

**Використання GOOGLE технологій
на уроках технології приготування їжі за
професією
« Кухар»**

Підготувала: викладач Золотухіна А.М.



Ні! я жива!
Я буду вічно жити!
Я в серці маю те,
що не вмирає.

(с) Л. Українка



Навички XXI століття



1. Освітня мобільність

2. ІКТ-компетентність

3. Критичне мислення

4. Здатність до розв'язання проблем

5. Поєднання творчості і раціональності в процесі роботи

6. Навички ефективної комунікації та співробітництва

7. Активна громадянська позиція



Змішане навчання



**ПОЄДНАННЯ ОНЛАЙН ТА
ОФЛАЙН (АБО ОСОБИСТО, “НА
МІСЦІ”) -НАВЧАННЯ У ОДИН
ЛАНЦЮЖОК, ЩО ТВОРИТЬ
«НАВЧАЛЬНИЙ ДОСВІД» УЧНЯ
ТА САМОДОСТАТНІЙ ЛОГІЧНИЙ
КУРС ЧИ ПРЕДМЕТ**



Навички, що пов'язані з новими технологіями



1. Інноваційні

2. Технологічний
ентузіазм

3. Соціальні

4. Зацікавленість і
майстерність

GOOGLE

технології

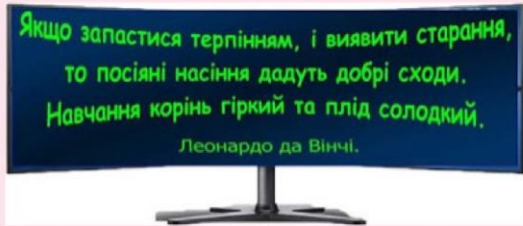
на уроці



Блог:

http://zolotuskina.blogspot.com/p/blog-page_9.html

МЕДАГОГІЧНА ДІЯЛЬНІСТЬ



Кросворди :

-Технологія приготування їжі:

" Ассортимент борщів" <http://LearningApps.org/display?v=p4pibw4jj16>



Гра " Перший мільйон" :

технологія приготування їжі:



Два півечки собирают пазл с надписью "blog"

