



**«Досвід реалізації змішаного навчання
при підготовці
кваліфікованих робітників з професії
«Кухар»**

Світлана Деружинська,
викладач

Ніжинського професійного аграрного
ліцею

Чернігівська область

Зміст



Інструменти для створення навчального контенту



Канали передачі інформації



Інструменти для отримання зворотнього зв'язку та контролю



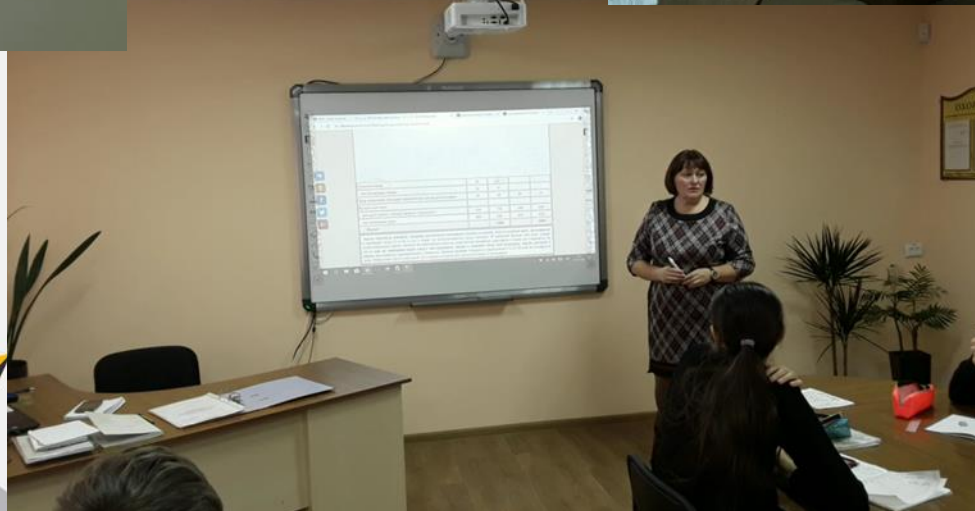
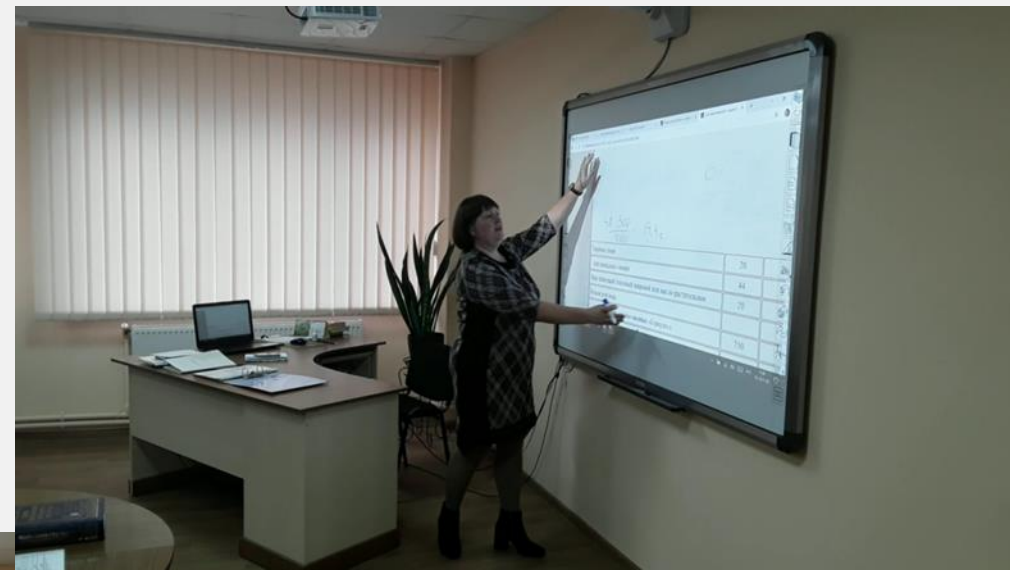
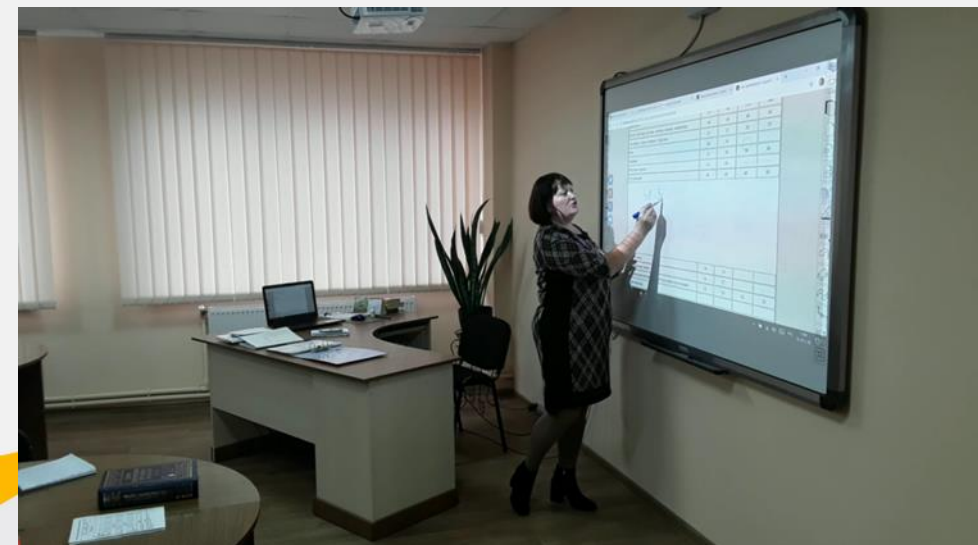
Зберігання навчального контенту

