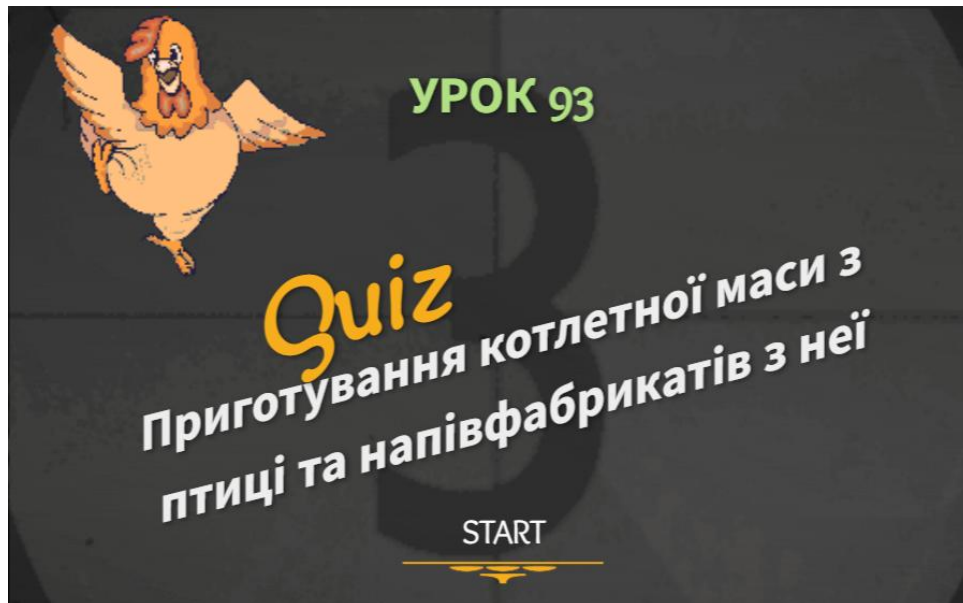
<https://view.genial.ly/64a54d03e58d8a0014d97e75/interactive-content-prigotuvannya-zhele>



ПРИГОТУВАННЯ ЖЕЛЕ

START

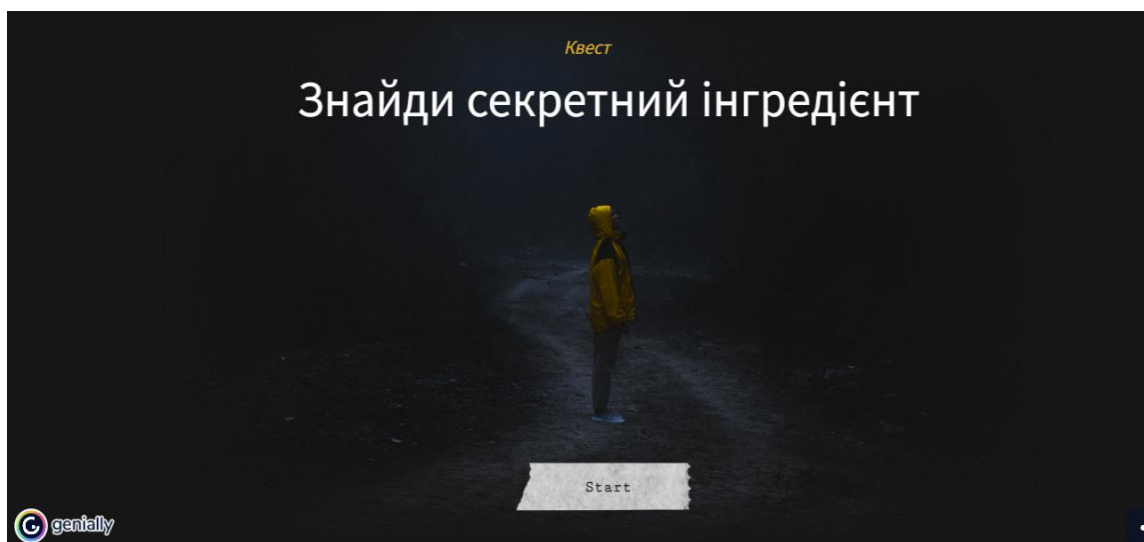
<https://view.genial.ly/63e3cef1b28018001aef9da7/interactive-content-urok-93-prigotuvannya-kotletnoyi-masi-z-ptici-ta-napivfabrikativ-z-neyi>



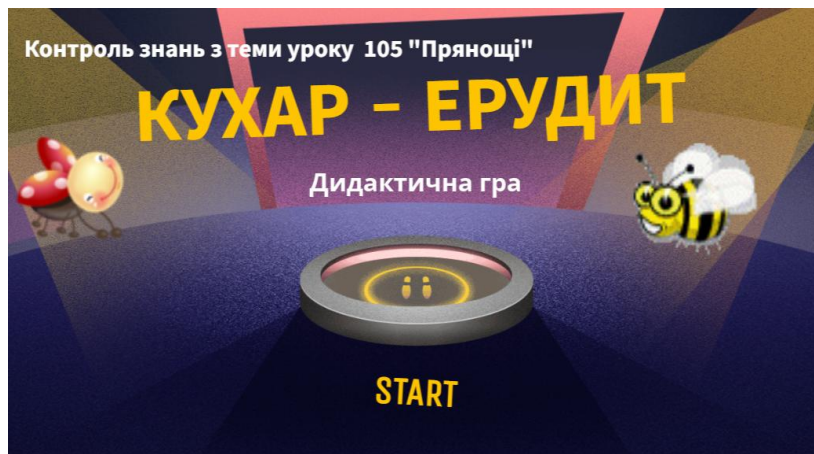
<https://view.genial.ly/626bd58086de020018ea5207/interactive-content-viktorina-kulinarni-tayemnici-nashih-prashuriv>



<https://view.genial.ly/62dc380218878a00115bff2b/interactive-content-kvest-znajdi-sekretnij-ingrediyent>



<https://view.genial.ly/6400cad57ffc370018353b97/interactive-content-urok-105-pryanoshi>



Gimkit

<https://www.gimkit.com/join/648c14eb1ba610002bdd7b2d>

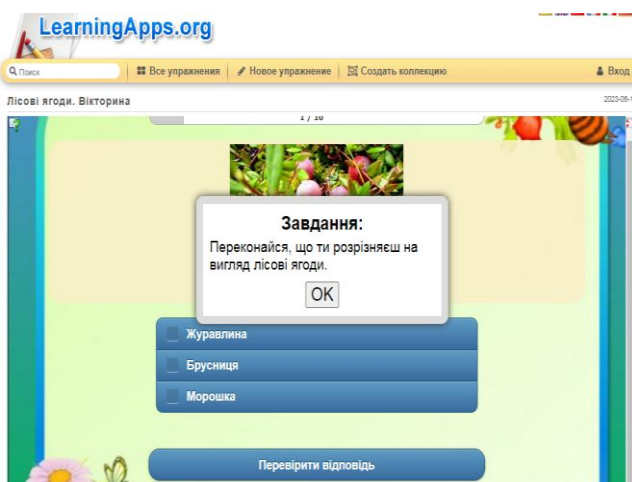
Purposegames

<https://www.purposegames.com/game/dXAtJTz3TDI>

Learningapps

<https://learningapps.org/display?v=papg5m0yj23>

<https://learningapps.org/display?v=psdve0aea23>



Для поглиблення знань здобувачі освіти отримують **додатковий матеріал** у вигляді посилань на електронний ресурс **Guizlet**, який має гарні можливості для формуального навчання. Створені **флеш-картки**, здобувачі освіти надалі можуть

використати для різних цілей: вдома вивчити кулінарні та кондитерські терміни, слова; створити тести; пройти гру.

<https://quizlet.com/730768254/flashcards?funnelUUID=6ce71a1c-b3c7-4426-a8aa-ad3e4d7e7f6a>

Quizlet Главная Предметы Решения от экспертов Учебные модули, учебники, вопросы Вход Зарегистрироваться

Назад

Подбор

ВРЕМЯ 8,5

Компоте

це хрусткий шар в мусовому торті, який може бути приготовлений, наприклад, із суміші бельгійської вафельної крихти, шоколаду, праліне і / або мелених горіхів.

роблять його на основі вершкового сиру (креметте, альметте, хохланд, а-ля каймак). Цей крем зручний в роботі, відмінно тримає форму, вкрай легко готується.

Англез

(фр. couverture - «покриття») - це правильно темперований темний шоколад найвищої якості з високим вмістом какао масла, какао-маси та найтоншим подрібненням. Використовується для приготування корпусних шоколадних цукерок або глазурування тортів.

це хрусткий шар в десерті або торті, до складу якого зазвичай входить праліне, вафельна крихта і шоколад.

Крамбл

Куве

це вид фруктової або ягідної крему, який є основою основ багатьох солодких кулінарних шедеврів і має безліч назв. Одне з них - яєчно-молочний крем. Також його ще називають «Кустард»

Крустілант

Фрукти або ягоди використовують порізовані торізані шматочками з аніям цукру і творювального нента (желатин, пектин). на відмінність від кулі - наявність в ньому шматочків фруктів або ягід.

Лінія (шкала, стрічка, лінійка) часу служить для створення тимчасово-подієвих лінійок: на лінійку часу наносяться події, таким чином отримуємо історію розвитку події, особистості, епохи тощо. Хронологія подій буде включати в себе фіксовану дату, опис, посилання; можна вставити посилання на ресурси в Інтернеті, пов'язані з цією подією, відсутня можливість розміщувати відео.

Як приклад, за допомогою стрічки часу здобувачам освіти можна продемонструвати алгоритм приготування пряничних виробів.

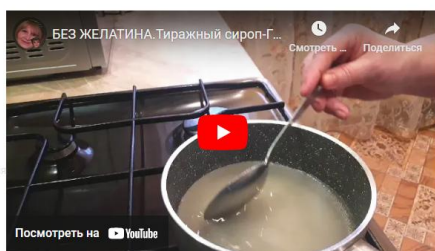
https://cdn.knightlab.com/libs/timeline3/latest/embed/index.html?source=13Mx_ixUdey_t1tggTQyarFxQ_lx1cugNdApidTqtdYzg&font=Default&lang=uk&initial_zoom=2&height=650



ПРИГОТУВАННЯ ПРЯНИКІВ СИРЦЕВИМ СПОСОБОМ

Пряники - борошняні кондитерські вироби різноманітної форми, що містять значну кількість цукристих речовин, різні прянощі. До групи пряників ставляться також пряники, що представляють собою прощарований фруктовою начинкою або вареним випечений напівфабрикат з пряничного тіста, має прямокутну форму.