Фотобанк Лори

ЗОЛОТУХІНА АНЖЕЛА МИХАЙЛІВНА

викладач



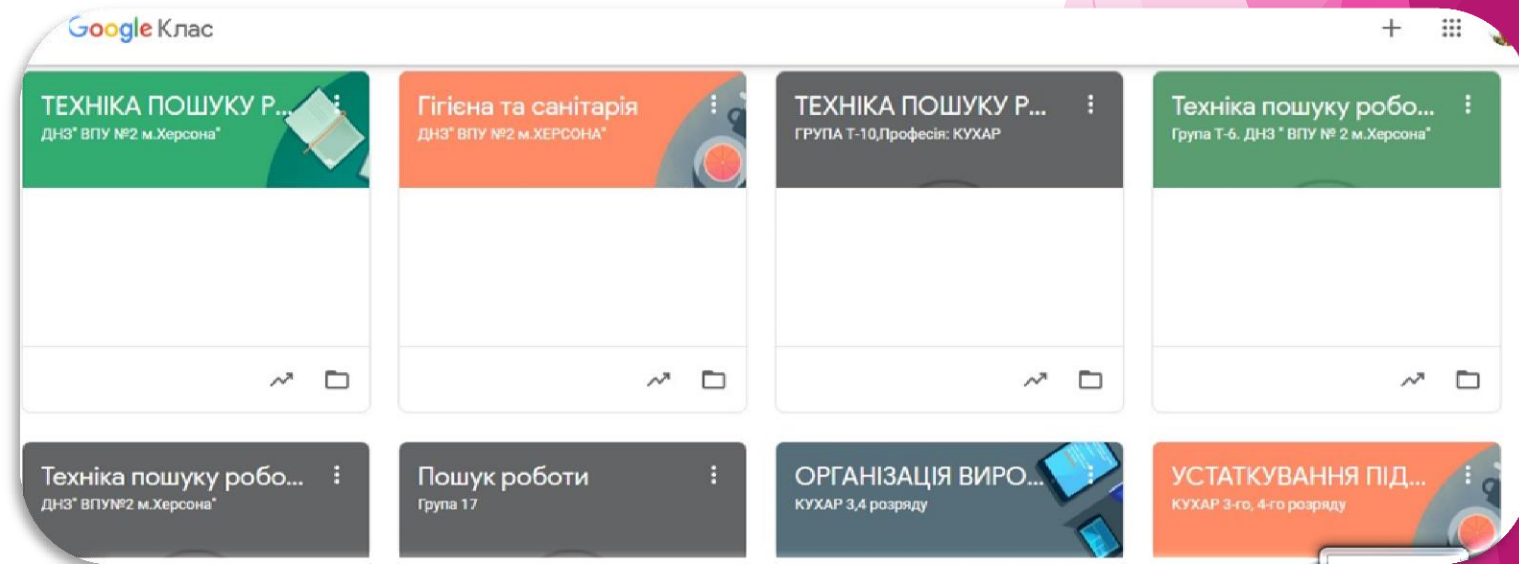
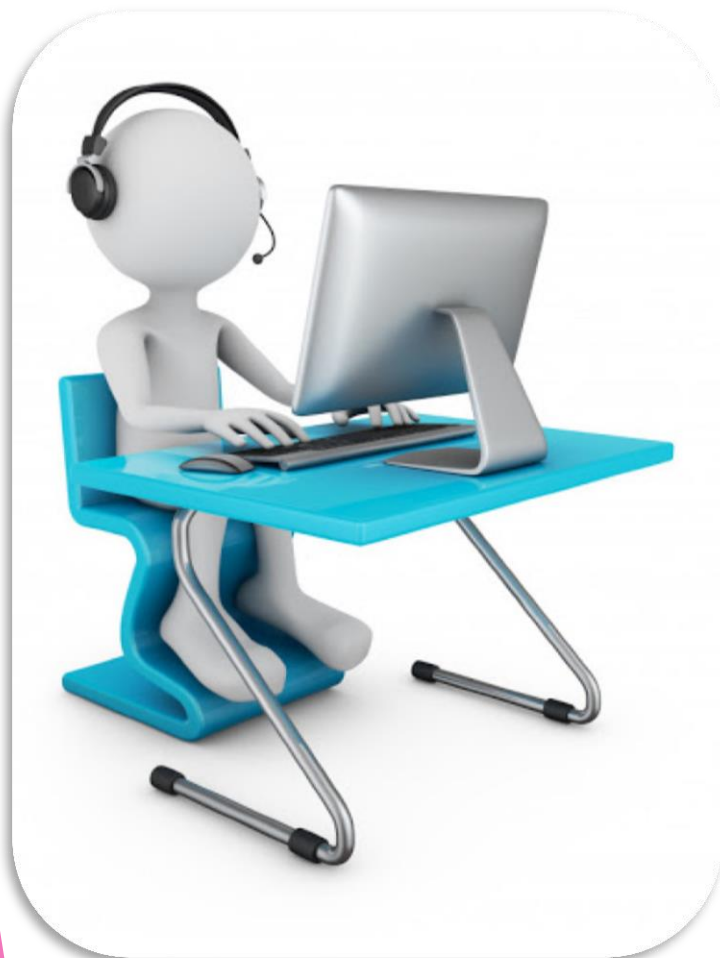
спеціальних дисциплін за професією " Кухар"

ДНЗ " ВПУ №2 м.Херсона"



Google Classroom

GOOGLE Classroom



GOOGLE Form

ВИДИ ОСВІТЛЕННЯ

*Обов'язкове поле

ПІБ. *

Вариант 1

1.Значення освітлення на виробничому підприємстві *

- соціальне
- виробниче
- естетичне
- Інше: _____



ТЕСТОВИЙ КОНТРОЛЬ

3 предмети « Технологія приготування їжі з основами товарознавства»

Кваліфікація :3й розряд

1.Фітонциди – речовини, які мають бактерицидні властивості, містяться у:

1 балл

- а) хріні, малині, цитрусових, картоплі, хлібі, шоколаді;
б) часнику, цибулі, хріні, малині, цитрусових, петрушці;
в) часнику, цибулі, хріні, яблуках, бананах, м'ясі.
г) цибулі, хріні, яблуках, абрикосах, м'ясі, рибі.

2.Моно- і дисахариди називають:

1 балл

- а) пектовою кислотою;
б) цукрами;
в) протопектинами;
г) глікозидами.

3.Фтор бере участь у формуванні зубів і:

1 балл

- а) нервову діяльність;
б) кровотворенні;
в) діяльності щитовидної залози;
г) кісткового скелету.

Сторінка 1 / 9



Анжела Золотухина публікує нове завдання: " Технологія приготування ... Дата здачі: 25 січ.

Опубліковано 20 січ.