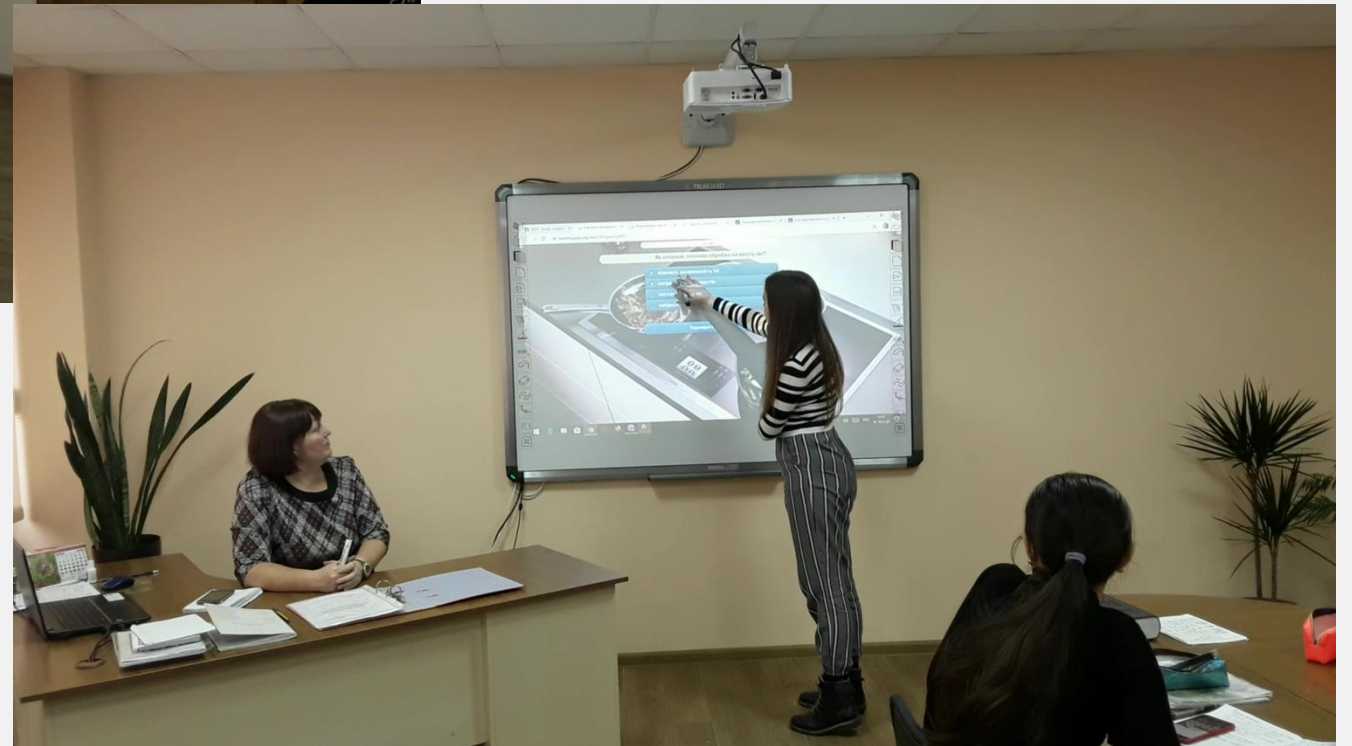
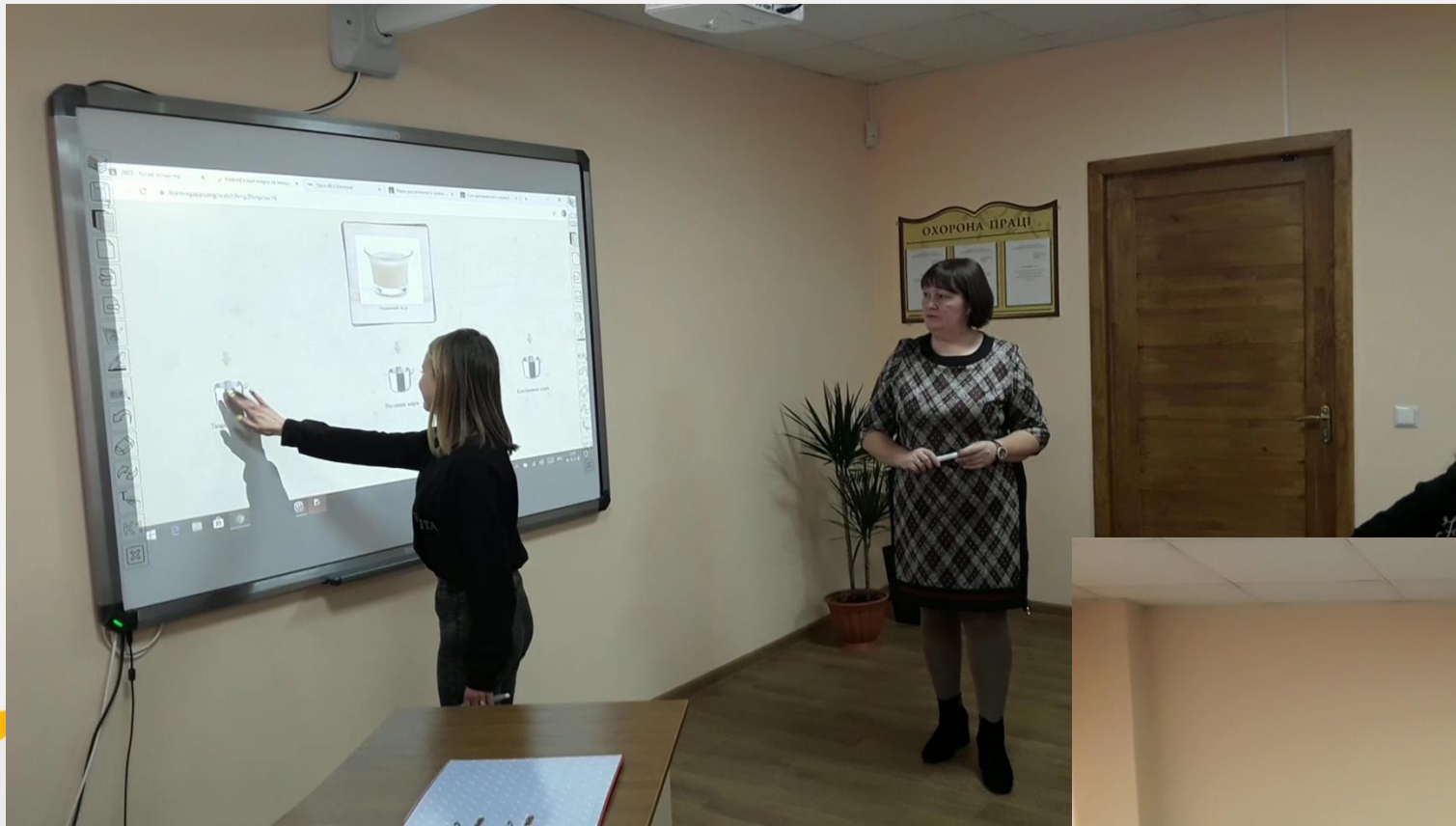


