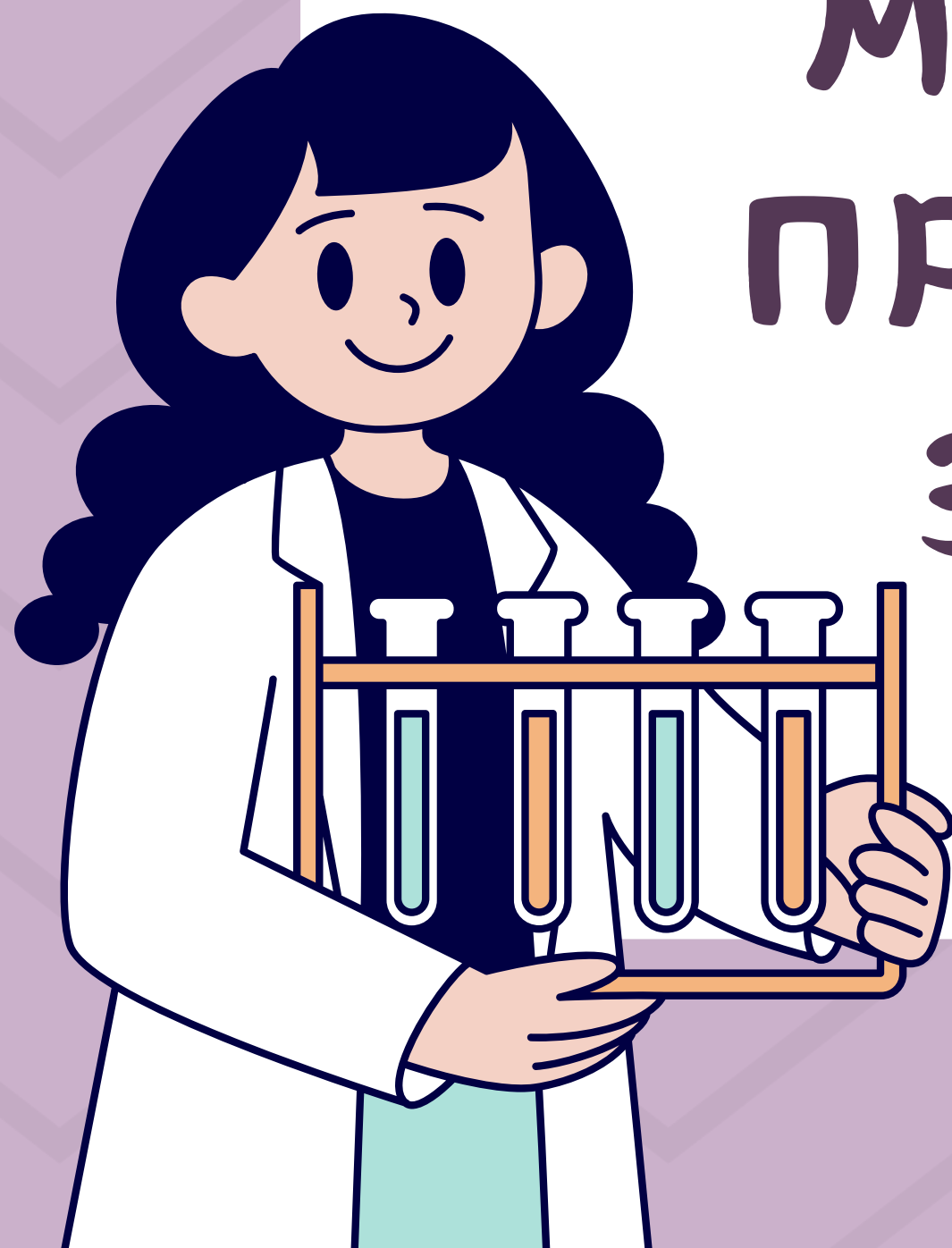


2024

МАН ЯК СТАРТ ПРОФЕСІЙНОГО ЗРОСТАННЯ

НАТАЛІЯ ЄРМАКОВА



ПРИЧИНИ

- 1. Складність предмета
- 2. Недостатня практична спрямованість
- 3. Недооцінка хімії як життєво важливого предмета
- 4. Психологічні та організаційні фактори
- 5. Відсутність профорієнтації



ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ ІНТЕРЕСУ ДО ВИВЧЕННЯ ХІМІЇ:

ПРАКТИЧНА СПРЯМОВАНІСТЬ НАВЧАННЯ

ІНТЕРАКТИВНІ МЕТОДИ НАВЧАННЯ

ЗВ'ЯЗОК ХІМІЇ З ІНШИМИ НАУКАМИ ТА
РЕАЛЬНИМ ЖИТТЯМ

ДОСЛІДНИЦЬКА ДІЯЛЬНІСТЬ

ПРОФОРІЄНТАЦІЙНА РОБОТА

ІНДИВІДУАЛЬНИЙ ПІДХІД



ЗАВДАННЯ



1. Розвиток дослідницьких навичок
2. Формування критичного мислення
3. Поглиблення знань з обраної галузі
4. Профорієнтація та стимулювання інтересу до науки
5. Розвиток комунікаційних навичок
6. Стимулювання творчості та інноваційного мислення
7. Виховання самостійності та відповідальності
8. Підвищення конкурентоспроможності учнів