1

Здав

18

Призначено



Разделка свиной полут...
Відео YouTube 17 хвилин



ОБВАЛКА ГОВЯДИНЫ! ...
Відео YouTube 6 хвилин



ОБВАЛКА ГОВЯДИНЫ! ...
Відео YouTube 6 хвилин



Обвалка говядины. Зад...
Відео YouTube 8 хвилин



Разделка Туши ,Баран...
Відео YouTube 11 хвилин



25.Разделка барана. На...
Відео YouTube 14 хвилин



Додайте коментар до курсу...



The logo for Learning Apps.org is located in the top left corner. It features a teal rounded rectangle with a white border. Inside, there is a white notepad with the text "Learning Apps.org" in blue. Below the notepad, there are illustrations of a red and yellow marker and a yellow pencil.

Learning
Apps.org

Learning Apps – інтерактивні вправи за предметами

*Класифікація, поєднання пар,
кресворди, вікторини та інші готові
інтерактивні вправи. Сервіс надає
можливість створювати власні
вправи і використовувати
загальнодоступні за предметами.*



ГРА «ПЕРШИЙ МІЛЬЙОН»



ПАЗЛИ

LearningApps.org

Українська

Налаштування профілю: Анжела Золотухина

Перегляд вправ

Перегляд вправ

Створення вправи

Мої класи

Мої вправи

LearningApps.org

Українська

Налаштування профілю: Анжела Золотухина

Перегляд вправ

Перегляд вправ

Створення вправи

Мої класи

Мої вправи

Технологія приготування солянки

2020-05-2

Солянка це страва

A української кухні

B грузинської кухні

C російської кухні

D італійської кухні

півфабрикати із риби

Напівфабрикати з чистого філе риби

Напівфабрикати для фаршування(спосіб)

Напівфабрикати з котлетної маси

Напівфабрикати із січеної натуральної маси

Способи розробки риби

чисте філе	шніцель	Завдання: Вибрати н/ф за пропонуваними групами <input type="button" value="OK"/>		риба "орлі"	ціла
панчоха	рулет	батон	риба -вісімка	котлета	кругляші
риба -кольбер	биточки	тюфтельки	філе зі шкірою та кістками	зрази	січеники українські
галки рибні	товченики рибні	філе зі шкірою та без кісток	товченики рибні	тюфтельки	ціла

КРОСВОРД



ПРОСТЕ ВПОРЯДКУВАННЯ

LearningApps.org

Українська

Налаштування профілю: Анжела Золотухина

Перегляд вправ

Перегляд вправ

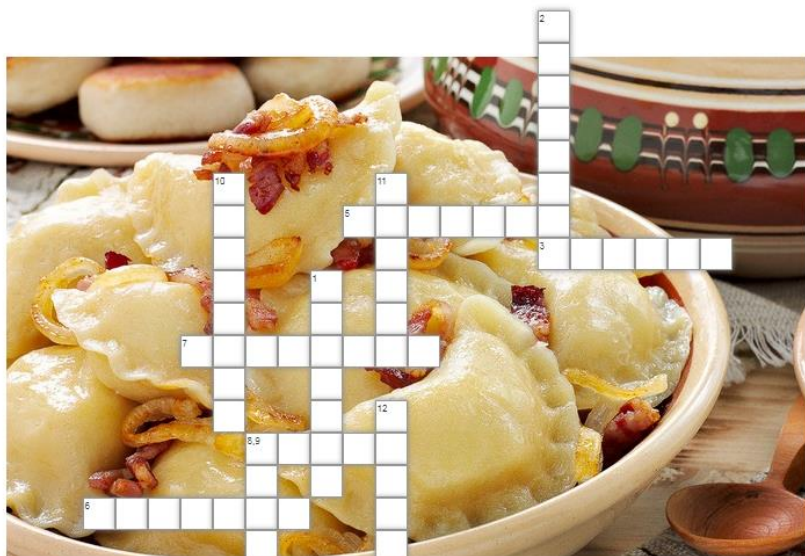
Створення вправи

Мої класи

Мої вправи

Вироби з прісного тіста

2019-04-03 (2019-01-28)