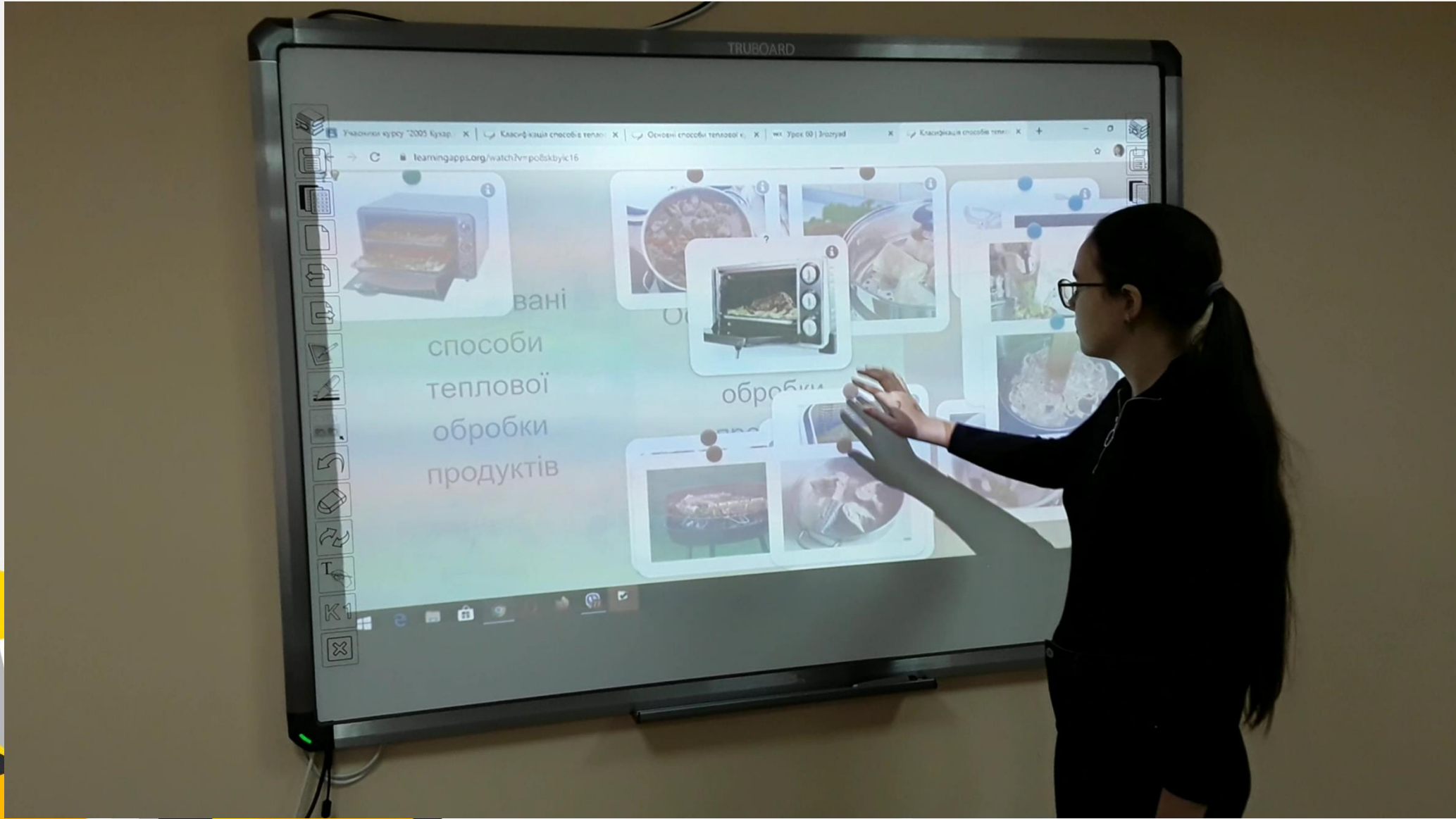
Трансляції



SMART-комплекси. SMART-Board у навчальному процесі







Урахований курсу "2005 Кухар" X | Класифікація способів теплової обробки продуктів X | Основні способи теплової обробки продуктів X | Урок 00 | Зрозуміти X | Класифікація способів теплової обробки продуктів X

