

**ПРАКТИЧНІ АСПЕКТИ ПІДГОТОВКИ  
КВАЛІФІКОВАНИХ РОБІТНИКІВ  
З ПРОФЕСІЇ  
“КУХАР. КОНДИТЕР” ІЗ  
ЗАСТОСУВАННЯМ ЗМІШАНОГО  
НАВЧАННЯ**

**Воропасва Світлана Володимирівна,  
майстер виробничого навчання  
ДНЗ КРЦПТО відокремлене відділення**

# РОТАЦІЙНА МОДЕЛЬ ЗМІШАНОГО НАВЧАННЯ

## ЗМІШАНЕ НАВЧАННЯ

РОТАЦІЙНА  
МОДЕЛЬ

ГНУЧКА  
МОДЕЛЬ

МОДЕЛЬ  
САМОСТІЙНОГО  
ЗМІШУВАННЯ

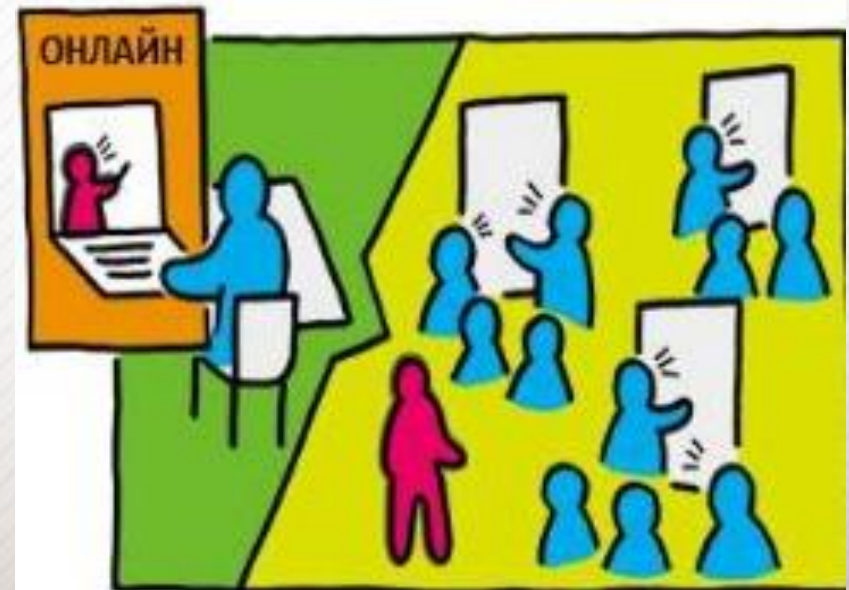
ПОГЛИБЛЕНА  
ВІРТУАЛЬНА  
МОДЕЛЬ

РОТАЦІЯ ЗА  
СТАНЦІЯМИ

РОТАЦІЯ ЗА  
ЛАБОРАТОРІЯМИ

ПЕРЕВЕРНУТИЙ  
КЛАС

ІНДИВІДУАЛЬНА  
РОТАЦІЯ



# “ПЕРЕВЕРНУТИЙ КЛАС”



**Здобувач освіти вдома  
опрацьовує медіа-матеріали  
надані майстром виробничого  
навчання**

**В освітньому закладі здобувачі  
освіти виконують практичні  
вправи для поглиблення освоенного  
вдома матеріалу. Педагог  
консультує, направляє, підтримує**

**Здобувачі освіти можуть перевірити  
власну підготовку та покращити  
розуміння вдома, використовуючи  
медіа-інструменти для оцінювання та  
поглиблення інформації**



# ПЕРЕВАГИ МОДЕЛІ «Перевернутий клас»

ДЛЯ ЗДОБУВАЧА ОСВІТИ

Відповідальність за своє навчання

Навчання у зручний час

Доступність матеріалів уроку у будь-якому місці

Якісний електронний освітній ресурс

Підвищення мотивації для навчання

Критичне оцінювання джерел інформації



# ПЕРЕВАГИ МОДЕЛІ «Перевернутий клас»

ДЛЯ ПЕДАГОГА

Виступає  
у ролі  
координатора

Змінює  
організацію  
навчальної  
діяльності

Швидкий  
контроль  
виконання  
завдань

Діагностика  
якості  
знань  
у будь-який  
час




Індивідуаль-  
ний  
підхід у  
навчанні

Універсаль-  
ність  
застосування  
моделі

# ПРИКЛАД З ТЕОРЕТИЧНОГО БЛОКУ

## Інструкційно – технологічна карта

### Заголовна частина

Професія:	7412 Кондитер	
Кваліфікація:	III розряд	
Учніська норма часу на виконання	4 години	
Модуль КНД-3.4	Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них	
Тема уроку:	Приготування пряничного тіста сицевим способом і виробів з нього	
Мета:	Закріпити практично-теоретичні знання з технології приготування млинцевого тіста і виробів з нього. Дотримування вимог санітарії та гігієни, правил охорони праці.  Розвивати творчий підхід для приготування. Виховувати в учнів почуття особистої відповідальності за якість приготування тіста	