Підготовка борошна для приготування пряничного тіста

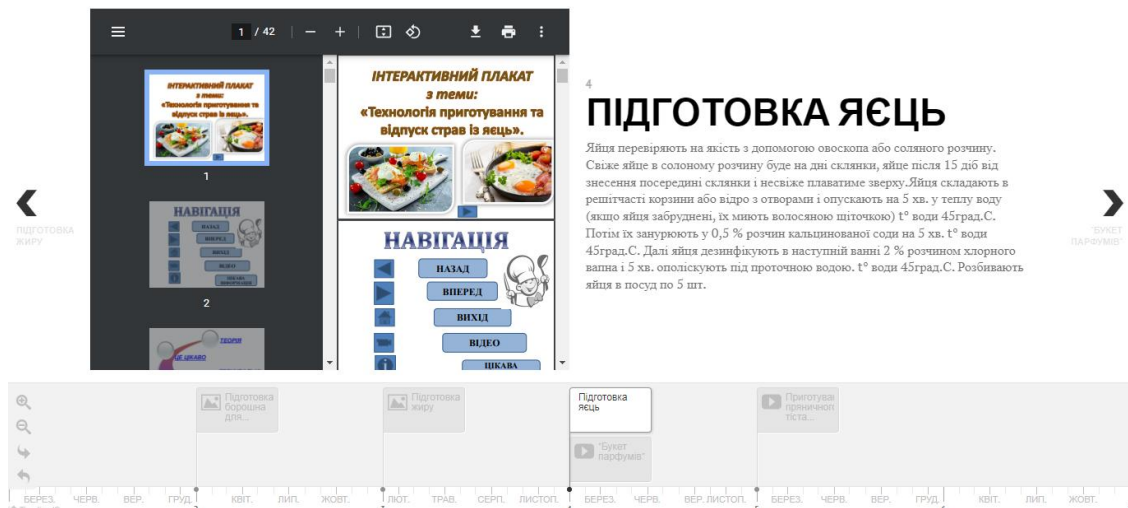


ПРИГОТУВАННЯ ТИРАЖНОГО СИРОПУ

Сироп для глазурування (тиражний сироп) виробляється при уварюванні цукру з водою в співвідношенні 1:0,4 до температури 107 ° С.

Випалювання пряників





При підсумковому оцінюванні, під час якого результати навчання здобувачів освіти співвідносяться з обов'язковими результатами, визначеними Державним стандартом використовую платформи Classtime, Testpad, Testmoz, Google Forms, які є програмними продуктами, призначеними для проведення різноманітних тестових випробувань на комп'ютері в мережі з метою масової одночасної перевірки рівня знань здобувачів освіти.

Можливі два варіанти тестування:

- "навчання"- доки не буде вибрано правильну відповідь, перехід до наступного питання не здійснюється (використовується при формульованому навчанні);
- "контроль"- будь-яка відповідь зараховується, як можливість перейти до наступного питання, по завершенні - виводиться оцінка (за критеріями виставленими в серверній частині програми).

Classtime

Моя Бібліотека

Гарячі перші страви • 6

Класифікація, хімічний склад сільськогосподарської птиці дичини. • 10

Обробка поросят, кроликів і диких тварин • 8

Підсумковий тест - обробка риби • 37

Приготування оздоблювальних напівфабрикатів з шоколаду • 7

Приготування солодких страв • 10

приготування солодких страв і напоїв • 14

Приготування соусів • 9

Страви з сиру • 12

Яєчня R00WRV
1/3 виконано

- 1. Використовувати цілими можна тушки поросят масою... -/1
- 2. Встановіть порядок обробки тушки зайця -/1
- 3. Вставте правильні пропущені слова -/1
- 4. Вставте правильні пропущені слова -/1
- 5. Визначте на малюнку частину тіла тварини, де знаходиться М'ясо з найменшою частинною сполучної тканини. -/1
- 6. М'ясо пернаті дичини погано піддається тепловій обробці. Тому -/1

Вопрос 1
без ответа

Використовувати цілими можна тушки поросят масою...

/ 1 баллов

4 кг

6 кг

500 г

2 кг


Ответить

Урок 25 Страви з смажених овочів	https://www.classtime.com/share/6a85c2f5-1ce2-482e-8565-1fcff0e836d6?token=cb78e6ad0617512ef94571f87e039c9724d5f0ff98da148cb20572ee fafece9a
Урок 38 Страви з сиру	https://www.classtime.com/share/64d90a28-4a8e-4f1c-afe6-6f6b947097f0?token=8429b89fe37a066aa3eab2e326651f0104c8070d7fbdb07e421241ca2735e10b
Урок 62 Підсумковий тест за РН-4	https://www.classtime.com/share/8a3ec5ff-bf8c-4831-997b-5ed1ff6ecbd1?token=5ad59b535a00147e276c3d918f591674cea5d8a085a666d29f1836d71152535e
Урок 82 Напівфабрикати з свинини	https://www.classtime.com/share/5b688744-44c2-4ce6-8941-792b832e24ae?token=0136533a5d8f1db6474e16c4d5206bc202792b9540ed8b3749d02d37b7f5fb27
Урок 89 Обробка поросят, кроликів та диких тварин	https://www.classtime.com/share/ccef0fbd-525e-43c3-97f8-090dfd3f5361?token=3cac8871f8de36d77da144de0c0ad6d2e23bad1894e77dde7a982a6166b6385e
Урок 91 Обробка птиці	https://www.classtime.com/share/811fb823-b162-43d8-93a7-6ae01adf4b4d?token=43b838574626781f137d762fef894944e4750b665bc92f721883e2dd3ada1fd4
Урок 92 Приготування напівфабрикатів з птиці	https://www.classtime.com/share/b4ec886c-e884-450a-9875-1e7200974c9d?token=36511037a7dda6cfda188c0e4c3f259a0ad6a0e4054ee1f74bbcadbe6feb19fd
Урок 112 Приготування бісквітного тіста	https://www.classtime.com/share/526aa2bb-e828-416d-b4ad-d84f80bc2432?token=8e83744bff88944959b3d10dfec8d2a07ee5739f001effa1f82a7e4a8b12a1fc
Урок 113 Солянки	https://www.classtime.com/share/66fdb70-5642-4e5d-b985-26d788f09cfa?token=0bd47ce1fc153fb989778028ee4ec86fc28afb5fd60865859c0b4874996f3315

Testpad

<https://onlinetestpad.com/niyoa7s7rqerw>

Урок 117 Солодкі супи



Інструкція до тесту

Кількість питань у тесті: 10

Далі

На уроках здобувачі освіти не бояться висловлюватися та робити аналіз свого навчання. Популярності набули аудіовідгуки як мої, так і моїх здобувачів освіти. В тестуванні Testpad здобувачі освіти можуть в кінці тестування записати аудіовідгук, які були незрозумілими питання і що здобувач освіти забажав би ще вивчити.

Приготування білкового заварного крему

1. Встановіть відповідність між кремами і прикладом використання 1 point

<input checked="" type="checkbox"/> білковий сирцевий з желатином	1. основа для похідних кремів
<input type="checkbox"/> білковий заварний	2. виготовлення оздоблень
<input type="checkbox"/> білковий Пташине молоко	3. кошики з кремом
<input type="checkbox"/> крем Англез	4. тістечка, торт

2. Навіщо до білкового заварного крему з агаром додають агар? 1 point

для ароматизації

для покращення смаку

для стійкого стабільного стану

3. Виберіть креми, які входять до групи білково-заварних 1 point

крем Шарлот

крем білковий сирцевий

крем Англез

Але найбільшим моїм фаворитом у оцінюванні здобувачів освіти є сервіс Google Forms, за допомогою якого мною розроблено більше 200 тестів.

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1ikvp2V6v8pB9ChPzQY2hC04fzoMQx49A/edit#gid=901793716>

Також використовую аудіозаписи, де формулюю завдання з послідовною інструкцією його виконання, зберігаю його в форматі mp-3 файла і надаю здобувачам освіти покликання чи форму QR-код.

Кожен викладач відповідно до технічних можливостей закладу освіти та своєї цифрової компетенції намагається використовувати у професійній діяльності електронні засоби навчання, що дозволяє досягнути більших успіхів у розв'язанні цілого ряду завдань: забезпечення наочності, інтерактивності, щільності навчання, повного систематичного контролю за рівнем знань здобувачів освіти і ходом опанування освітніми компонентами, об'єктивність оцінювання, самостійність та індивідуальність освітнього процесу.

Життя доводить, що в складних умовах, які постійно змінюються, найкраще орієнтується, приймає рішення, працює людина творча, гнучка, креативна, здатна до генерування і використання нового (нових ідей, задумів, нових підходів та рішень). Це людина, яка володіє певним переліком якостей: рішучістю, вмінням не зупинятися на досягнутому, сміливістю мислення, вмінням бачити за межі того, що бачать сучасники та бачили попередники.

Державний професійно-технічний навчальний заклад
«Харківське вище професійне училище будівництва»

ЗРАЗОК ПЛАНУ-КОНСПЕКТУ УРОКУ НА ОСНОВІ
КОМПЕТЕНТІСНОГО ПІДХОДУ









Технологія приготування пісочного тіста за французькими технологіями та виробів з нього



Харків 2023

ЗМІСТ

РОЗДІЛ 1	<ul style="list-style-type: none">• Анотація• Методичні рекомендації щодо підготовки та проведення уроку	3 6
	<ul style="list-style-type: none">• Методична розробка уроку «Технологія приготування виробів з французького тіста саблє, брізе»• Додатки• Список використаних джерел	10 15 16

ПРИМІТКИ 	<ul style="list-style-type: none">• Деякі вправи містять QR-код. Він дозволяє швидко і зручно одержати доступ до інтерактивної вправи в Інтернеті. Для цього достатньо відсканувати його за допомогою спеціального додатку, встановленого на смартфоні.	
	<p>Для зручності та розуміння в ході уроку використані різні <u>умовні позначення</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> Запитання для учнів Виконання домашньої роботи Форми роботи, що передбачають вихід в Інтернет Презентація в програмі Microsoft PowerPoint genially Презентація та інтерактивні завдання програми Genially YouTube Поточкова презентація (відео) Повідомлення в програмі документа Word	

ВСТУП

Мої учні дізнаються про нове не від мене;

Вони відкривають це нове самотійно.

Моє головне завдання – допомагати їм розкритися.

М.Песталоцці.

