

ДЕРЖАВНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«ЗАПОРІЗЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ»

**Технологія змішаного
навчання, як оптимальне
вирішення
викликів сьогодення у
підготовці кваліфікованих
робітників харчової
промисловості**



викладач II категорії
МОКЛЯК Т.

ДНЗ «ЗАПОРІЗЬКИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ»



КА - це система
технічних заходів
з захист людей
і небезпечного
струму
дуги, електро
і статичної

ТХ - 240

ОХОРОНА ПРАЦІ - це система
правових, соціально-економічних,
організаційно-технічних, санітарно-
гігієнічних і лікувально-
профілактичних заходів та засобів,
спрямованих на збереження життя,
здоров'я і працездатності людини у
процесі трудової діяльності.



Змішане навчання — це різновид гібридної методики, коли відбувається поєднання он-лайн навчання, традиційного та самостійного навчання.

Метод навчання - це певний спосіб цілеспрямованої реалізації процесу навчання, досягнення поставленої мети



ВИКОРИСТАННЯ ЦИФРОВИХ ІНСТРУМЕНТІВ ОРГАНІЗАЦІЯ СПІЛКУВАННЯ

- ZOOM, GOOGLE MEET



zoom

- Viber, WhatsApp



ВИКОРИСТАННЯ ЦИФРОВИХ ІНСТРУМЕНТІВ ОРГАНІЗАЦІЯ СПІЛКУВАННЯ GOOGLE КЛАС

харчування

Інструкції Робота учня

Урок 4-5 (23.12.2020) Анатомо-фізіологічні особливості травлення. Загальна характеристика основних продуктів харчування здорової людини.

Тетяна Мокляк · 22 груд. 2020 р.

10 балів

1. Законспектувати п. 1.2 та 1.3 з навчального посібника.
2. Переглянути відео
3. За посиланням виконати інтерактивні вправи: Вітаміни, Складові здоров'я, Здоровий спосіб життя.

ТРАВЛЕННЯ
Відео YouTube 16 хвили

LearningApps - interactive a...

classroom.google.com/u/2/c/MjEzNzUxMTc4MDAx/a/Mjc0NzEzMjk3NzIz/details

KK-149
Технологія приготування їжі

Коментарі до курсу

Інструкції Работы учащихся







Інструкції Работы учащихся

Тема: Технологія приготування страв з фаршированої риби. Асортимент, визначення відсотку відходів.

Ірина Букрєва · 10 февр. (Изменено: 14:16)

10 баллов

1. Уважно переглянути відео
2. Опрацювати конспект
3. Розрахувати сировину на 26 порцій для приготування страв з фаршированої риби

	Щука фаршированная част... Відео YouTube 6 минут		Как разделить щуку. Масте... Відео YouTube 18 минут
	Фаршированная щука в сти... Відео YouTube 9 минут		Фаршированный карп Відео YouTube 17 минут
	ФАРШИРОВАННЫЙ СУДАК Відео YouTube 7 минут		Урок 74-75 149.doc Word

Інструкції Работы учащихся





Інструкції Работы учащихся

Тема: Технологія приготування страв з морепродуктів. Розрахунок сировини для приготування страв

Ірина Букрєва · 15 февр. (Изменено: 14:17)

10 баллов

1. Переглянути відео
2. Опрацювати презентацію
3. Зробити конспект

	Морепродукти. Технологія ... https://ppt-online.org/388753		Морепродукти.pptx PowerPoint
	Овочева паста з морепрод... Відео YouTube 3 минуты		Страва від шефа 37. Удон з ... Відео YouTube 25 минут