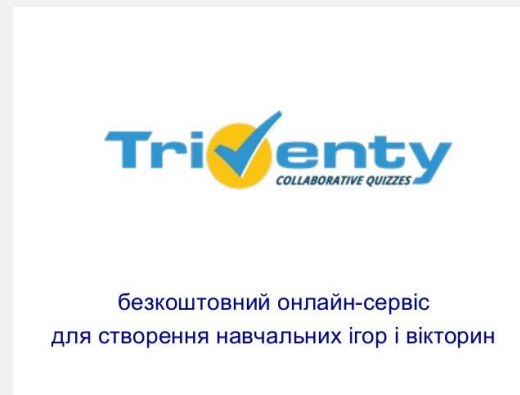
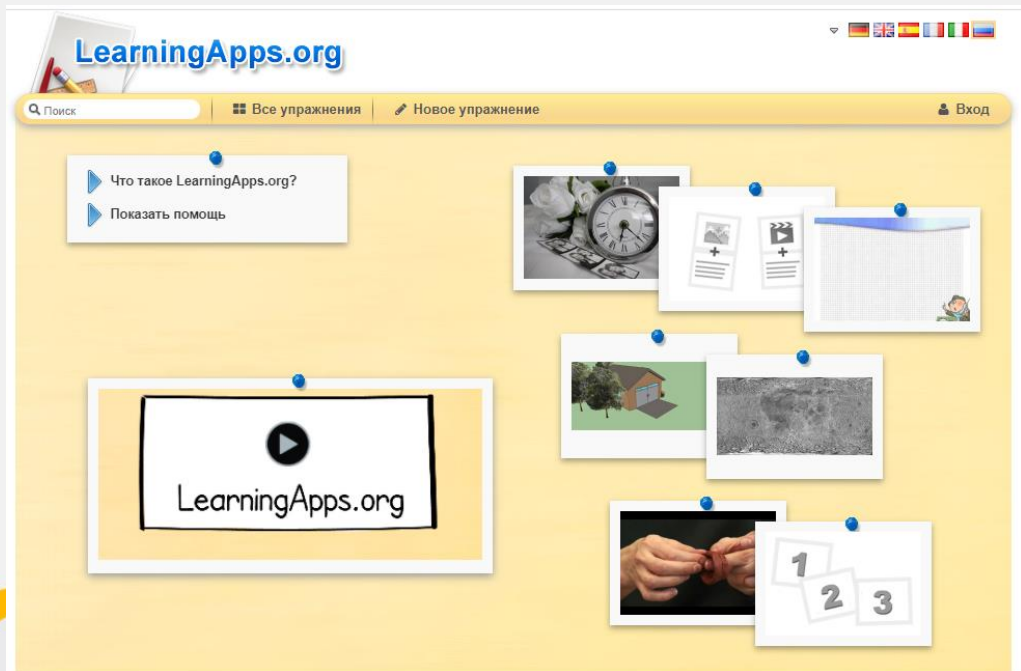
learningapps.org/watch?v=po6skbyic16

вані

способи теплової обробки продуктів

обробки

Веб-інструменти формувального оцінювання



Електронні ДОШКИ

Glogster

Pricing Glogpedia Case Studies

9a smazeni ovochi

by 560268034248756026803752
Last updated 4 years ago

Discipline:
Health & Fitness

Subject:
[Culinary Arts](#)



середину кружалець кладуть начинку, з'єднують їх краї так, щоб начинка була всередині виробу, і надають їм овальної форми. Потім виріб змочують в яйцях і смажать з, обох боків. Подають з маслом вершковим

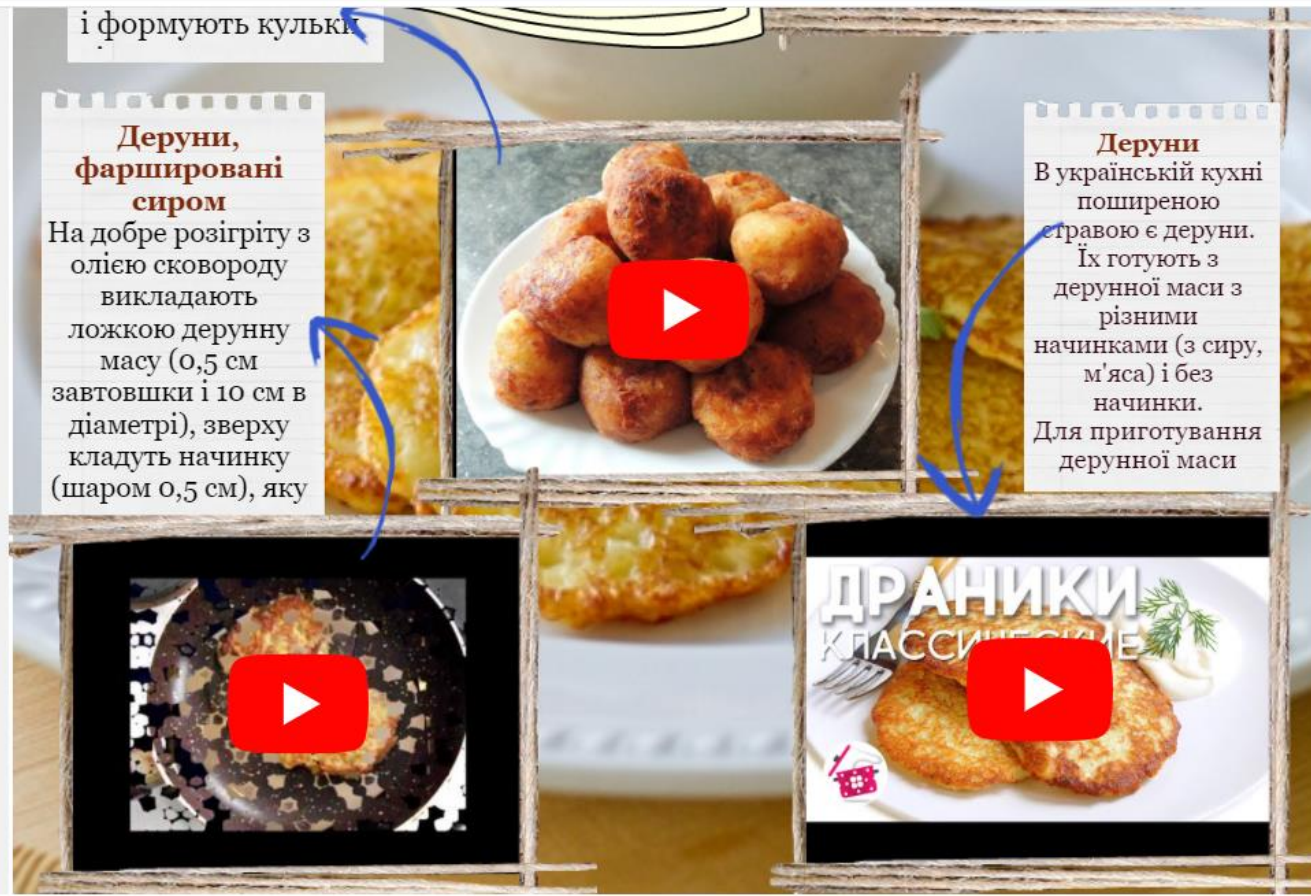
Кульки картопляні
У протерту варену картоплю, охолоджену до температури 50 °С