Кондитерські вироби за французькою технологією завжди привертали до себе увагу та фантазію гурманів і кулінарів. Пісочне тісто родом із давнини, з'явилося разом із появою хліба. В Україні випікали печиво у формі різних фігурок, надаючи їм магічного значення. Обряди тодішньої культури спонукали випікати різноманітні фігурки тварин та рослин для родючості та врожайності, здорового поголів'я та добробуту у сім'ях і родинах. Печиво мало простий рецепт, який описувався чотирма складниками: борошно, молоко або вода і сіль. Воно було несолодким, оскільки цукор винайшли пізніше. Прості інгредієнти давали можливість випікати печиво як у багатих сім'ях, так і у бідних, а це стимулювало популярне поширення випікання.

Вироби з тіста Сабле, Брізе, Сюкре відомі як бретонське печиво, – це просте маслянисте і розсипчасте печиво родом із Франції. Найчастіше його роблять на свята для того, щоб частувати гостей і робити маленькі солодкі подарунки.

Сабле походить від французького слова «пісок» і дуже добре описує розсипчасту і крихку текстуру печива. Родом сабле з міста Сабле-сюр-Сарт у Сарті, Франція. Вперше його приготували у 1600-х роках і воно досі залишається популярним. Може, все завдяки простому списку інгредієнтів? Французькому сабле можна надати будь-яку форму та розмір, будь це кружечки, квадратики, прямокутники або фігурки. Це маслянисте «пісочне» печиво справить враження на будь-кого і його дуже легко приготувати за цим рецептом.

Час не стоїть на місці, нова революція відбувається зараз на сучасній європейській кухні, з'явився новий авторський напрямок у кондитерській справі, що увібрав у себе все найкраще з кондитерських традицій Сходу і Заходу – це фьюжн України та Франції.

Головна і єдина умова цього напрямку – щоб продукти, зібрані в одному виробі, які люблять французи та українці, поєднувалися за смаком і за структурою, доповнюючи один одного, а у готових страв були притаманні легкість і свіжість.

У 2018 році завдяки молекулярній гастрономії звичні продукти отримували нову форму і текстуру. Арахісове масло стало пудрою, кокос-гелем, йогурт-піною і навіть бісквіт став молекулярним (бісквітний мох). На сьогодні поняття текстур у кондитерській справі займає не менш важливі позиції, ніж смакові якості. Раніше слово «текстура» ми могли чути, коли мова йшла про молекулярну кухню, зараз – це ключовий вислів, коли мова йде про сучасні десерти.

Основний принцип фьюжн – змішування. Це «філософія кондитерської майстерності», в якій важливо розуміти сполучуваність продуктів та інтуїтивно відчувати «смакову» гармонію. Усі продукти, зібрані в одному фьюжн-виробі, повинні поєднуватися не тільки на смак, але і за своєю структурою, бути підібраними один до одного і не «конфліктувати». Тут не існує будь-яких стандартів і правил. фьюжн надає можливість експериментувати і фантазувати.

Майбутні робітники з професії «кондитер» повинні володіти глибокими знаннями та вміннями, новими прогресивними технологіями приготування кондитерських виробів, тому що сучасний ринок праці потребує висококваліфікованих спеціалістів.

АНОТАЦІЯ

Рівень професійної підготовки здобувачів освіти значною мірою залежить від рівня та якості викладання предметів. Перед викладачем постають важливі завдання – організувати освітній процес так, щоб в здобувачів освіти підтримувався постійний високий інтерес до майбутньої професії, до змісту освітнього матеріалу, до активної пізнавальної діяльності. Досягнення цієї мети можливе тільки за умов ефективності проведення кожного уроку, поєднання різних форм навчання. Реалізацію цих завдань ефективніше забезпечує не традиційний, а компетентісно-інноваційний тип навчання. Завдання предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» – зробити певний внесок у формування ключових компетентностей учнів.

ПРОФЕСІЙНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ

Готувати і оформляти сучасні кондитерські вироби з пісочного тіста:

- виконання інструкцій і завдань кондитера по організації робочого місця.
- виконання завдань кондитера з приготування, презентації і продажу кондитерських виробів.
- пакування і складування за завданням кондитера харчових продуктів, використовуваних в приготуванні кондитерських виробів;
- допомога колегам у виробництві складних, фірмових і національних видів виробів і їх презентації;
- пакування готових кондитерських виробів на винос за завданням сушефа.

КЛЮЧОВІ КОМПЕТЕНТНОСТІ

- *уміння вчитися впродовж життя* (здатність до пошуку та засвоєння нових знань, набуття нових умінь і навичок, організації власного і колективного освітнього процесу, оцінювати власні результати навчання, *формування* позитивної мотивації до навчання, культури розумової праці, *вміння* самостійної роботи);
 - *інформаційна компетентність* (застосування інформаційно-комунікаційних технологій для створення, пошуку, обробки, обміну інформацією в освітній діяльності);
 - *ініціативність і підприємливість* (уміння раціонально вести себе як реалізатор кондитерських виробів і споживач);
 - *спілкування державною мовою* (здатність усно і письмово описувати рецептури виробів, пояснювати технологічні процеси приготування)
 - *обізнаність та самовираження у сфері культури* (глибоке розуміння власної національної ідентичності як підґрунтя відкритого ставлення та поваги до розмаїття культурного вираження інших);
 - *екологічна грамотність і здорове життя* дотримання правил природоохоронної поведінки, ощадного використання природних ресурсів, розуміючи важливість збереження природи для сталого розвитку суспільства (здатність і бажання дотримуватися здорового способу життя);
 - *соціальна та громадянська компетентності* (пошанування розмаїття думок і поглядів, уміння працювати в команді);
 - *спілкування іноземними мовами* (доречно використовувати кондитерські поняття в усних чи письмових текстах, читати й тлумачити кондитерську термінологію іноземною мовою);
 - *математична компетентність* (розвиток логічного, просторового, мислення при створенні кондитерських виробів різної геометричної конфігурації).












Візуальний супровід уроку

Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства

Професія: кондитер 3 розряду

III курс

№ уроку	Найменування модуля, компетентності, назва теми уроку	Етапи уроку	Посилання	
Модуль КНД -3.4				
Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього				
КНД-3.4.3 Приготування пісочного тіста та виробів з нього				
16	Технологія приготування французького тіста сабле та виробів з нього. Правила правильного сабляжу, оздоблення, режим випікання.	<u>MH</u>	Сходинки успіху Розповідь викладача Евокація робота з онлайн-дошкою Ideaboardz	
		АОЗ	для обізнаних учнів	
			для кмітливих учнів	
			для ерудованих учнів	
		<u>VHM</u>	Презентація до уроку 16 https://drive.google.com/file/d/1mTycKSAyHssDdJ-vjkSdI_37aLoHWcJG/view?usp=sharing	
		Презентація «Асортимент виробів з пісочного тіста за французькою технологією» https://view.genial.ly/629f610f41b08900116ecffc/presentation-virobi-z-pisochnogo-tista-za-francuzkoyu-tehnologiyeyu		
		Лекційний матеріал https://drive.google.com/file/d/1Dr2t6uLpF_i_XJ65Vt_ZC1KHJqh0ledR/view?usp=sharing		
Опорний конспект https://drive.google.com/file/d/1XPobO6DB8e5S22EIAdS2-d4GrydFi-7C/view?usp=sharing				

			<p><u>Інструкційно-технологічні карти</u> https://drive.google.com/file/d/1XPobO6DB8e5S22EIAdS2-d4GrydFi-7C/view?usp=sharing</p>	
			<p><u>Ментальні карти</u> <u>Пісочне місто</u> http://go.bubbl.us/daf47c/6841?/ПІСОЧНЕ-ТІСТО</p> <p><u>Вироби з тіста сабле</u> https://www.mindomo.com/mindmap/mind-map-7e22ebf2c2634796a991d286ed1528f6</p>	 
			<p><u>Інтерактивний плакат «Вироби з пісочного тіста»</u> https://view.genial.ly/64c4e47abd87ab0011c89cd9/interactive-content-corporate-mind-map</p>	
			<p><u>Відеотека</u> https://view.genial.ly/64d389971557cf001a22c2fb/guide-video-gallery</p>	
	Р		<p><u>Завдання на виявлення помилок</u> https://docs.google.com/document/d/1S23ai8hw9QS4yUzgrHAeiKhI5HfD_RVHdt05x97CvgY/edit?usp=drive_web&authuser=0</p>	
			<p><u>Перегляд інтерактивного відеоролика з опитуванням</u> https://app.playpos.it/player_v2/?type=share&bulb_id=1825915</p>	
			<p><u>Інтерактивна вікторина</u> https://view.genial.ly/64d38c7974658a0013b5b95f/interactive-content-prigotuvannya-tista-sable</p>	
			<p><u>Інтерактивна вправа</u> <u>«Алгоритм приготування тіста Сюкре»</u> https://learningapps.org/watch?v=p56gf25pa23</p>	
	ДЗ		<p><u>Навчальні посібники до уроку 16</u> https://view.genial.ly/64f9f057ac974500111df2a0/guide-navchalni-posibniki-do-uroku-16</p>	
			<p><u>Галерея GR-кодів</u> https://view.genial.ly/6506da4b7d706000117c96d1/presentation-gr-kodi-urok-16</p>	
			<p><u>Електронний посібник-тезаурус</u> https://read.bookcreator.com/0EMSpwxMa9SyRINiS4h5BRD0eq82/T9ul0XTbObCu5t24Q0AmUA</p>	
			<p><u>Опрацювання матеріалу SMART - комплексу</u> https://view.genial.ly/64d388c774658a0013b5b239/interactive-content-smart-kejs-tehnologiya-prigotuvannya-pisochnogo-tista-za-francuzkovu-teh</p>	

Урок 16

Професія: кондитер

Професійна кваліфікація: кондитер 3 розряду.

Дата проведення: _____ **Група:** _____ III курс

Найменування модуля: Модуль КНД-3.4 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього

Професійна компетентність: КНД-3.4.3 Технологія приготування пісочного тіста та виробів з нього.