ВИВЧЕННЯ ПЕРЕВАГ ДОМАШНЬОГО ОЦТУ В ПРИГОТУВАННІ СТРАВ

Таран Ельвіра Валеріївна, учениця групи К₃-21 ЦПТО №1 м. Харкова

Наукові керівники: Чайка Лілія Анатоліївна, викладач професійно-теоретичної підготовки ЦПТО №1 м. Харкова,

Єрмакова Наталія Володимирівна, викладач біології і хімії ЦПТО №1 м. Харкова

Мета та завдання дослідження

Метою роботи є вивчити вплив домашнього оцту на смакові якості та поживну цінність страв

Завдання роботи:

- зібрати інформацію про процес виготовлення домашнього оцту та його види;
- вивчити вплив домашнього оцту на смак та аромат страв;
- провести експерименти з приготування страв з використанням домашнього і промислового оцту;
- розробити рекомендації щодо використання домашнього оцту в кулінарії.



Фото 1 Види оцту



Фото 2 Приготування страв

Об'єкт, предмет дослідження

Предмет дослідження: Дослідження спрямоване на аналіз впливу домашнього оцту на смак, аромат і корисні властивості страв. Воно включає порівняння домашнього та промислового оцту. **Об'єкт дослідження:** домашній оцет (яблучний, грушевий), промисловий оцет (столовий, яблучний); страви, приготовані з використанням різних видів оцту (салати, маринади).

Матеріали та методи дослідження

Методи дослідження: аналіз літературних джерел з теми, діагностичні, аналітичні, практичні методи.

Матеріали та ресурси: домашній оцет різних видів (яблучний, грушевий), промисловий оцет для порівняння, інгредієнти для приготування страв, обладнання для проведення кулінарних експериментів (посуд, техніка), анкети для дегустації.



Фото 3 Приготовані страви

Результати та висновки

Виявлення ключових переваг домашнього оцту в кулінарії (натуральність, кращий смак, користь для здоров'я). Оцінка відмінностей у смаку, якості та поживній цінності страв, приготованих з різними видами оцту.



ВИГОТОВЛЕННЯ ОЦТУ



ВИГОТОВЛЕННЯ ОЦТУ





САЛАТ ОВОЧЕВИЙ З ЗАПРАВКОЮ



ΦΙΛΕ ΣΤΕΓΝΑ ΚΥΡΚΙ, ΣΜΑΖΕΝΕ



ФІЛЕ СТЕГНА КУРКИ, СМАЖЕНЕ



БУКЛЕТ



Корисні поради

- Використовуйте стиглі яблука для кращого смаку.
- Додавайте спеції для різноманітності смаку (наприклад, гірчицю або гвоздику).
- Зберігайте оцет у темному, прохолодному місці.



Контактна інформація



Соціальні мережі:

м. Харків,
бульвар Івана
Каркача, 20.

т. 099-949-81-23

<https://www.youtube.com/watch?v=cRinoCINSiw>

**Яблучний оцет:
з любов'ю зібрано,
з користю для здоров'я!**



Виготовлення домашнього яблучного оцту



Додайте здоров'я та смаку до вашого столу з яблучним оцтом!"



Яблучний оцет



Це натуральний продукт, отриманий шляхом ферментації яблучного соку або яблук. Процес виготовлення включає перетворення цукру, що містяться в яблуках, на спирт за допомогою дріжджів, а потім подальшу ферментацію цього спирту в оцет під впливом бактерій. Яблучний оцет має характерний кислуватий смак і аромат, що робить його популярним інгредієнтом у кулінарії, маринадах, салатах та навіть напоях.



Спробуйте виготовити яблучний оцет вдома і відкрийте нові смаки!

Виготовлення яблучного оцту вдома є корисним і цікавим процесом з кількох причин:

Контроль якості
Економічність
Креативність
Здоров'я
Екологічність

Ягідний топінг для пісочного пирога

Змішайте по одному стакану таких ягід, як чорниця, малина, полуниця та ожина. Додайте пів стакана червоної чи чорної смородини за бажанням. Змішайте дві столові ложки яблучного оцту з однією столовою ложкою цукру. Коли всі ці інгредієнти ви закинете у блендер, добре розмішайте їх до однорідної маси, та вкиньте у контейнер. Залиште ягоди у холодильнику на ніч. А коли будете готові оздобити ваш пісочний пиріг, то просто дістаньте потрібну кількість топінгу та покладіть зверху на нього. Також прикрасити можна збитими вершками, або сиропом з листям м'яти. Тепер цей ягідний десерт буде значно смачнішим, і ви будете повністю насолоджуватись ним.

Процес виготовлення Що вам знадобиться

Яблука (бажано органічні)
Цукор або мед
Вода
Закваска (наприклад, невелика кількість яблучного оцту або мікроорганізми)



Покрокова інструкція

1. Підготовка яблук: промийте яблука та наріжте їх на частини.
2. Змішайте яблука з водою і додайте цукор або мед.
3. Вилийте суміш в стерилізовану ємність.
4. Закрийте марлею та залиште в теплому місці на 1-2 тижні.
5. Процідіть та зберігайте в закритій скляній ємності.



Дякуюю!