LearningApps.org

Українська

Налаштування профілю: Анжела Золотухина

Перегляд вправ

Перегляд вправ

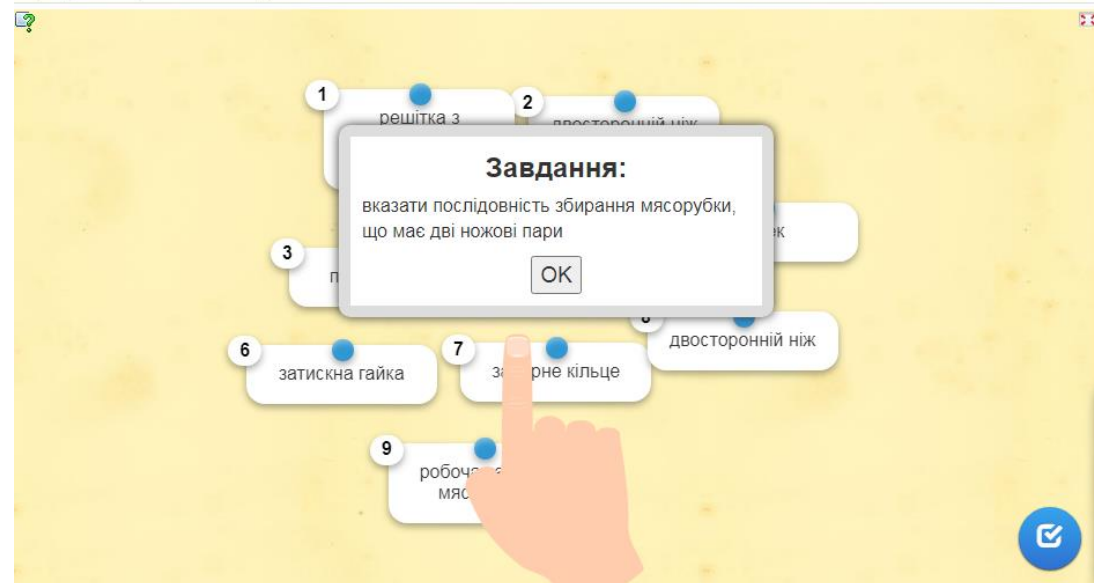
Створення вправи

Мої класи

Мої вправи

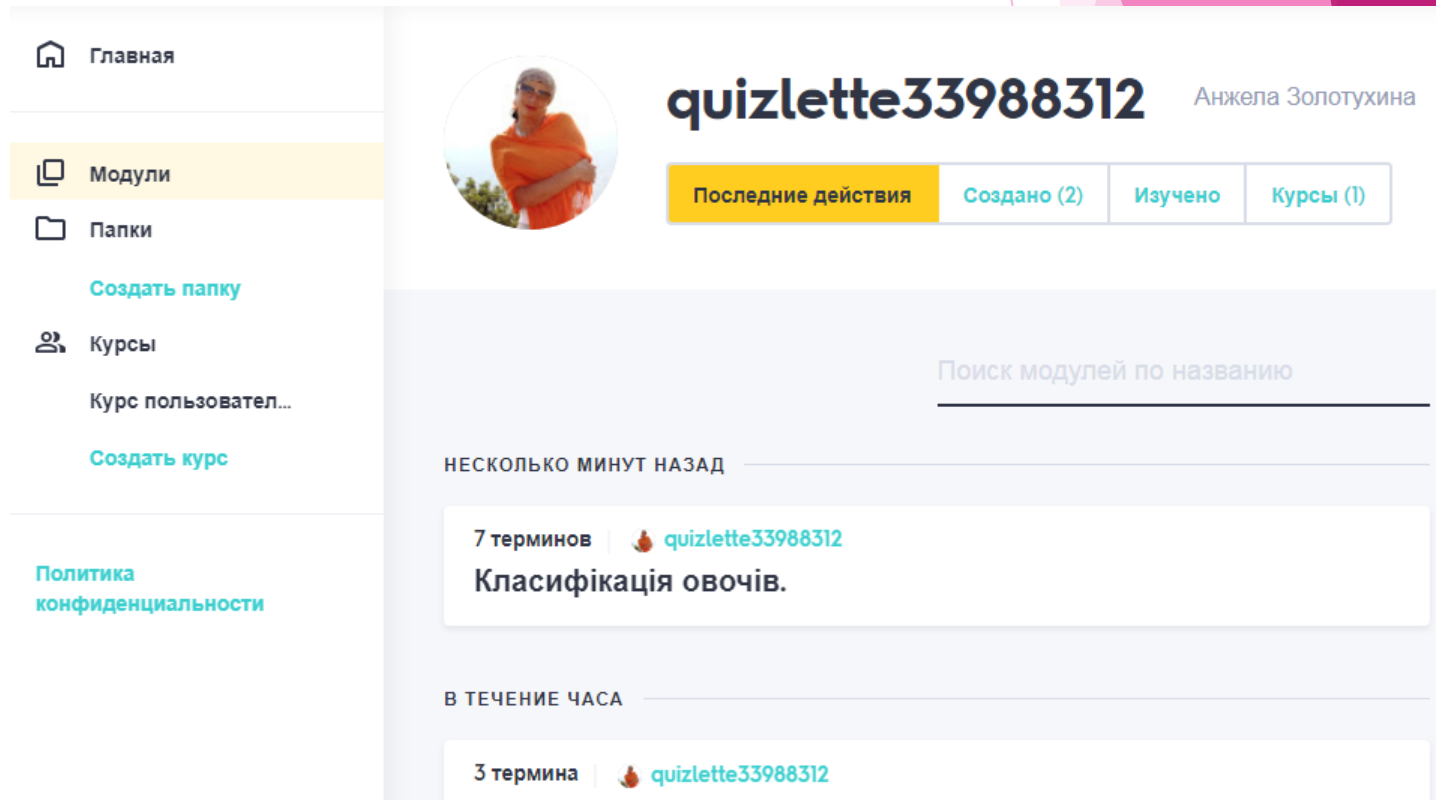
порядок збирання м'ясорубки

2019-12-19 (2019-12-16)



Quizlet

має гарні можливості для формувального навчання. Створюючи флеш-картки, викладач надалі може використати їх для різних цілей: можливість вдома учням вивчите терміни, дати, слова; створити тести; запуснути гру на уроці



The screenshot displays the Quizlet user interface. On the left is a sidebar menu with the following items: Главная (Home), Модули (Modules) - highlighted in yellow, Папки (Folders), Курсы (Courses), and Курс пользователь... (User Course...). Below the menu are links for 'Создать папку' (Create folder) and 'Создать курс' (Create course), and a 'Политика конфиденциальности' (Privacy Policy) link. The main content area features a user profile for 'quizlette33988312' (Ангела Золотухина) with a circular profile picture. Below the profile is a 'Последние действия' (Recent actions) section with buttons for 'Создано (2)' (Created (2)), 'Изучено' (Studied), and 'Курсы (1)' (Courses (1)). A search bar is present with the text 'Поиск модулей по названию' (Search modules by name). Below the search bar, there are two activity items: one from '7 терминов' (7 terms) titled 'Класифікація овочів.' (Vegetable classification) and another from '3 термина' (3 terms) also titled 'Класифікація овочів.'