Тема уроку №16: Технологія приготування пісочного тіста за французькою технологією та виробів з нього

Мета уроку:

освітня – охарактеризувати особливості приготування кондитерських виробів за французькою технологією, навчити учнів робити самостійні узагальнення та висновки на підставі порівняння сучасних тенденцій оформлення традиційних виробів з пісочного тіста з оформленням виробів за французькою технологією з тіста сабле, брізе, сюзкре; формувати в учнів критичне мислення, здатність виробити власну точку зору та поважати точку зору інших; навчити учнів самостійно мислити, знаходити та вирішувати проблеми, пов'язані з використанням цих виробів на практиці, зокрема в ресторанах Харківщини; підвищити інтерес до майбутньої професії, володіти сучасними технологіями з чітким усвідомленням того, де і яким чином отримані знання можуть бути використані у практичній діяльності;

розвиваюча: розвивати навички та вміння характеризувати кондитерські вироби, порівнювати способи оформлення виробів, розвивати навички зіставлення, протиставлення та узагальнення результатів аналізу, здатність генерувати нові ідеї, творчо мислити, грамотно працювати з інформацією(вміти збирати потрібні для виконання певного завдання факти, аналізувати їх, робити висновки); розвивати комунікабельність, контакт у різноманітних соціальних групах, вміння працювати колективно, попереджаючи конфліктні ситуації або вміло виходити з них;

виховна: виховувати всебічно розвинену особистість, прищеплювати інтерес до духовних надбань людства, наполегливість у розвитку високої моральності, патріотизму, інтелекту; здатність брати на себе частку відповідальності за справи в групі, команді, в разі потреби – в країні та в світі, усвідомлювати себе особистістю, яка має право на розвиток відповідно до своїх природних здібностей.

Тип уроку: урок формування компетенцій

Методи: ⁱ розповідь з елементами вступної бесіди, інтерактивні вправи, проходження тесту, мультимедійна презентація, перегляд веб-сайтів, розповідь викладача, створення проблемних ситуацій, метод пояснення і демонстрації, робота з електронними робочими аркушами.

Форми роботи: фронтальна, індивідуальна, робота в парах.

Матеріально-технічне забезпечення:

Навчальна література:

Підручники

- Г.Т.Зайцева «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів»;

- електронні посібники та дидактичні матеріали

<https://view.genial.ly/64f9f057ac974500111df2a0/guide-navchalni-posibniki-do-uroku-16>



Дидактичні засоби навчання:

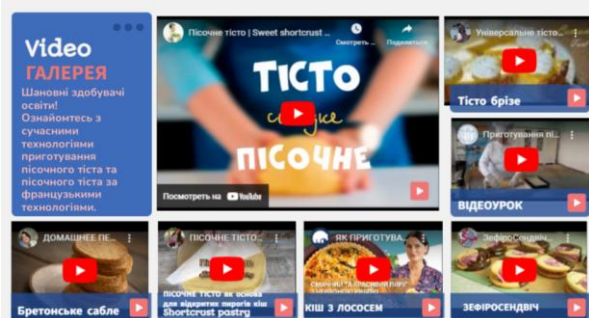
- Галерея GR-кодів

<https://view.genial.ly/6506da4b7d706000117c96d1/presentation-gr-kodi-uroku-16>



- Відеотека

<https://view.genial.ly/64d389971557cf001a22c2fb/guide-video-gallery>



- Електронний посібник-тезаурус «Пісочне тісто»

- Інструкційно-технологічні картки (додаток 1-2)

- Опорні конспекти (додаток 3-4)

- флешкарти:

<https://quizlet.com/824664598/%D0%9F%D1%80%D0%B8%D0%B3%D0%BE%D1%82%D1%83%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F-%D0%BF%D1%96%D1%81%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE-%D1%82%D1%96%D1%81%D1%82%D0%B0-%D0%B7%D0%B0-%D1%84%D1%80%D0%B0%D0%BD%D1%86%D1%83%D0%B7%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%BC%D0%B8-%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%BE%D0%B3%D1%96%D1%8F%D0%BC%D0%B8-%D1%82%D0%B0-%D0%B2%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B1%D1%96%D0%B2-%D0%B7-%D0%BD%D1%8C%D0%BE%D0%B3%D0%BE-flash-cards/?i=4teoyk&x=1jqt>

- ментальні карти:
Пісочне тісто
<http://go.bubbl.us/daf47c/6841?ПІСОЧНЕ-ТІСТО>
Вироби з тіста сабле
<https://www.mindomo.com/mindmap/mind-map-7e22ebf2c2634796a991d286ed1528f6>
- інтерактивний плакат
Приготування виробів з тіста сабле
<https://view.genial.ly/64c4e47abd87ab0011c89cd9/interactive-content-prigotuvannya-virobiv-z-tista-sable>
- інтерактивні вправи:
Приготування тіста сабле
<https://view.genial.ly/64d38c7974658a0013b5b95f/interactive-content-prigotuvannya-tista-sable>
Алгоритм приготування тіста сюкре
<https://learningapps.org/watch?v=p56gf25pa23>
- плакат: «Вироби з пісочного тіста»
- відеоролик з опитуванням:
https://app.playpos.it/player_v2/?type=share&bulb_id=1825915
- демонстраційні презентації до уроку;
- технічні засоби навчання: мультимедійне обладнання; ноутбук, гаджети.

Забезпечувальні компетентності/освітні компоненти (міжпредметні зв'язки):

- 1. Технологія приготування їжі** Теми: «Характеристика та кулінарна обробка фруктів та ягід»; «Теплова кулінарна обробка»;
- 2. Фізіологія харчування** Тема: «Фізіологічна характеристика основних продуктів харчування».
- 3. Устаткування підприємств харчування.** Тема: «Машини для підготовки сировини», «Сучасне теплове устаткування», «Механічне устаткування».
- 4. Облік, калькуляція і звітність** Тема: « Нормативні документи: види, призначення, використання».
- 5. Гігієна та санітарія виробництва** Тема: «Особиста гігієна працівників підприємств харчування», «Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду та пакувальних матеріалів».
- 6. Охорона праці** Тема: «Основи безпеки праці в галузі», «Технічні вимоги безпеки праці під час експлуатації теплового обладнання», «Основи електробезпеки», «Основи гігієни праці та виробничої санітарії».
- 7. Виробниче навчання** Тема «Приготування пісочного тіста та виробів з нього».

Очікувані результати навчально-пізнавальної діяльності учнів сформульовано в термінах компетентнісного підходу:

Знаннєвий компонент

Здобувач освіти	
Дас визначення	терміну «сабле, брізе, сյокре», професійній термінології, у тому числі іноземною мовою, щодо сировини, що використовується у кондитерському виробництві; процесам, які відбуваються в продуктах та готовому тісті під час кулінарної та теплової обробки, пояснює чому кондитерські вироби з тіста висококалорійні.
Називає	рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій при приготуванні виробів з пісочного тіста за французькою технологією; правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування; вимоги до якості різноманітних виробів з пісочного тіста; органолептичні показники якості різноманітних виробів з пісочного тіста; умови і терміни зберігання різноманітних різноманітних виробів з французького пісочного тіста
Наводить приклади	видів різноманітних напівфабрикатів, умов і термінів зберігання кондитерських виробів з пісочного тіста.

Діяльнісний компонент

Здобувач освіти	
Розрізняє	важливість використання традиційних та європейських технік приготування кондитерських виробів
Класифікує	кондитерські вироби залежно від способу їх приготування і використання оздоблювальних напівфабрикатів
Характеризує	Вироби з пісочного тіста за французькою технологією, вимоги до якості
Описує	технологію приготування тіста сабле, сյокре, брізе, особливості підбору оздоблювальних напівфабрикатів для їх відпуску
Готує	- кондитерські вироби з пісочного тіста за французькою технологією; - складає композицію з кондитерських виробів для кенді-бару чи при банкетному обслуговуванні

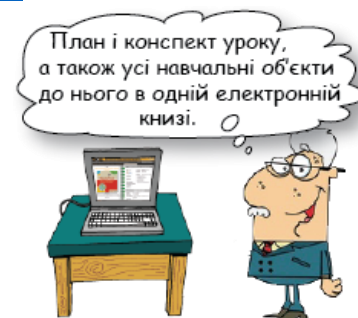
	урочистостей
Уміло поводитьься	з обладнанням, інструментом, інвентарем та посудом, формує готовність до оволодіння сучасними виробничими технологіями
Розв'язує	Задачі на розрахунок сировини для приготування кондитерського виробу та на взаємозамінність продуктів при приготуванні виробу.

Ціннісний компонент

Здобувач освіти	
Обґрунтовує	підбір і використання основних та оздоблювальних напівфабрикатів при приготуванні виробів з додержанням кольорової і смакової гамми
Обговорює і робить висновки	про якість приготовлених кондитерських виробів, про власний рівень сформованості навичок підтримувати чистоту й порядок на робочому місці
Усвідомлює	Помилки, допущені в технологічних процесах приготування виробів та використовує знання у вирішенні нових нестандартних пізнавальних, практичних і освітньо-виробничих завдань
Оцінює	свою роботу та час, раціонально розподіляючи його між працею та відпочинком
Вирішує	<ul style="list-style-type: none"> - проблеми та виробничі ситуації; - який запропонувати вид кондитерських виробів залежно від форми обслуговування

 genially SMART-КЕЙС до уроку 16 **Технологія приготування пісочного тіста за французькою технологією та виробів з нього.**

<https://view.genial.ly/64d388c774658a0013b5b239/interactive-content-smart-kejs-tehnologiya-prigotuvannya-pisochного-tista-za-francuzkoyu-teh>



Структура уроку

Хід уроку – 45 хв.

№ з/п	Етап уроку	Час (хв.)	Зміст уроку	Форми та методи роботи
I.	Організаційний момент	1 хв.	Налаштувати учнів до роботи на уроці, перевірка присутніх	Привітання, побажання гарного настрою
II.	Актуалізація опорних знань учнів	8 хв.	Перевірка стану і усвідомленості виконання домашнього завдання, визначення типових помилок	Гугл-тести (з виведенням на екран проектора для обговорення результатів проходження тесту таблиці з відповідями та статистичними даними про наявність помилок) Google-тест Test Pad Робочий аркуш liveworksheets
III.	Вивчення та осмислення нового навчального матеріалу	17 хв.	План уроку	Лекційний матеріал Презентація 1 Презентація 2 Інтерактивний плакат
3.1	Оголошення теми та мети уроку	1 хв.	Ознайомлення учнів з темою та задачами уроку	Запис дати та теми уроку в зошиті Сходінки успіху (план вивчення нового матеріалу)
3.2	Мотивація теми уроку	2 хв.	Активізація пізнавальної діяльності учнів на досягнення поставленої мети	Розповідь викладача Евокація робота з онлайн-дошкою Ideaboardz
3.3	Вивчення нового матеріалу	14 хв.	Сприйняття, осмислення та первинне запам'ятовування матеріалу, що вивчається	Презентація 1 Приготування тіста сабле Презентація 2 Асортимент виробів з пісочного тіста за французькою технологією Опорний конспект Інструкційно-технологічні карти
IV.	Узагальнення і систематизація знань учнів	3 хв.	Повторення вивченого	Відповідь на запитання
V.	Осмислення нових знань і умінь	10 хв.	Репродуктивне відтворення вивченого	Самостійна робота Завдання на виявлення помилок https://docs.google.com/document/d/1S23ai8hw9QS4yUzgrHAeiKhI5HfD_RVHdt05x97CvgY/edit?usp=drive_web&authuser=0
5.1	Закріплення, систематизація та узагальнення нового матеріалу	10 хв.	Закріплення в пам'яті учнів вивченого матеріалу	Перегляд інтерактивного відеоролика з опитуванням https://app.playpos.it/player_v2/?type=share&bulb_id=1825915 Інтерактивні вправи: https://view.genial.ly/64d38c7974658a0013b5b95f/interactive-content-prigotuvannya-tista-sable Алгоритм приготування тіста сюрре https://learningapps.org/display?v=p56gf25pa23
VI.	Підсумок уроку. Рефлексія	3 хв.	Підведення підсумків та обговорення результатів роботи	відповіді на запитання
VII.	Оцінювання навчальних досягнень учнів	2 хв.	Оцінка рівня засвоєння навчального матеріалу	Оголошення оцінок викладачем та їх коментування
VIII.	Домашнє завдання	1 хв.	Повідомлення та інструктування домашнього завдання.	Опрацювання матеріалу SMART-комплексу Високий рівень – повідомлення на онлайн-дошці Флеш-карти Горний посібник-тезаурус