Коментарі

Додайте коментарі



ВИДИ ПЕРЕВЕРНУТОГО КЛАСУ

Типовий

Орієнтований на дискусію

Сфокусований на демонстрацію

Псевдоперевернутий

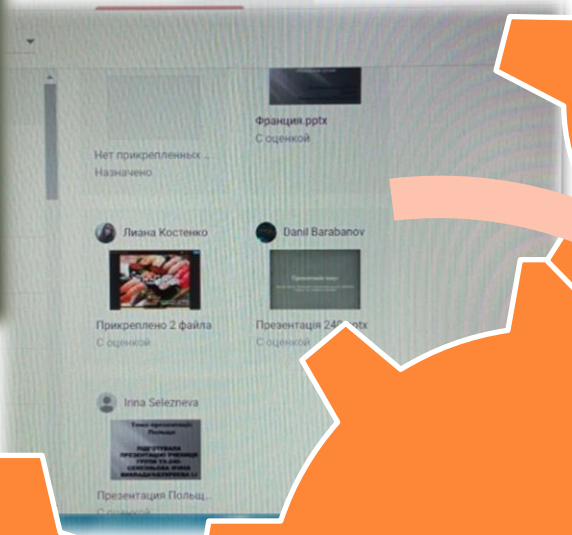
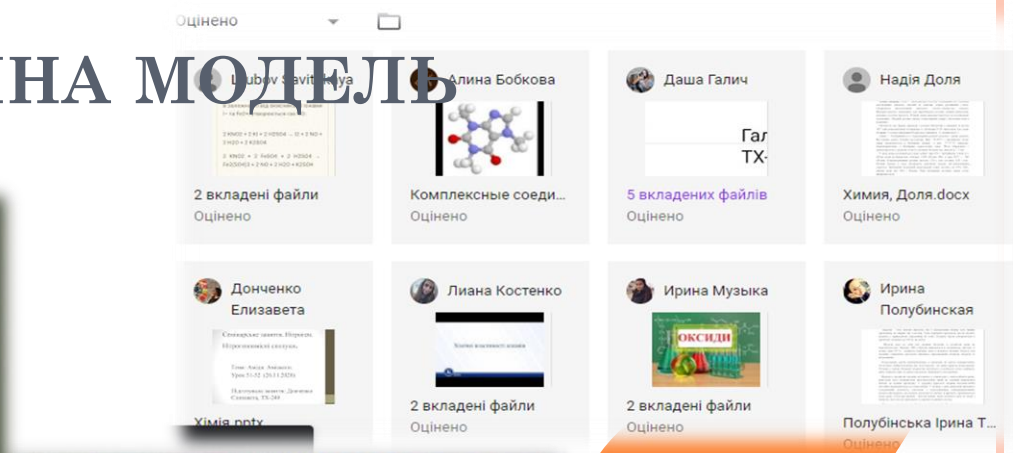
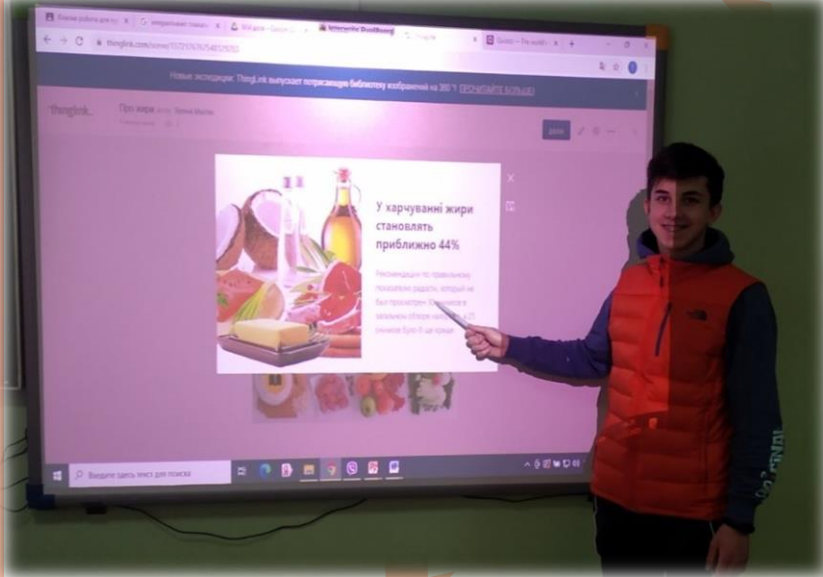
Груповий

Віртуальний

«Перевернутий вчитель»