Створення флеш-картки

Создать новый учебный модуль
7 терминов сохранены менее 1 мин назад



Grammarly
Write With Confidence

OPEN

Создать

Бульбоплоди

ТЕРМИН

картопля, топінамбур, батат;

ОПРЕДЕЛЕНИЕ



2

Коренеплоди

ТЕРМИН

буряки, морква, редиска, редька, ріпа, бруква,
петрушка, селера, пастернак;

ОПРЕДЕЛЕНИЕ



3

Капустяні

ТЕРМИН

капуста білоголова, червоноголова, цвітна,
савойська, брюссельська, кольрабі, брокколі;

ОПРЕДЕЛЕНИЕ

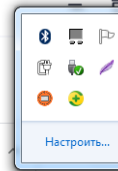
матні.jpg

топінамбур.jpg

бульбоплоди.jpg

Без названия.jpg

Інтерактивні дид...docx



Настроить...

Quizlet

Главная

Ваша библиотека

Создать

Подписаться на Quizlet для учителей

Поиск

Назад

Карточки

ПРОГРЕСС 1/7

▶ Воспроизвести

✕ Перемешать

⚙️ Параметры

картопля, топінамбур, батат;

Щелкните по карточке, чтобы увидеть термин



Quizlet

Код для входу:

<https://quizlet.com/join/jNbWcPTMx>

НЕСКОЛЬКО МИНУТ НАЗАД

7 терминов |  [quizlette33988312](#) | Курс пользователя [quizlette33988312](#)

Класифікація овочів.





ПРИГЛАСИТЕЛЬНАЯ ССЫЛКА


<https://quizlet.cc>

Копировать

ИНФОРМАЦИЯ О КУРСЕ

 1 модуль

 1 участник

 **Отличный модуль! Хотите им поделиться?**

Отправить

ОТПРАВИТЬ ССЫЛКУ ПО ЭЛ. ПОЧТЕ

https://quizlet.com/_9g3vgr?x=1qqt&i

Копировать ссылку



Опубликовать в Google Classroom



Опубликовать в Remind

Google Meet та Zoom живе спілкування з учнями




Відеозустрічі преміум-класу. Безкоштовний доступ для всіх.