Вимоги до якості страв і гарнірів із смажених овочів
Консистенція

і формують кульки

Деруни, фаршировані сиром
На добре розігріту з олією сковороду викладають ложку дерунну масу (0,5 см завтовшки і 10 см в діаметрі), зверху кладуть начинку (шаром 0,5 см), яку

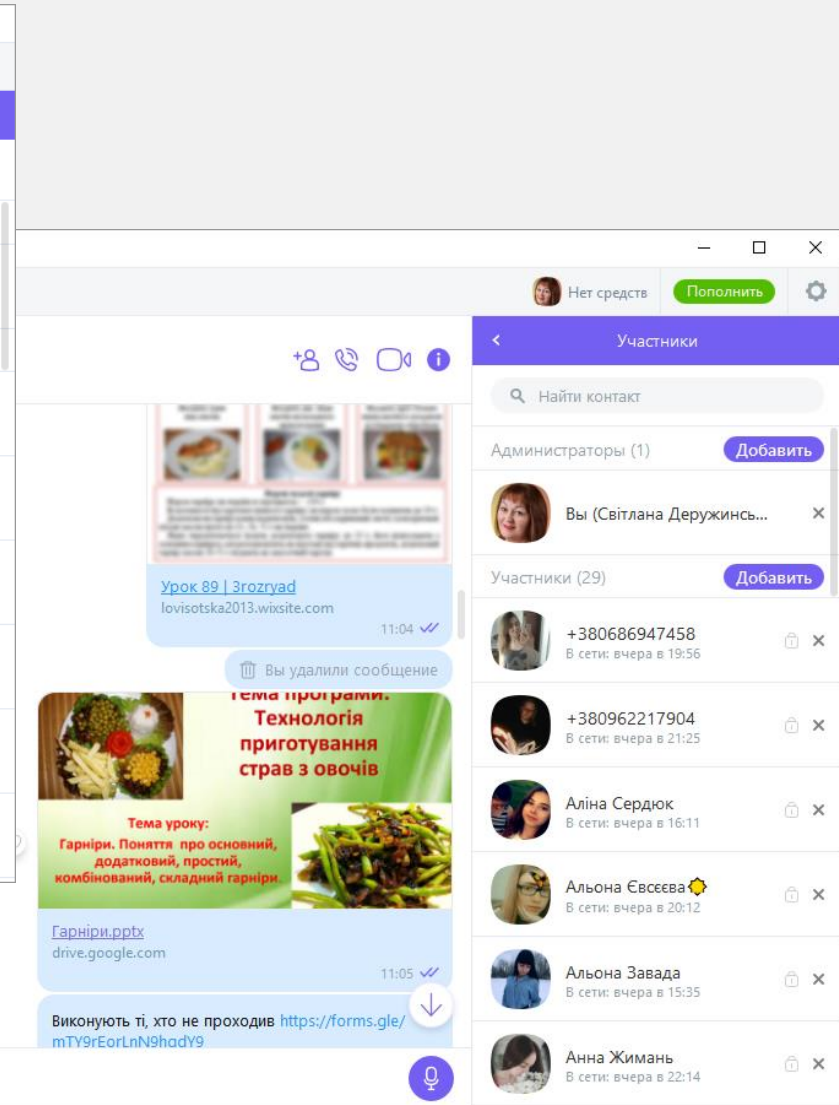
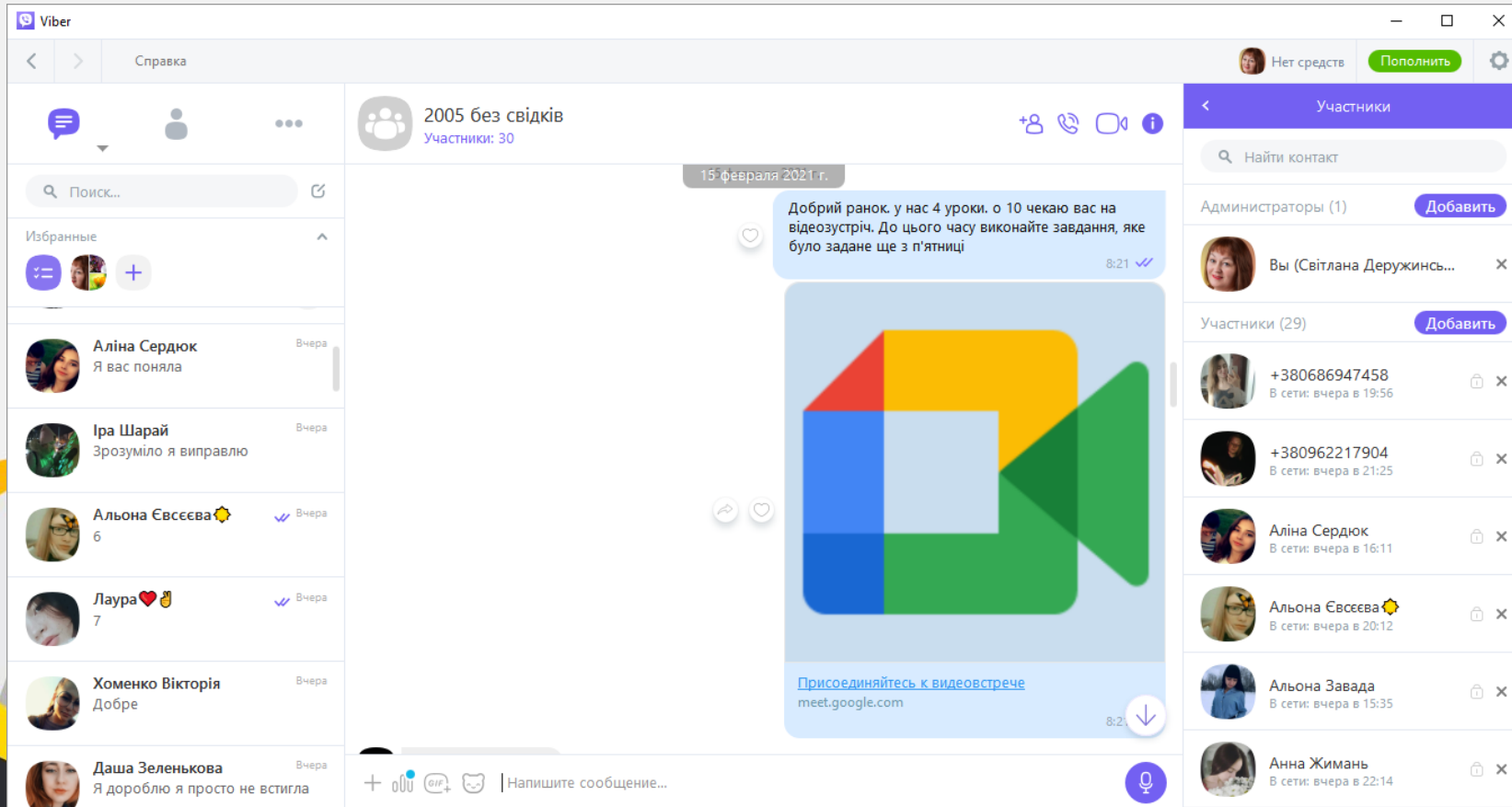
Деруни
В українській кухні поширеною стравою є деруни. Їх готують з дерунної маси з різними начинками (з сиру, м'яса) і без начинки. Для приготування дерунної маси