РОТАЦІЙНА МОДЕЛЬ



Навчаючись-
навчаю сам

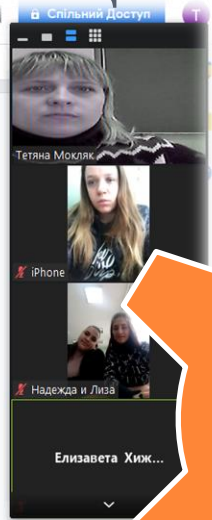
Метод
проектів

Первернутий
клас

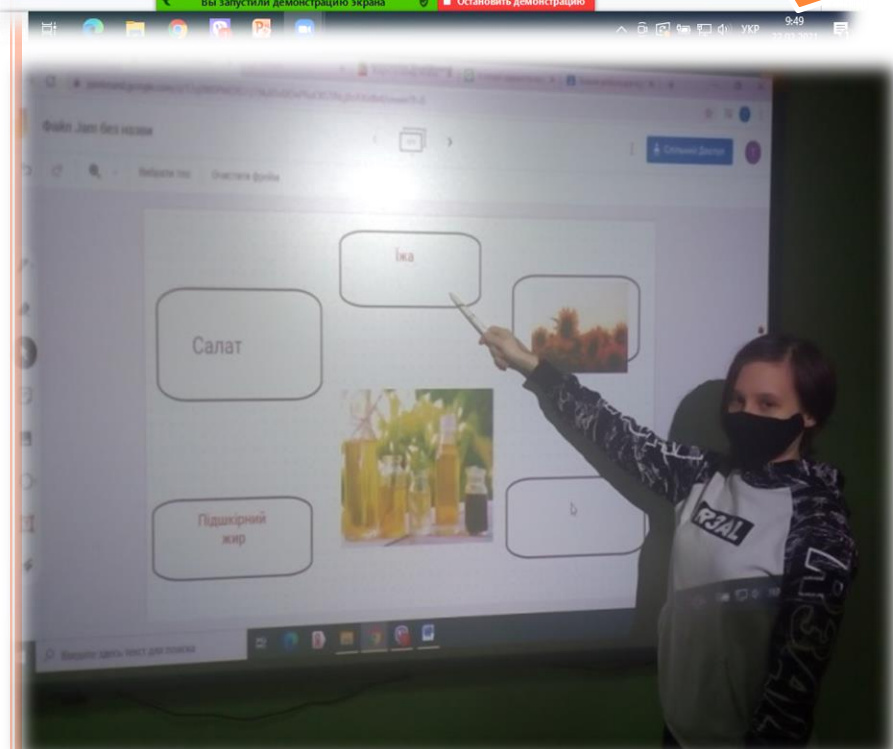
РОТАЦІЙНА МОДЕЛЬ

Упорядкувати Інструменти Довідка Остання зміна: 3 хвилини тому

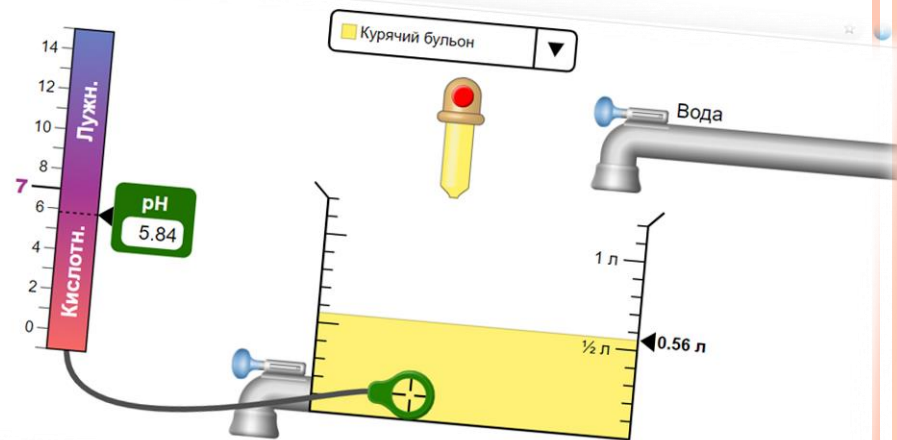
Україна



Асоціативний куц.
Галявина вражень



РОТАЦІЙНА МОДЕЛЬ

A screenshot of a game interface for matching food names with photos. The interface is titled 'Завдання' (Task) and asks to 'З'єднайте назву страви із фото її подають' (Match the name of the dish with the photo it is served in). There are several food items and their corresponding photos. A hand cursor is pointing at a teapot. The items include: 'Італійсь спагетт' (Italian spaghetti), 'Чай з цукром та молоком на 4 особи' (Tea with sugar and milk for 4 people), 'Асорті м'ясне' (Meat assortment), 'Тіст' (Dessert), 'Рибне асорті' (Fish assortment), and 'Медальон' (Medallion).