Тепер Google Meet, наш сервіс для безпечних бізнес-зустрічей, безкоштовний і доступний для всіх.

 **Нова зустріч**

 Введіть код або посилання

 Облачные конференции zoom

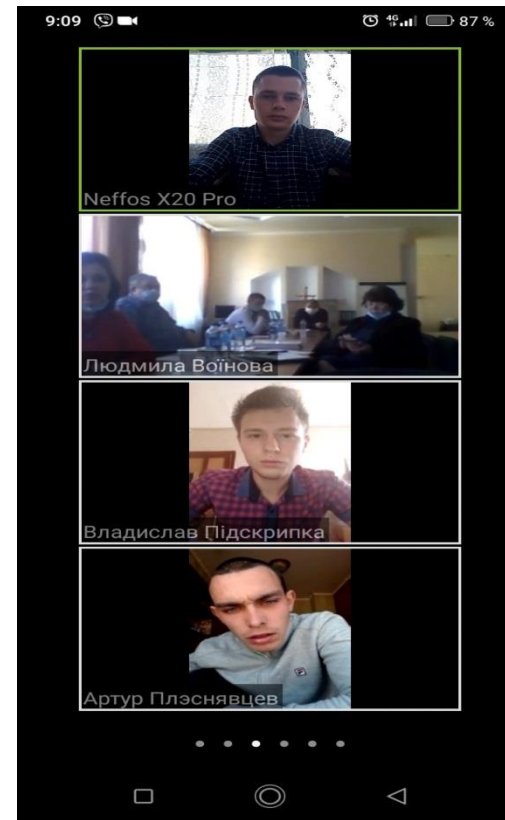
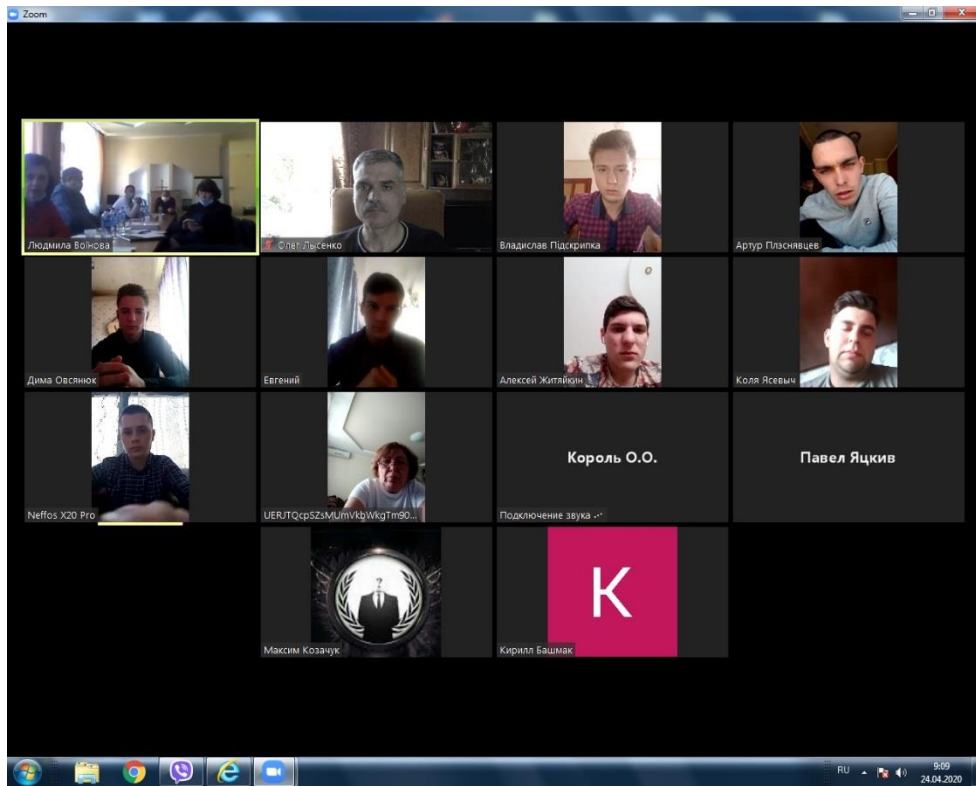
zoom

Войти в конференцию

Войти в

Версия: 5.5.2 (12494.0204)

В період карантину в дистанційному форматі за допомогою Zoom в нашому навчальному закладі проходили і наради, і захисти дипломних проектів.