готовлення зрізують або відбивають, солять.



Viber - один з інструментів ведення змішаного (дистанційного) навчання.



Овочі, гриби: обробка, продукти їх переробки



Хімічний склад і харчова цінність овочів, їх класифікація



Бульбоплоди та коренеплоди



Капустяні, салатно-шпинатні овочі



Цибулеві, пряні та десертні овочі



Плодові овочі. Напівфабрикати з овочів



Нарізання овочів: значення, методи, нарізки картоплі в

Предметні сайти, блоги



При приготуванні страв і гарнірів з овочів використовують *обладнання* - стаціонарні казани, електросковороди, електроплити; *надплитний посуд* - надплитні казани, каструлі, каструлі з сітчастими втулками, сотейники, сковороди, листи; *інвентар* - шумівки, дерев'яні копистки, кухарські лопатки, друшляки, сита.

Подають страви в підігрітих столових мільких тарілках, баранчиках, порціонних сковородах



Опорний конспект ПРОЦЕСИ, ЩО ПРОХОДЯТЬ В ОВОЧАХ ПІД ЧАС ТЕПЛОВОЇ ОБРОБКИ

✓ Розм'якшення овочів під час теплової обробки відбувається в результаті переходу нерозчинної речовини протопектину в пектин розчинний в гарячій воді

Контрольно-перевірочні матеріали для дистанційної роботи з предмета "Технологія приготування їжі"

Оберіть необхідну тему для тестування клікнувши на малюнок



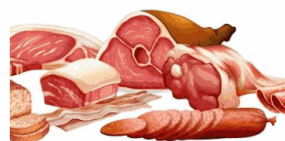
Хімічний склад продуктів харчування



Овочі, гриби: обробка, продукти їх переробки



Обробка риби та гідробіонти



М'ясо, птиця, дичина, субпродукти: обробка, технологія напівфабрикатів



Теплова кулінарна обробка



Крупи, бобові, накаронні вироби: обробка приготування страв



Перші страви



Яйця, яєчні продукти: обробка, технологія страв



Страви і гарніри з овочів



Технологія прісного тіста та виробів з нього



Соуси



Холодні страви та закуски

Кулінарний WEB-КВЕСТ ▾

Звернутися до викладача



Google Клас

Google Клас



Невиконані На перевірку Календар

<p>2005 Кухар,кондите...</p> <p>Дата здачі: п'ятниця Географія 19.02.2021</p>	<p>2005 - Кухар, конди...</p> <p>Дата здачі: понеділок контрольний тест "Запечені овочеві страв...</p>	<p>Кухарі 2008</p>	<p>Кухарі 1908</p>
<p>Кухарі 1808</p>	<p>Технологія приготув...</p>	<p>Організація виробн...</p>	<p>Устаткування ЗРГ</p>