### Основна частина

Зміст завдання та послідовність його виконання	Обладнання, інструменти, інвентар, посуд	Технічні умови і вказівки щодо виконання технологічних операцій	Малюнки, фото
1. Підготувати робоче місце для приготування пряничного тіста		Ознайомитися з інструкційно-технологічними картами, навчальними посібниками та довідковою літературою	

(Додаток 5)

## Логічний диктант

### 1. Довопи́ть речення:

Суміш пряничної, що додається до пряничного тіста, називається \_\_\_\_\_ або \_\_\_\_\_.

### 2. Довопи́ть текст:

Приготування пряничного тіста сицевим способом.

У діжку тістомісильної машини закладають продукти в наступному порядку: \_\_\_\_\_ і все добре перемішують проталом \_\_\_\_\_ хв.

Після перемішування сировини в діжку машини додають дрібно розтерті пряничні, \_\_\_\_\_, розм'якшене масло або маргарин і \_\_\_\_\_.

Замішують тісто проталом \_\_\_\_\_ хв. залежно від кількості тіста і температурних умов \_\_\_\_\_. Готове тісто - однорідна маса м'якотекучої консистенції; температура його не вище \_\_\_\_\_ в. С.

При зниженні вологості пряники виходять \_\_\_\_\_ форми, а при підвищенні \_\_\_\_\_.

### 3. Які вироби, окрім пряників можна випікати з пряничного тіста

\_\_\_\_\_

### 4. Заварний папієфабрикат виїмов розклястим. В чому причина:

- висока температура випікання
- борошно з великим вмістом клейковини
- рідка консистенція тіста.



(Додаток 8)

### Завдання № 3

Дайте правильну відповідь на запитання

№ з/п	Питання	Відповідь	
		Так	Ні
	Пряничні придають виробам особливий аромат	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Суміш пряничної, які додають до пряничного тіста називають «букегс»?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Це покращує якість пряників	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Для приготування пряничного тіста використовують дріжджі?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Тісто готують тільки сицевим способом?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Чи відрізняється сицевий та заварний способи приготування пряничного тіста?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Іноді в тісто замість цукру кладуть сироп для промочки?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Борошно для тіста повинно бути з великим вмістом клейковини?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Чи можна при приготуванні тіста сицевим способом замешувати вручну?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Чи можна виготовляти з пряничного тіста інші вироби ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

# ПРИКЛАД ВИКОРИСТАННЯ ІНТЕРАКТИВНОГО ПЛАКАТУ



## Айсинг

Таким красивим словом називають глазур, якою покривають пряники, печиво. Помадка робиться із цукрово-білкової маси, в яку додають барвники и використовують в декору упаковочного печеня или тортів

## ІНГРЕДІЕНТИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ АЙСИНГУ



Яєчний білок 1шт

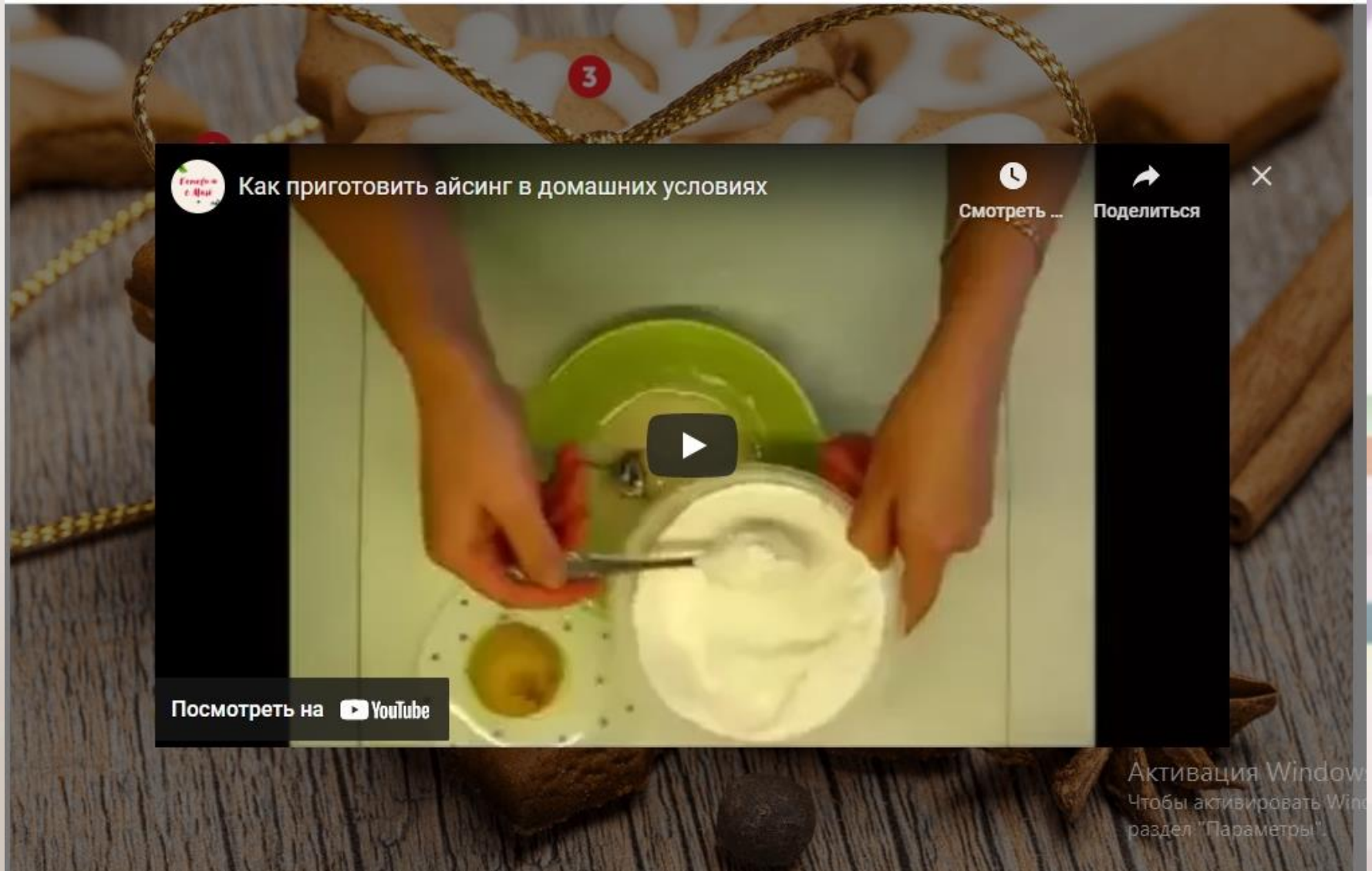


Цукрова пудра  
150г



Лимонний сік 5г

# ПРИКЛАД ВИКОРИСТАННЯ ІНТЕРАКТИВНОГО ПЛАКАТУ З ВІДЕО МАТЕРІАЛОМ





# ПРИКЛАД РІЗНОРІВНЕВОГО ІНТЕРАКТИВНОГО ПЛАКАТУ



**Проста форма  
оздоблення**



**Складна форма  
оздоблення**

# ІНТЕРАКТИВНІ ПЛАКАТИ



## Переваги інтерактивного плаката

**Поєднання великого масиву інформації в одному єдиному контенті і на одній платформі**


**Ефективне використання та розподіл часу в ході використання технічних засобів навчання**

**Підвищує інформаційно-комунікативну грамотність педагога**

**Індивідуальний підхід**

**Широке використання можливостей мережі Інтернет для навчання**

**Створені інтерактивні плакати зберігаються на платформі і можуть бути використані в освітньому процесі**



**Хмара слів - це візуальні образи,  
створені зі слів з різних джерел.  
Це можуть бути слова з лекції, історій,  
випадкові слова, звучання яких  
вам подобається**

**Хмаринки можна  
створювати для:**



**виділення, акцентування основних моментів уроку**

**оригінального інформування про результати  
опитування або обговорення**

**закріплення вивченого матеріалу**

**візуалізації критеріїв оцінювання**

**створення здобувачами освіти реклами самостійно  
опанованого матеріалу**



# ПРИГОТУВАННЯ АЙСИНГУ ТА ОЗДОБЛЕННЯ ПРЯНИЧНИХ ВИРОБІВ



**Набір продуктів для приготування айсингу**



**Приготування айсингу**



**Фарбування айсингу**



**Декорування пряників**



**Декорування пряників**

# ПРЕЗЕНТАЦІЯ КОНДИТЕРСЬКОГО ВИРОБУ





Проведення уроків виробничого навчання на засадах використання змішаного навчання допомагає урізноманітнити подавання навчального матеріалу, забезпечує його зручне сприйняття й запам'ятовування, позитивно впливає на емоційну сферу здобувачів освіти, сприяє розвитку їх уяви, фантазії, мислення, концентрує увагу, підвищує мотивацію до навчальної діяльності!

**ДЯКУЮ ЗА  
УВАГУ!**