Завдання
З'єднайте назву страви із фото її подають

Італійсь спагетт

Чай з цукром та молоком на 4 особи

Асорті м'ясне

Тіст

Рибне асорті

Медальон

Гейміфікація

Перевернутий клас

РОТАЦІЙНА МОДЕЛЬ

Go to joinmyquiz.com и введите код 624090 Auto-hide X

білки в органічних речовинах можна за допомогою

Ім'я	Бали	Оцінка	З 12 балів	Результат
Бобырь Аня	11	11	11	91.67%
Савицкая Виктория	11	11	11	91.67%
Бутенко Анна КК-140	11	11	11	91.67%
Тарасова Вероника	10	10	10	83.33%
Коваль Соня	10	10	10	83.33%
Матвиив Юлия	9	9	9	75%
Сіняков Дмитро	6	6	6	50%

Введіть здесь текст для поиска

Тест "Страви з овочів"

* Обязательно

Прізвище, імя *

Мой ответ

Яка норма солі під час варіння 1кг овочів *

- 20г
- 10г
- 15г
- 30г

Які способи теплової обробки використовують для приготування шніцелю з капусти *

- припускання та смаження

Основним джерелом білків та жирів для організму людини є:

Тестування

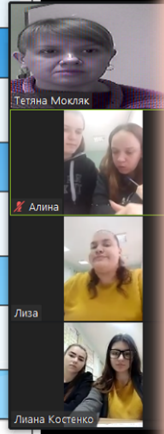
харчові продукти
рослинного походження

консерванти

харчові продукти
тваринного походження

вода

РОТАЦІЙНА МОДЕЛЬ

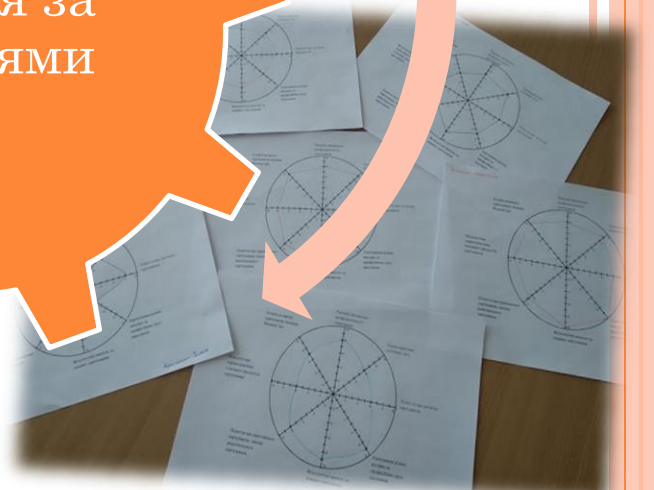


kettilukomskaja + 9 + день

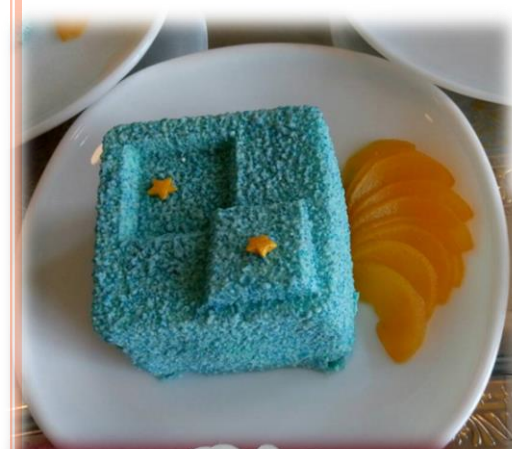
Кошик ідей

Приготування сиропів. Підготовка сировини та організація робочого місця.

Знаю/Умію	Не знаю/ Хочу знати	Кошик ідей	Рефлексія
Організувати робоче місце	Виготовляти різні види сиропів	Глюкозний сироп	За допомогою харчових барвників краще всього досягти поставленої мети
Додати коментар	Додати коментар	Додати коментар	Додати коментар
Працювати з технологічною документацією	Визначити якість сиропів органоліптичним методом	Ізомальт	виникають труднощі з доведенням сиропу до стану готовності
Додати коментар	Додати коментар	Додати коментар	Додати коментар
Робити розрахунок сировини			
Додати коментар			



ГНУЧКА МОДЕЛЬ



ГНУЧКА МОДЕЛЬ



Інструкційна карта
«Екстер з ванільно-шоколадним ароматом»

№ п/п	Порядок виконання	Малюнок	Малюнок
Шаг 1	Підготувати ванільно-шоколадну глазур		
Шаг 2	Порізати ванільний цукор		
Шаг 3	Порізати ванільний цукор		
Шаг 4	З'єднати ванільний цукор з ванільним ароматом		
Шаг 5	З'єднати ванільний цукор з ванільним ароматом		

Інструкційна карта
«Екстер з ванільно-шоколадним ароматом»

Малюнок

Малюнок



ПЕРЕВАГИ ЗМІШАНОГО НАВЧАННЯ



НЕДОЛІКИ ЗМІШАНОГО НАВЧАННЯ



Дякую за
увагу!