Прямі трансляції лабораторно-практичних та виробничих занять

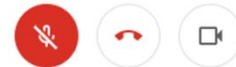


meet.google.com/xrh-wwfx-ujg?pli=1&authuser=0



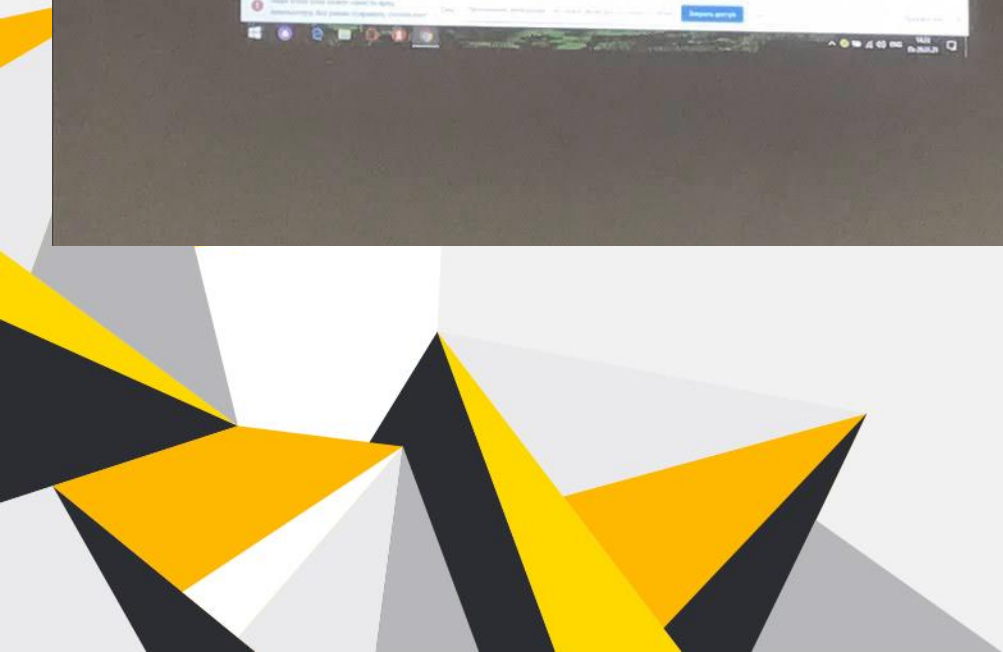
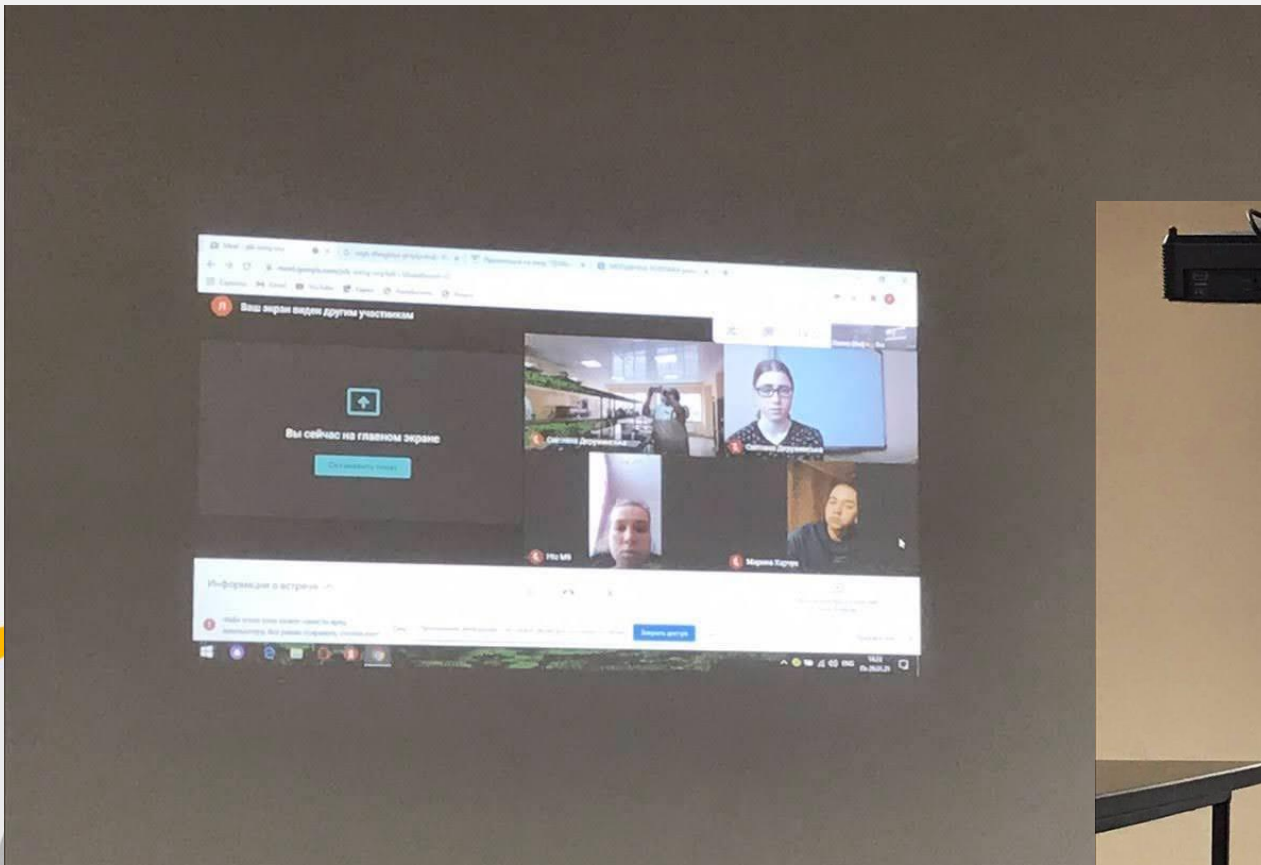
Світлана Деружинська