Інтерактивні плакати Thing Link

Онлайн-сервіс, який дозволяє наносити на зображення інтерактивні мітки (текст, посилання на інші ресурси, зображення, відео).

Використовується для створення дидактичних матеріалів.





АЛГОРИТМ СТВОРЕННЯ ІНТЕЛЕКТ-КАРТИ (МЕНТАЛЬНОЇ КАРТИ)



КРОК 1. Визначення основної теми або центрального об'єкта (ідеї, події, явища, процесу)



КРОК 2. Радіантне розміщення елементів основної теми, у вигляді гілок чи зв'язків інтелект - карти



КРОК 3. Доповнення інтелект - карти новими ідеями, так зване «розгалуження гілок», «дроблення інформації»



КРОК 4. Редагування ментальної карти



КРОК 5. Зберігання, експортування чи друк інтелект-карти



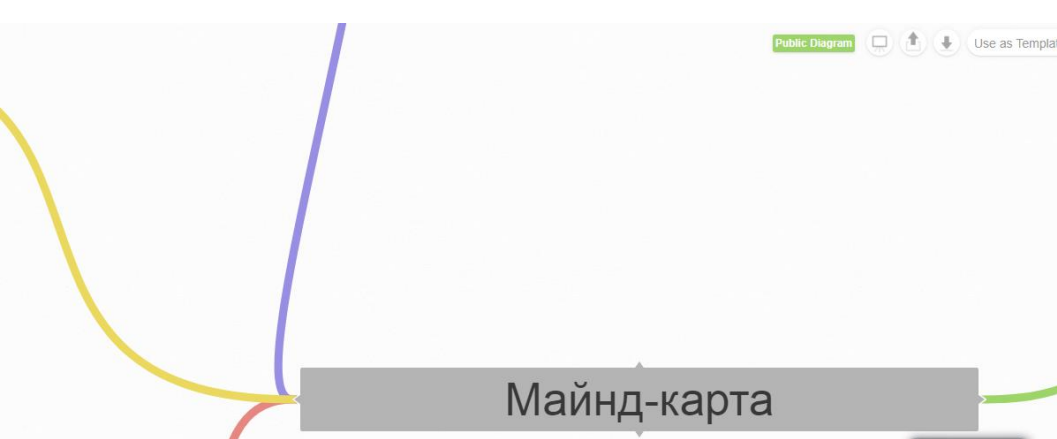
КРОК 6. Закріплення нових знань за допомогою презентації візуалізованої роботи з текстом