ХІД УРОКУ

Налаштування психологічного настрою учнів на продуктивну роботу

I. Організаційна вступна частина 1 хв. ⁱⁱ

- Перевірка наявності учнів на уроці.
- Перевірка готовності учнів до уроку (наявність конспектів, ручок, підручників).
- Налаштування мультимедійної техніки викладачем (перед початком уроку, на екрані відображена дата, тема, мета уроку, план нового матеріалу).
- На кожному учнівському столі розкладений роздатковий матеріал:
 - опорні конспекти;
 - схеми;
 - інструкційно-технологічні картки;
 - посилання на електронні ресурси до уроку (надіслані окремо в Viber-групу);
- Кожен учень на столі має «Листок оцінювання», в якому буде надавати відповідь на запитання, виставляти бали (*сам або товариш*), а також буде підраховуватися загальна сума балів.

Створення оптимальних психолого-дидактичних умов для продуктивного функціонування викладача та учнів

II. Актуалізація й корекція опорних знань учнів

1. Вступна бесіда 1 хв.

Викладач:

Доброго всім ранку,
доброї години!
Кондитерська справа важлива
для кожної людини.

Дорогі друзі! Сьогодні у нас незвичайний урок. Результатом моєї роботи буде глибина й повнота знань, які ви отримаєте на уроці. Тож бажаю всім успіху під час проходження різних стежок знань з теми, а результатом вашої роботи на уроці будуть отримані оцінки.

І так, під час проведення різноманітних ігор, виконання карток-завдань, кожен здобувач освіти вибиратиме собі категорію і кількість балів, які будуть нараховуватися, а кінці уроку складатися, щоб виставити загальну оцінку.

Приємно вразити гостей – це перший крок до успіху при організації святкового обіду чи неофіційної вечірки. Про масове харчування і говорити не приходиться. В наш час (коли майже всі кав'ярні, ресторани, кондитерські магазини стали приватизованими) красиво приготовлений виріб сприймається нами дякуючи органам почуттів: спочатку зору і нюху, а потім смаку. Тому важливо правильно і чітко вміти оформити кондитерські вироби, щоб вони виглядали естетично і красиво.

Щоб досягти поставленої мети, вам потрібно буде опрацювати багато матеріалів з підручника і додаткової літератури. Підготовка до уроків повинна була навчити вас ясно, логічно висловлювати свої думки; формувати у вас вміння добирати потрібний матеріал для розкриття теми; розвивати культуру сприйняття і виконання поставленої мети. Чи буде це насправді? Побачимо...

А зараз давайте згадаємо про вивчений матеріал на попередніх уроках і проведемо перевірку ваших знань з допомогою тестів.

2. Проходження тестів ⁱⁱⁱ 10 хв.

Пошук зв'язків опорних знань учнів з невідомими знаннями

Викладач: У наш чат Zoom-уроку я надіслала вам посилання для проходження тестових завдань, які розроблені за трьома рівнями. Залежно від того, як ви оцінюєте свої набуті знання протягом минулого уроку, виберіть тестове завдання і успішно його пройдіть. Але пам'ятайте, що це не тренувальний тест і у вас є лише одна спроба його проходження! Для його проходження ви повинні витратити лише 5 хвилин нашого дорогоцінного часу на уроці. Успіхів вам!

ТЕСТИ

для обізнаних учнів **достатній рівень**

https://docs.google.com/forms/d/17HPnw6x7BtQ95OtWsDMr1cym82DC1OHH8L_zGlvpLt0/viewform?edit_requested=true

для кмітливих учнів **середній рівень**

<https://onlinetestpad.com/ujqbu5ulhrtqe>

для ерудованих учнів ^{iv} **високий рівень**

робочий аркуш

<https://www.liveworksheets.com/w/uk/pisochne-tisto/7143729>



Підведення підсумків опитування 2 хв

Викладач: Молодці, ви добре запам'ятали раніше вивчений матеріал.

III. Мотивація навчальної діяльності учнів 5хв. Сьогодні на уроці ми дізнаємося:



Викладач: Де ми тільки подумки не бували під час проведення уроків технології приготування борошняних кондитерських виробів? Ми подорожуємо в просторі і часі, не покидаючи кабінету, завдяки привабливому, захоплюючому світу кондитерського мистецтва. З нього ми дізнаємось не тільки про продукти харчування, а й про поєднання їх, смакові і естетичні якості. Чи потрібно це нам? Звісно, якщо ми хочемо бути досвідченими, пристрасними прихильниками кондитерської мистецтва і справжніми майстрами своєї справи.

Францію вважають центром народження трендів у кондитерстві. У Парижі, наприклад, є 8-10 кондитерських, так званих законодавців моди на певні смаки. Як у дизайнерів буває: варто подивитися на колекцію, щоб зрозуміти тренд, так і тут.

Французу не все одно, чим він снідає, обідає і вечеряє. Навіть перекус – не все одно. Це моє враження. Там багато кулінарів, кондитерів, де знання передають з покоління в покоління. І ця любов відчувається.

IV. Евокація ^v 10 хв.

Методичний коментар: На цьому етапі учні згадують все, що їм відомо з даної теми («мозкова атака»), і вивчають рівень власних знань. Ділячись ними між собою, вони переводять знання на рівень самосвідомості. Це дає змогу пов'язати нові знання з набутими раніше, а також визначити особисті цілі та завдання.

Робота з онлайн-дошкою Ideaboardz ^{vi}

<https://ideaboardz.com/for/%D0%9F%D1%80%D0%B8%D0%B3%D0%BE%D1%82%D1%83%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F%20%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%B4%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D1%85%20%D0%B2%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B1%D1%96%D0%B2%20%D0%B7%D0%B0%20%D1%84%D1%80%D0%B0%D0%BD%D1%86%D1%83%D0%B7%D1%8C%D0%BA%D0%BE%D1%8E%20%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D1%94%D1%8E/5035511>

Приготування кондитерських виробів за французькою технологією

Переваги французької технології приготування виробів ⁺

Ці вироби можна приготувати без проблем на різні свята та урочистості	Їх можна приготувати на любий вишуканий смак	Ці вироби є незамінною частиною як щоденного, так і святкового меню
+0	+0	+0
Оформлення цих виробів надасть нам задоволення	До нових рецептів входять інгредієнти, які легко купити в магазинах, або супермаркетах	При оздобленні цих виробів можна використовувати різноманітні оздоблюючі напівфабрикати
+0	+0	+0

Недоліки ⁺

Собівартість цих виробів іноді буває надто високою	Обмежений термін зберігання виробів	Труднощі в транспортуванні, оскільки вироби дуже крихкі
+0	+0	+0

V. Вивчення та осмислення нового навчального матеріалу ^{vii} 20 хв.

Додаткова мотивація навчальної діяльності

Викладач: Чи любляете ви пісочне тісто? Готується дуже просто, а пісочна випічка – одна із самих смачних! Розкажу трішки про пісочне тісто і про те, що з нього можна приготувати...

Історія пісочного тіста починається в XII столітті. Перше пісочне тесто почали робити в Англії та Шотландії – із залишків тіста для випічки хліба. Їх змішували цукром і висушували в печі. Отримували такі собі сухарі. Масла в цьому тісті тоді не було – його стали додавати пізніше. Завдяки маслу тісто отримало назву «пісочне»: масло обволакиває борошно, не дає його частинкам щільно з'єднатися і склеюватися, тісто розсипається, як пісок.

Пісочне тісто складається з 3 основних інгредієнтів – борошна, цукру і масла. Класичний рецепт пісочного тіста виглядає так: 1 частина цукру, 2 частини масла і 3 частини борошна. Але варіацій пісочного тіста є багато: наприклад, в нього додають яйця, воду, спеції.

Пояснення викладача з використанням онлайн-презентації

https://drive.google.com/file/d/1mTycKSAyHssDdJ-vjkSdI_37aLoHWcJG/view?usp=sharing

Ментальна карта <http://go.bubbl.us/daf47c/6841/?ПІСОЧНЕ-ТІСТО>

Викладач: Щоб іти в ногу з ритмом сучасного життя навіть виробникам солодошів доводиться уважно слідкувати за тенденціями на світовому

кондитерському ринку. Смаки споживачів постійно змінюються, еволюціонують, трансформуються. Особливо це стосується солодошів, тому виробники не шкодують ні сил, ні ресурсів на розробку і створення нових продуктів, які здатні привернути увагу покупців. Попри все, ринок кондитерських виробів в Україні є ринком, який динамічно розвивається, оскільки, з одного боку, великі компанії витісняють менш потужних, а з іншого – постійно з'являються нові підприємства, які створюють конкурентне середовище. Оскільки кондитерська галузь відноситься до однієї з найбільш прибуткових в Україні, держава повинна всіма способами стимулювати її розвиток. Сьогоднішній урок має назву «лекція». Адже кондитерські вироби власного виробництва – це не тільки гарантована якість продукції, але і красиво та правильно оформлені вітрини з різноманітними тортами, тістечками, які, безумовно, привертають увагу відвідувачів. А якщо у покупців є можливість спостерігати за окремими стадіями процесу приготування виробів, наприклад, фінішного декорування (обробкою) тортів і тістечок, то це вагома перевага торговельного підприємства. Насамперед, при створенні власного кондитерського виробництва необхідно задатися питанням: "Який асортимент виробів буде випускатися?" Для цього проводять дослідження ринку і вибирають ті вироби, які будуть користуватися попитом. Далі можливе або придбання рецептур, або розробка власних.