Деталі зустрічі ^



Розпочати презентацію зараз

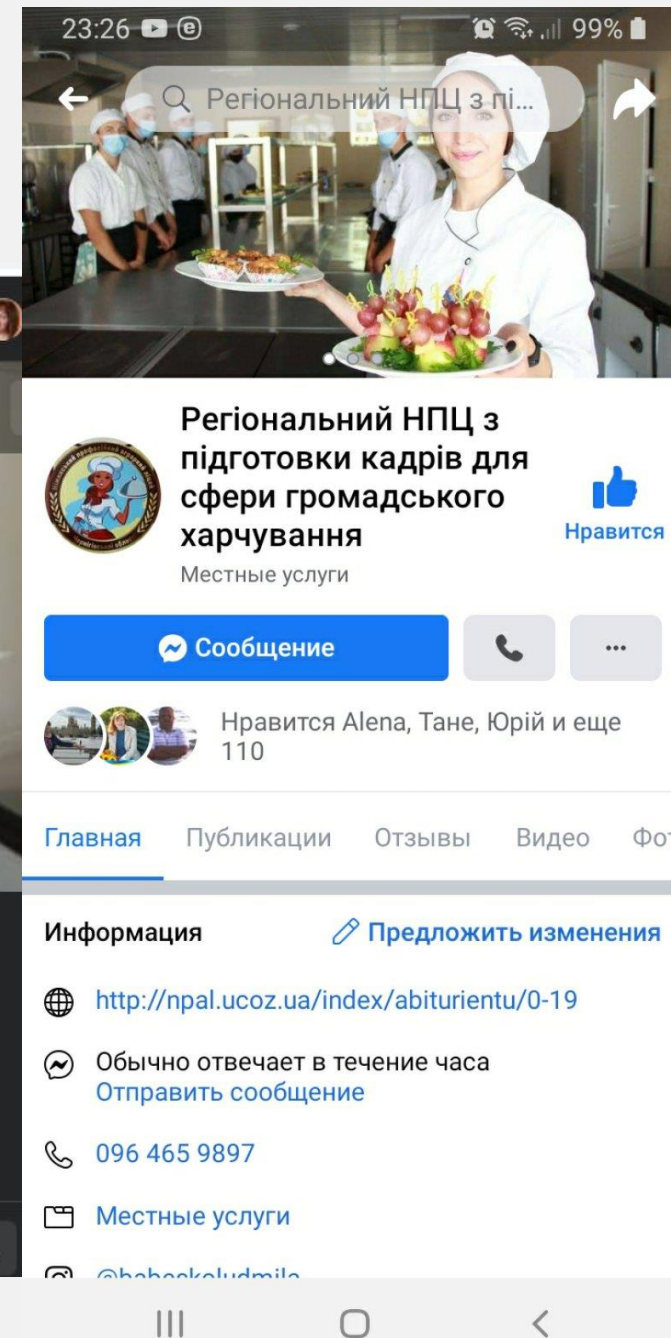





Використання Google Meet в освітній діяльності

The image displays a Google Meet interface during a session. The top part shows a grid of 12 participants in a 3x4 layout. The names of the participants are: Іра Шарай, daniil babych, Нтс М9, Анна Жимань, Альона Завада, Марина Харчук, Марія Діденко, Віктор Узун, and Марія Мизько. A notification for 'Наталія Федченко' is visible at the top right of the grid. The bottom part of the interface shows a presentation overlay with the text 'Ви показуєте презентацію для всіх' and a 'Зупинити презентацію' button. To the right, a 'Деталі зустрічі' sidebar lists 15 attendees: Вика Колесник, Віктор Узун, Катя Тарасенко, Кристина Цаплина, Ксенія Шумунова, Марина Харчук, Мілена Шулежко, and Наталія Федченко. The bottom status bar indicates 'Приложенію meet.google.com предоставлен доступ к вашему экрану' and 'Ви ведете презентацію'.

Facebook сторінка



YouTube-канали



Світлана Деружинська
Підписалося 8 користувачів

ГОЛОВНА ВІДЕО СПИСКИ ВІДТВОРЕННЯ

Завантаження ► ВІДТВОРИТИ ВСЕ



Віртуальна екскурсія по навчально-практичному...
3 перегляди • 2 місяці тому

Виробниче навчання 2005
22 перегляди • 2 місяці тому

Привітання народженн...
58 перегляд



ПІДПИСАТИСЯ

Завантаження ► ВІДТВОРИТИ ВСЕ



Навчально Практичний Центр з підготовки кухарі...
163 перегляди • 1 тиждень тому

Регіональний Навчально Практичний Центр...
197 переглядів • 1 місяць тому

Технологія "СУ ВІД"
62 перегляди • 2 місяці тому

Приготування молочних супів
29 переглядів • 2 місяці тому

Приготування заправних супів
14 переглядів • 2 місяці тому

CORE - онлайн-конструктор интерактивных уроков

The image shows the CORE online lesson builder interface. At the top, there is a yellow crane icon and a text input field labeled "Enter lesson name" with a sub-label "Enter lesson description". Below this is a "New page" button. The interface is surrounded by several callout boxes for different tools:

- Text
- Media
- Image
- Fill blanks
- Classification
- Document
- Quiz
- Open question
- Exercise
- Question with self-check

On the right side, a window titled "Новый урок" (New lesson) is open, showing a grid of lesson templates:

- Пустой урок (Empty lesson): Начать создавать урок с чистого листа (Start creating a lesson from a blank page).
- Диагностика (Diagnosis): Этот шаблон - главный ресурс обучения. Шаблон оценивает опыт, знания и понимание концепций в начале... (This template is the main learning resource. The template evaluates experience, knowledge, and understanding of concepts at the beginning...).
- Информационный материал к онлайн-курсу (Informational material for an online course): Основа любого онлайн-курса - информация. Используйте данный шаблон, чтобы эффективно подать... (The basis of any online course is information. Use this template to effectively deliver...).
- Итоговый тест по разделу/курсу (Final test by section/course): Адаптация - это необходимый шаг в каждом курсе. Данный шаблон позволяет объективно оценить готовность знаний... (Adaptation is a necessary step in every course. This template allows you to objectively assess the readiness of knowledge...).
- Перевернутый класс перед тренингом/мастер-классом (Flipped classroom before training/master class): Материал в формате "перевернутого класса" можно отправить студентам до тренинга, чтобы они уже обладали... (Material in the format of a "flipped classroom" can be sent to students before training so they already have...).
- Feedback по итогам мастер-класса (Feedback on the results of the master class): Шаблон позволяет с помощью опроса получить обратную связь от аудитории по итогам тренинга и указать задание. (The template allows you to get feedback from the audience on the results of the training and assign tasks).

Дякую за увагу!



ІДИ ДО МРІЇ РАЗОМ ІЗ НАМИ! ТВОЄ МАЙБУТНЄ В ТВОЇХ РУКАХ!