Але сьогодні ми з вами створимо власний кондитерський бізнес по приготуванню пісочного тіста та виробів з нього.

Останнім часом, щоб полегшити працю кондитерів на українському ринку з'явилися готові суміші для приготування печива, кондитерських напівфабрикатів, начинок і кремів. В таких сумішах всі інгредієнти суворо підібрані і збалансовані, що забезпечує високу якість одержуваних виробів. Їх застосування дозволяє не тільки полегшити початок роботи власного виробництва, але і значно розширити асортимент вже існуючого підприємства. Але які б вони не були збалансовані та ретельно підібрані, хімія вона і залишається хімією. Тому ми з Вами сьогодні створимо власний бізнес по приготуванню пісочного тіста та виробів з нього тільки з натуральної сировини.

Перед тим, як створювати власний бізнес ми провели опитування серед груп на тему які пісочні вироби найбільш актуальні на сьогоднішній день.

1 місце – це печиво (нарізне або виїмне).

2 місце – кошики з кремом.

3 місце – різноманітні киші.



Тому розглянемо приготування цих виробів.

Демонстрація презентації з коментуванням викладача



Мультимедійна презентація « Вироби з пісочного тіста сабле»

<https://view.genial.ly/629f610f41b08900116ecffc/presentation-virobi-z-pisochnogo-tista-za-francuzkoyu-tehnologiyeyu>

Ментальна карта «Вироби з пісочного тіста сабле»

<https://www.mindomo.com/mindmap/mind-map-7e22ebf2c2634796a991d286ed1528f6>

Викладач: Французька кондитерська справа завжди була прикладом досконалості в кондитерському мистецтві, а відомих кондитерів французи вважають свого роду поетами. Французи – тонкі знавці і любителі вишуканої кухні, вони розбірливі і ретельні в підборі асортименту та якості харчових продуктів.

В своїй традиційній формі французька кондитерська промисловість багата і відрізняється різноманітністю, що обумовлено широким асортиментом продуктів і різними способами їх приготування.



Ознайомлення з **тезаурусом** уроку (викладач ознайомлює здобувачів освіти з матеріалами словника-тезаурусу до уроку) **ix**

Викладач: На сьогоднішньому уроці ми не змогли охопити всю термінологію, яка використовується нашими кондитерами при приготуванні кондитерських виробів. Тому зараз ви отримаєте від мене електронний посібник, у якому стисло подано більш широкий спектр тезаурусу. Якщо ви зацікавилися та хочете поглибити свої знання, прочитайте вдома посібник, опрацюйте самостійно його зміст.

Посилання [Електронний посібник-тезаурус «Пісочне тісто»](https://read.bookcreator.com/0EMSpwxMa9SyRiNiS4h5BRD0eq82/T9ul0XTbQbCu5t24Q0AmUA)

<https://read.bookcreator.com/0EMSpwxMa9SyRiNiS4h5BRD0eq82/T9ul0XTbQbCu5t24Q0AmUA>

IV. Осмислення нових знань, умінь ^x 10 хв.

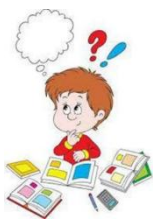


1. Здобувачам освіти пропонується перевірити технологію приготування пісочного тіста, користуючись інструкційно-технологічною картою (додаток 1,2), опорними конспектами (додаток 3,4).

Завдання на виявлення помилок

Посилання:

https://docs.google.com/document/d/1S23ai8hw9QS4yUzgrHAeiKhI5HfD_RVHdt05x97CvgY/edit?usp=drive_web&authuser=0



(Потрібно знайти помилки в технології приготування та обґрунтувати їх)

Завдання на виявлення помилок та їх обґрунтування

При виконанні роботи при приготуванні виробів з пісочного тіста кондитер підготував: робоче місце, перевірів робочий стан машини для замішування тіста, підготував сировину.


У бачок збивальної машини заклад розтоплене масло, цукор і збивав до утворення маси з однорідною консистенцією у приміщенні з t 30°C. Яйця перемішав з сіллю, содою, амонієм, есенцією, і цю суміш додав у збитий жир. У збивальну машину з продуктами всипав просіяне борошно і замішував протягом 5 хв.

Пісочне тісто розкачав шаром в 2-5 мм, де за допомогою качалок на столі ледь посипаним борошном за допомогою виїмок надав задану форму. Заготовки виклав на змащені жиром листи, на відстані 0,5 см один від одного. Обрізки, що утворилися під час формування заготовок додав у діжу до невикористаного тіста, перемішав і використав для формування нових заготовок. Листи з виробами поставив у розігріту шафу і випікав при t 180°C.

Після випікання отримав вироби бліді і засушені, форму яку задав, не отримав.

По закінченні роботи прибрав робоче місце.

V. Оперативний контроль вивченого на уроці.^{xi} 7 хв.

 Для ерудованих здобувачів освіти (які швидко виконали перше завдання) узагальнення вивченого відбувається шляхом закріплення та осмислення матеріалу уроку з використанням сервісу **PlayPosit** за допомогою перегляду інтерактивного відеоролика з опитуванням.

Посилання:

https://app.playpos.it/player_v2/?type=share&bulb_id=1825915



VI. Підсумки уроку^{xii} 5 хв.

Викладач: Сьогодні ми з вами вивчили значення французької технології приготування виробів з пісочного тіста, загальні правила приготування та різновидності цих смачних вишуканих шедеврів.

Сучасний кондитер повинен бути технічно грамотним, активним, ініціативним, фізично здоровим. Мати добрий естетичний смак при оздобленні кондитерських виробів, вміти поєднувати кольорову гамму, бути самостійним, культурним, мати хист щодо розробки і внесення нових ідей у виробництво. Кондитер може створити свій шедевр – чудовий вибір.



Фотографії таких виробів ви зараз побачите на екрані.

Бажаю вам, щоб вироби, які ви будете готувати, завжди були гарні, смачні, щоб у вашій творчості відбивався ваш почерк.

Викладачу важливо не тільки дізнатися і зрозуміти емоційний стан учнів по закінченні уроку, але й те, наскільки продуктивним для нього став урок. Учні повинні оцінити не тільки свою активність на уроці, корисність і цікавість форм подачі знань, а й повторити важливі елементи вивченого матеріалу.^{xiii}

Сьогодні кожен з вас одержує дві оцінки: за тест, що дозволив нам здійснити проміжний контроль ваших знань, а друга оцінка – за самостійну роботу.

Проаналізувати одержаний результат.

Прийом «незакінчене речення» (викладач починає речення, а здобувачі освіти закінчують його).

Викладач:

- ✓ Що ви хотіли довідатися з даної теми?
- ✓ Що, конкретно, вам стало відомо?
- ✓ Що було для вас дійсно новим?
- ✓ Які знання ви зможете практично застосувати в реальній ситуації?
- ✓ Що залишилося недостатньо зрозумілим?
- ✓ Що не вийшло й чому?
- ✓ Що сподобалося на уроці?
- ✓ Ваші пропозиції по проведенню уроку.
- ✓ Маючи отримані теоретичні знання, чи зможете ви приготувати вироби з тіста сабле в умовах виробництва й вдома?

Отримавши позитивну відповідь на останнє питання, викладач дає всім учням рецепт приготування виробів з тіста сюкре з цікавинками.

Вправа «Скринька» (кожен здобувач освіти має сказати):

- «Я кладу в скриньку...» – назвати те, що він взяв для себе від сьогоднішнього уроку, які думки викликав опрацьований матеріал, чи хотілося б продовжувати досліджувати ці теми):



- Яку мету ми ставили на початку уроку?
- Чи досягли ми мети?
- Чого ви особисто навчились, який багаж придбали?

Оцініть ваш емоційний стан на уроці за таблицею



1. Установити зв'язки між тим, що вже відомо, і тим, що ще необхідно засвоїти, чого слід навчитися в майбутньому.
2. Оголошення оцінок з коротким коментарем.
3. Пояснення домашнього завдання.



VII. Домашнє завдання 2 хв.

Диференційоване домашнє завдання



Достатній та середній рівень

1. Опрацювати матеріали уроку 16 SMART-комплексу. Переглянути презентації та відео до уроку.

<https://view.genial.ly/64d388c774658a0013b5b239/interactive-content-smart-kejs-tehnologiya-prigotuvannya-pisocnogo-tista-za-francuzkoyu-teh>

2. Приготувати вдома один з видів тіста та виріб з нього (за бажанням).

Для тих, хто бажає отримати високу оцінку за тему уроку пропоную наступну домашню самостійну роботу «Для кмітливих та допитливих» :

Високий рівень

Підготувати повідомлення на онлайн-дошці Popplet або LINO IT, надіслати на електронну пошту suprun.olga@ukr.net:

- ✓ Сучасні способи приготування тартів.
- ✓ Техніки оздоблення тарталеток.
- ✓ Ф'южн та пісочне тісто
- ✓ VIP – вироби з пісочного тіста за французькою технологією

Викладач: Дійсно, при дотриманні всіх правил приготування, ваші вироби завжди будуть не тільки красивими, корисними, а ще і дуже смачними.

Отже, наш урок закінчений. Дякую за роботу. Бажаю хорошого продовження дня! До побачення!

МЕТОДИЧНИЙ КОМЕНТАР (перехресне посилання)

ⁱ Кардинальні зміни у суспільстві, зростання інформатизації об'єктивно потребують змін в освіті. Основним протиріччям сучасної освіти є протиріччя між значними темпами збільшення кількості інформації та обмеженими можливостями здобувачів освіти до їх засвоєння. Сьогодення потребує від людини не тільки певної суми знань, умінь та навичок Soft Skills та Hard Skills, а, що важливіше, вміння самостійно здобувати й використовувати їх на практиці, вміння співпрацювати, спілкуватися, адаптуватися до нових обставин, знаходити шляхи вирішення нових проблем.

ⁱⁱ Мистецтво навчання не потребує нічого іншого, ніж умілий розподіл часу, предметів і методу. Я.А.Коменський

ⁱⁱⁱ В своїй викладацькій практиці я дуже люблю використовувати тестові завдання, особливо з використанням комп'ютерних технологій. Вони мають переваги перед іншими видами контролю: вони високотехнологічні, розроблені, проводяться і перевіряються з використанням комп'ютерної техніки, потребують порівняно невеликих часових ресурсів для проведення та перевірки, порівняно нескладні в проведенні, що дає змогу вивільнити час для інших видів роботи на уроці.

^{iv} Обдарованим здобувачам освіти потрібно приділяти значну увагу. Інформації, яку я можу їм надати на уроці, замало, вони прагнуть засвоїти більше матеріалу, розкрити взаємозв'язки між окремими темами, індуктивно і дедуктивно думати, маніпулювати логічними операціями, систематизувати, класифікувати і узагальнювати їх. Тому і пропонуються ці неординарні завдання.

Ці здобувачі освіти, як правило, дуже активні і завжди чимось зайняті. Вони прагнуть працювати більше за інших або займають себе самі, інколи справами, що не мають безпосереднього відношення до уроку. Урок для них цікавий тоді, коли використовується дослідницький метод.

^v Це ефективний інтерактивний метод «колективного обговорення», пошуку рішення, що здійснюється через вільне вираження поглядів усіх учасників. Даний метод дає змогу здобувачам освіти використати свої інтелектуальні можливості для швидкого та ефективного вирішення завдань. Через мозковий штурм можна одержати багато нових ідей і обґрунтувань вивченого.

^{vi} Інтерактивна дошка підвищує наочність навчання, тому що обговорення повністю виконується як до початку пояснення, так і під час відповідей здобувачів освіти і вони відразу бачать його в готовому вигляді.

^{vii} З цього все і починається, поступово зникає уявлення, що без кондитерських технологій не обійтися, формується інтерес до предмета і до обраної професії. А інтерес є важливою і найпотужнішою складовою процесу формування особистості. К.Д.Ушинський писав: „... навчання, позбавлене будь-якого інтересу і взяте лише силою примусу... вбиває в учневі бажання до навчання, без якого він далеко не піде”.

У формуванні пізнавального інтересу здобувачів освіти спираюся на їхню допитливість, яку ми викликали мозковим штурмом, цікавими фактами, незвичайною постановкою питання. Але, як і всі психічні властивості особистості, інтерес зароджується у процесі діяльності. І я думаю, що наша діяльність була різнобічною, тому й найвищим є саморозвиток здобувачів освіти.

^{viii} Під час презентації здобувачі освіти слухають розповідь, потім задають питання, звертають увагу на нові технології в кондитерському виробництві.

^{ix} Підготовка матеріалів і розробка електронних посібників створює можливості для формування інформаційних компетентностей. Вони пов'язані з умінням знаходити, опрацьовувати та використовувати інформацію з різних джерел. Здобувачі освіти, допомагаючи викладачу, навчаються працювати з фактичним матеріалом підручника як основного джерела, матеріалами посібників, енциклопедій, науково-популярною літературою, Інтернетом. Тут створюються такі умови, за яких всі здобувачі освіти залучаються до активної, творчої освітньої діяльності, процесу самонавчання, самореалізації, вчаться спілкуватись, співпрацювати, критично мислити, відстоювати свою позицію.

^x Деякі здобувачі освіти помилково вважають, що якщо вони можуть переказати матеріал, який вони почули на уроці, отже, вони його засвоїли. Однак знати і уміти переказувати вивчений матеріал, зрозуміло, необхідно, тому що без цього не може бути глибокого оволодіння навчальним

матеріалом. Але головне – засвоїти суть інформації, вміти застосовувати її за відповідних умов. Характерним показником ґрунтового засвоєння матеріалу є вміння користуватися накопиченим життєвим досвідом, наводити приклади, що були почерпнуті з власних спостережень, проаналізувавши їх, оцінити, зіставити з іншими поняттями, знайти ознаки подібності та відмінності.

^{xi} Одна з актуальних проблем сьогодення – як зробити оцінку стимулюючою. Контроль під час виставлення стимулюючої оцінки служить для визначення успіхів і досягнень здобувача освіти в освітній діяльності, дає змогу своєчасно виявляти помилки і недоліки, надати йому допомогу в ліквідації прогалин у знаннях (що не менш важливо при роботі зі здобувачами освіти, які не мають інтересу до навчання і погано вчаться). Тільки при такому контролі оцінка реалізує свою виховну функцію. В здобувачів освіти підвищується інтерес до навчання, з'являється прагнення зробити більше і краще, виявити індивідуальність, виникає бажання до самоосвіти, самовдосконалення, розвивається самокритичність, зростає вимогливість до себе і почуття відповідальності та впевненості у своїх можливостях.

^{xii} Конструюючи урок, ми найчастіше вкрай мало часу відводимо етапу підбиття підсумків роботи на уроці. Чому так відбувається? Урок добігає кінця і в викладача створюється ілюзія, що здобувачі освіти зрозуміли матеріал, тому що в процесі підбиття підсумків роботи на питання викладача, чи все зрозуміло, у відповідь чути ствердний хор голосів. Усі погоджуються з тим, що урок був цікавим, довідалися багато нового, засвоїли матеріал. Але варто попросити конкретизувати, що саме зроблено, як відразу з'ясується, що багато хто з здобувачів освіти не може цього зробити.

Тому нам потрібно розуміти важливість саме цього етапу роботи, тому що він полягає в з'ясуванні змісту виконаного, підведенні ризику під знаннями, які мали бути засвоєні, і встановленні зв'язку між тим, що вже засвоєно, і тим, що знадобиться в майбутньому.

^{xiii} Якісний зворотній зв'язок (або фідбек) – складова формувального оцінювання та запорука успішного уроку, оскільки надає можливість зрозуміти наскільки вдалим він був та як працювати на наступному. Створення ефективного зворотнього зв'язку є основою навчання здобувачів освіти, адже цей інструмент дає уявлення про те, як розвивається процес навчання, інформує викладача про досягнення та проблеми здобувачів освіти, дозволяючи з'ясувати рівень досягнення мети.

Інструкційно-технологічна картка №1

Модуль КНД-3.4 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього

Професійна компетентність: КНД-3.4.3 Технологія приготування пісочного тіста та виробів з нього

Назва виробу: *Пісочний напівфабрикат сабле*

Найменування сировини	Брутто	Нетто	Вимоги до якості
<i>Для тіста:</i>			Пісочний напівфабрикат має бути світло-коричневого кольору з золотистим відтінком; поверхня рівна, без тріщин і пухирів; консистенція суха, крихка; смак приємний, солодкий, без сторонніх присмаків.
<i>Борошно + на підсипання</i>	352\31	350\31	
<i>Борошно мигдальне</i>	45	45	
<i>Цукрова пудра</i>	120	120	
<i>Масло вершкове</i>	190	190	
<i>Яйця</i>	1,5 шт.	65	
<i>Розпушувач</i>	1	1	
<i>Вихід</i>		771	



	ПОСЛІДОВНІСТЬ ВИКОНАННЯ	ДЕВАЙСИ	ОХОРОНА ПРАЦІ
	Борошно, цукор і мигдальне борошно змішати в чаші комбайна	<ul style="list-style-type: none"> ➤ дошка розробна  	
	На суміш зверху викласти нарізане шматочками, сильно охолоджене вершкове масло	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ніж  	1. Перед початком робіт перевіряють робоче місце, робочий інструмент.
	Пробити суміш в комбайні 20-30 секунд, щоб утворилося однорідне «жирне борошно».	<ul style="list-style-type: none"> ➤ сито  	2. Проходять інструктаж.
	(консистенція піску) Влити яйця в чашу міксер, не виключаючи комбайн	<ul style="list-style-type: none"> ➤ вінчик  	3. Роботу виконують у спецодязі.
	Замішувати в комбайні не більше 1 хвилини і відразу вимкнути. При довготривалому замішуванні, тісто буде зтягне.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ миски  	4. Під час роботи слідкують за справністю інструментів.
	Вийняти тісто з чаші комбайна і загорнути в харчову плівку.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ лопатка силіконова  	5. Після закінчення робіт прибирають робоче місце, миють інструмент, складають у спеціально відведене місце.
	Відправити в холодильник на 1-3 години для стабілізації.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ чаша планетарного комбайна  	






Інструкційно-технологічна картка №2

Модуль КНД-3.4 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього

Професійна компетентність: КНД-3.4.3 Технологія приготування пісочного тіста та виробів з нього

Назва виробу: *Кіш*

Найменування сировини	Брутто	Нетто	Вимоги до якості
<i>Для тіста:</i>			Пісочний напівфабрикат має бути світло-коричневого кольору з золотистим відтінком; поверхня рівна, без тріщин і пухирів; консистенція суха, крихка; смак приємний, з ароматом начинки, без сторонніх присмаків.
<i>Борошно</i>	265	265	
<i>Вода</i>	80	80	
<i>Цукор</i>	8	8	
<i>Масло вершкове</i>	200	200	
<i>Яйця</i>	1 шт.	40	
<i>Сіль</i>	8	8	
<i>Крохмаль картопляний</i>	135	135	
<i>Загальна вага</i>		735	
<i>Маса для киша</i>			
<i>Вершки</i>	100	100	
<i>Молоко</i>	100	100	
<i>Яйця</i>	100	100	
<i>Сіль</i>	3	3	
<i>Перець</i>	1	1	
<i>Риба горбуша, моцарела, броколі</i>	150/80/200	130/80/140	
<i>Загальна вага</i>		654	

	ПОСЛІДОВНІСТЬ ВИКОНАННЯ	ДЕВАЙСИ	ОХОРОНА ПРАЦІ
	<p>Приготувати тісто. В окремому посуді перетерти борошно і холодне, порізане на невеликі шматочки вершкове масло в дрібну крихту з допомогою виделки.</p>	<p>➤ дошка розробна</p> 	<p>Перед початком робіт перевіряють робоче місце, робочий інструмент.</p>
	<p>Додати сіль і жовток. Добре розмішати. Влити в тісто холодну воду, зібрати тісто в грудку і швидко вимішати до однорідності.</p>	<p>➤ ніж</p> 	<p>2. Проходять інструктаж. 3. Роботу виконують у спецодязі.</p>
	<p>Тісто слід розділити на дві частини. 2/3 частини тіста для основи пирога, 1/3 для бортиків. Загорнути тісто в пакетики і відкласти в холодильник на 30-40 хвилин.</p>	<p>➤ сито</p> 	<p>4. Під час роботи слідкують за справністю інструментів.</p>
	<p>Філе червоної риби нарізати невеликими шматочками, присолити і скропити соком лимона. Перемішати і залишити рибу маринуватися.</p>	<p>➤ вінчик</p> 	<p>5. Після закінчення робіт прибирають робоче місце, миють інструмент, складають у спеціально відведене місце.</p>
	<p>Приготувати заливку. В окремій мисці збити яйця і додати сметану або вершки. Можна додати буквально щіпку солі. Змішати до однорідності.</p>	<p>➤ миски</p> 	
	<p>Більшу частину тіста розгорнути за розміром форми (діаметр не більше 25 см). Зайві краї обрізати.</p>	<p>➤ лопатка силіконова</p> 	
	<p>Основу пирога проколоти виделкою і прибрати в духовку на 10-15 хвилин при температурі 200°C. Дати формі повністю охолонути. Сформувати бо-</p>	<p>➤ чаша планетарного комбайна</p> 	



ртики пирога з тіста. Скачати джгут і приліпити до форми.

Заповнити форму начинкою шарами. Викласти філе червоної риби (попередньо порізавши на шматочки), відварену броколі, моцарелу і повторити шари.

Заповнити заливкою форму, а зверху присипати сиром, що залишився.

Відправити кіш в жарову шафу на 35-40 хвилин. Температура випікання 200°C. Готовий пиріг прикрасити кропом.

➤ форма для випікання кіша



➤ силіконовий пензлик



Опорний конспект

Модуль КНД-3.4 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього

Професійна компетентність: КНД-3.4.3 Технологія приготування пісочного тіста та виробів з нього



Тема: Технологія приготування
печива шахового
з пісочного тіста САБЛЕ



1

Підготовка гаджетів та девайсів









Використовують гаджети:

- стаціонарний міксер;
- ручний міксер;
- ваги настільні

Використовують девайси:

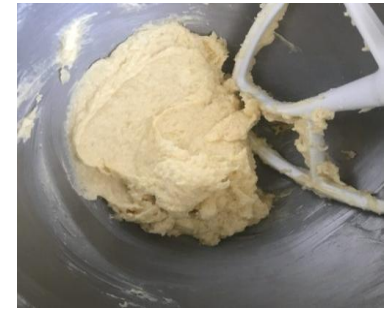
- дошка розробна;
- ніж;
- сито;
- миска;
- лопатка силіконова;
- силіконовий коврик;
- плівка харчова



<p>2 Інгредієнти</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>Борошно пшеничне</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Борошно мигдальне</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Вершкове масло 82%</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Цукрова пудра</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Какао-порошок</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Яйця</p> </div> </div>					
<p>Підготовка інгредієнтів до виробництва</p> <ul style="list-style-type: none"> - Борошно пшеничне та мигдальне просіяти; - Какао-порошок та цукрову пудру просіяти; - Яйця після кулінарної обробки в 4 ваннах розбити в ємність; - Вершкове масло нарізати кубиками 	<div style="display: grid; grid-template-columns: repeat(3, 1fr); gap: 5px;">       </div>					

3 **Приготування пісочного тіста**

Вершкове масло, цукрову пудру та мигдальне борошно збити до пухкої консистенції.



Додати пшеничне борошно і замісити тісто до стану крихти (піску)



Влити яйця і перемішати зовсім недовго, буквально до того моменту, як побачите, що не залишилося сухих шматочків борошна.



Чим довше вимішувати тісто на цьому етапі, тим щільніше воно буде після випічки. Це дуже важливий момент. Вимкнути міксер і зібрати тісто в грудку вже руками (оскільки воно буде схоже на крихту) Воно повинно бути пластичним і легко розминатися в руках. Розподілити тісто на дві частини і в одну додати какао-порошок. Загорнути в плівку і покласти в холодильник на 4-6 годин.



<p>Формування пластів пісочного тіста</p>	
<p>4 Формування печива з пісочних пластів тіста</p> <p>Пласти тіста білого та коричневого кольору розкачують до товщини 1 см та розрізають вздовж на полоски в шахматному порядку, складають, склеюючи між собою жовтком. Потім розрізають на печиво впоперек пласта товщиною 1 см.</p>	
<p>5 Випікання печива</p> <p>Випікають шахове печиво в жаровій шафі при температурі 180⁰ С протягом 10 хв. На сухому чистому листі або листі, застеленому силіконізованим пергаментом.</p>	
<p>6 Інструктивна частина ІТК</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Тісто для печива довго не вимішуйте. Воно повинно бути крихким та еластичним, але не прилипати до столу і рук. 2. Після вимішування не забувайте залишити тісто на 4-6 годин(мінімум на 20-30 хвилин) для набухання клейковини. 3. Яким би способом ви не формували печиво, не забувайте, що воно повинно мати квадратну або круглу форму.

Опорний конспект

Модуль КНД-3.4 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього

Професійна компетентність: КНД-3.4.3 Технологія приготування пісочного тіста та виробів з нього

Тема: Технологія приготування тарталеток

1 Підготовка гаджетів та девайсів

Використовують гаджети:

- ручний міксер;
- ваги настільні

Використовують девайси:

- дошка розробна;
- ніж;
- сито;
- миска;
- лопатка силіконова;
- качалка акрилова;
- силіконізований пергамент;
- кільця перфоровані для тарталеток;
- силіконовий коврик;
- протвінь



2. Формування тарталеток

Тісто покласти між аркушами силіконізованого пергаменту і з допомогою акрилової качалки розподілити пісочне тісто сабле товщиною 0,3 мм.

Тісто укласти в форми для тарталеток, вирізавши спочатку формою коло, потім з полосок сформувати краї тарталетки і поставити в холодильник заготовки на 10-15 хв. для охолодження. Після охолодження ножом обережно зрізати краї тарталеток.



3. Випікання тарталеток та підготовка для оздоблення

Щоб дно тарталетки при випіканні не роздувалося і щоб край форми не сповзали, ідеальне рішення випікати тісто на перфорованому силіконовому килимку (килимки в дрібну дірочку).



4. **Формування тарталетки з оздоблюючими напівфабрикатами**

Перед формуванням в тарталетку оздоблюючих напівфабрикатів, внутрішню частину тарталетки покривають розтопленим какао-маслом для збереження хрусткості напівфабрикату.

Тарталетку наповнюють різними видами начинок, зверху прикрашають оздоблюючими напівфабрикатами.



СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Сучасні технології кондитерського виробництва: підручник / О.В.Гайдук, Т.М.Герлянд, І.А.Дрозіч, Н.В.Кулалаєва, Г.М.Романова. – Житомир: «Полісся», 2020. – 514 с.
2. Посібник дистанційного навчання. – URL:
https://lib.iitta.gov.ua/713159/1/%D0%9F%D0%BE%D1%81%D1%96%D0%B1%D0%BD%D0%B8%D0%BA_%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D1%97%20%D0%B4%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%B0%D0%BD%D1%86%D1%96%D0%B9%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%84.%D0%BD%D0%B0%D0%B2%D1%87..pdf
3. Ягупов В.В. Педагогіка: Навчальний посібник. – К.: Либідь, 2002. – 506 с.
4. <https://www.playpos.it/>
5. <https://www.liveworksheets.com>
6. <https://onlinetestpad.com>
7. <https://www.mentimeter.com/>
8. <https://ideaboardz.com/?authuser=0>
9. <https://quizizz.com/admin/quiz/5c4ff862f94c0b001a684492?studentShare=true&authuser=0>
10. <https://learningapps.org/>
11. <https://www.google.com/url?q=https%3A%2F%2Fpanel.genial.ly%2F&sa=D&snitz=1&usg=AOvVaw1wXnUsT6e9qSYFfqHE3vQS>
12. <https://bookcreator.com/>
13. https://www.google.com/intl/uk_ua/forms/about/

Використані електронні сервіси при розробці електронних засобів навчання

1. <https://testmoz.com/>
2. <https://www.mindomo.com/ru/>
3. <https://www.playpos.it/>
4. <https://padlet.com>
5. <https://wordwall>
6. <https://www.purposegames.com>
7. <https://www.liveworksheets.com>
8. <https://edpuzzle.com>
9. <https://forms.gle/yefuwTvosnxvfAY77>
10. <https://onlinetestpad.com>
11. <https://www.mentimeter.com/>
12. <https://www.slido.com/?authuser=0>
13. <https://wizer.me/?authuser=0>
14. <https://classkick.com/?authuser=0>
15. <https://goformative.com/?authuser=0>
16. <https://ideaboardz.com/?authuser=0>
17. <https://flinga.fi/?authuser=0>

18. <https://wakelet.com/?authuser=0>
19. <https://app.popplet.com/?authuser=0>
20. <https://en.linoit.com/?authuser=0>
21. <https://trello.com/?authuser=0>
22. <https://www.classtime.com/uk/?authuser=0>
23. <https://quizizz.com/admin/quiz/5c4ff862f94c0b001a684492?studentShare=true&authuser=0>
24. <https://learningapps.org/>
25. https://www.google.com/intl/uk_ua/forms/about/
26. <https://www.google.com/url?q=https%3A%2F%2Fwww.thinglink.com%2Fen-us%2F&sa=D&sntz=1&usg=AOvVaw2hXVbpmMdBnxhntgNpsJxq>
27. <https://www.google.com/url?q=https%3A%2F%2Fpanel.genial.ly%2F&sa=D&sntz=1&usg=AOvVaw1wXnUsT6e9qSYFfqHE3vQS>
28. <https://www.google.com/url?q=https%3A%2F%2Fwww.smore.com%2F&sa=D&sntz=1&usg=AOvVaw2mJQAcsbPEZzE2U9QCmOez>
29. <https://bookcreator.com/>
30. <https://www.ourboox.com/>
31. <https://www.blendspace.com/>
32. <https://piktochart.com/>
33. <https://nearpod.com/>
34. <https://www.emaze.com/ru/>
35. https://www.canva.com/uk_ua/
36. <https://www.playpos.it/>
37. <https://jamboard.google.com/>
38. <https://wordmint.com/>
39. <https://www.gimkit.com/>
40. <https://www.google.com/url?q=https%3A%2F%2Ftimeline.knightlab.com%2F&sa=D&sntz=1&usg=AOvVaw0pCpqhNitWrwtvQdczf9N2>
41. <https://www.sutori.com/en/>

**РОБОТА ВИКЛАДАЧА З РОЗШИРЕННЯ
МОЖЛИВОСТЕЙ ВИКОРИСТАННЯ ЦИФРОВИХ
ІНСТРУМЕНТІВ ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЇ
ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ Й ПІДВИЩЕННЯ
ЕФЕКТИВНОСТІ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ**

*(З досвіду роботи Ольги СУПРУН, викладачки
ДПТНЗ «Харківське вище професійне училище будівництва»)*

Головний редактор:
Літературний редактор:
Коректор:
Комп'ютерна верстка:
Дизайн обкладинки:

Тетяна Русланова
Ольга Горенкова
Ольга Горенкова
Олена Яковенко
Олена Яковенко



Науково-методичний центр професійно-технічної освіти у Харківській області 61121
м.Харків, вул.Владислава Зубенка, 37, 4 поверх
Тел.: (0572) 64-68-60

E-mail: pr.nmc@ptukh.org.ua



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