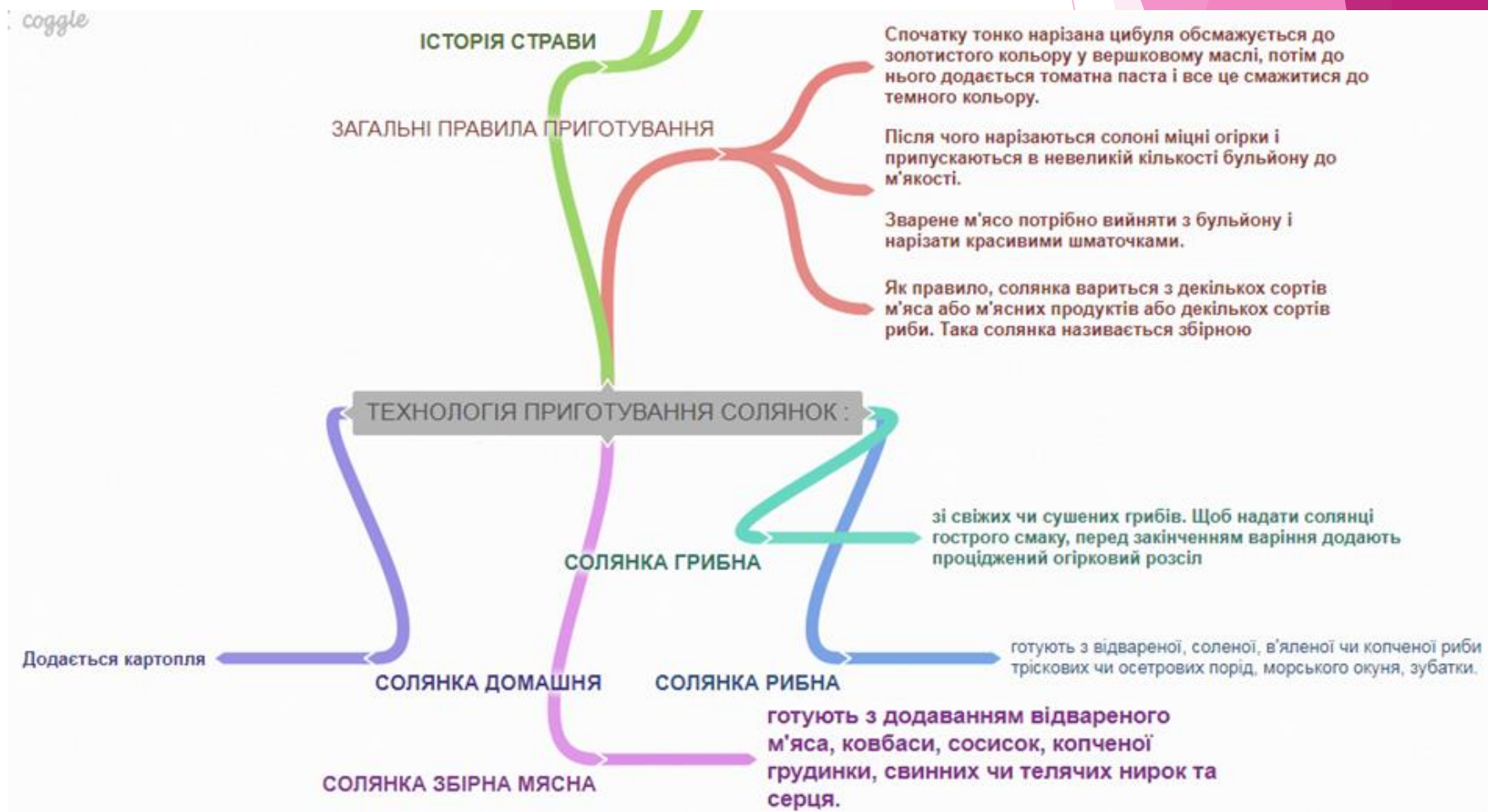
КРОК 7. Накопичення, зберігання, використання власних інтелект - карт.

MIND MAPS

Детальна інформація роботи з інтелект-картами розміщено на <http://www.mind-map.ru/>.

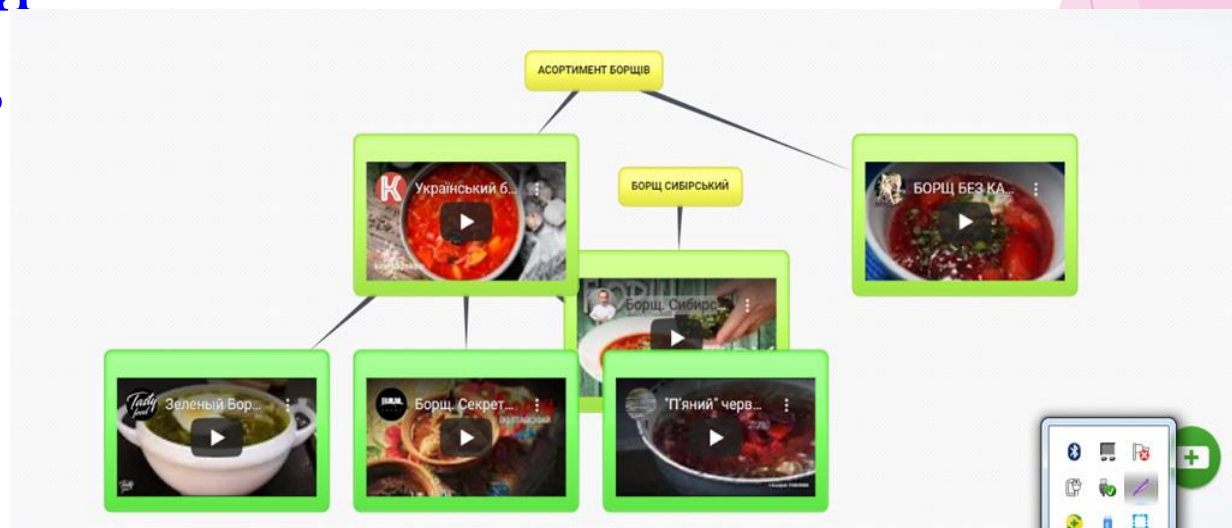
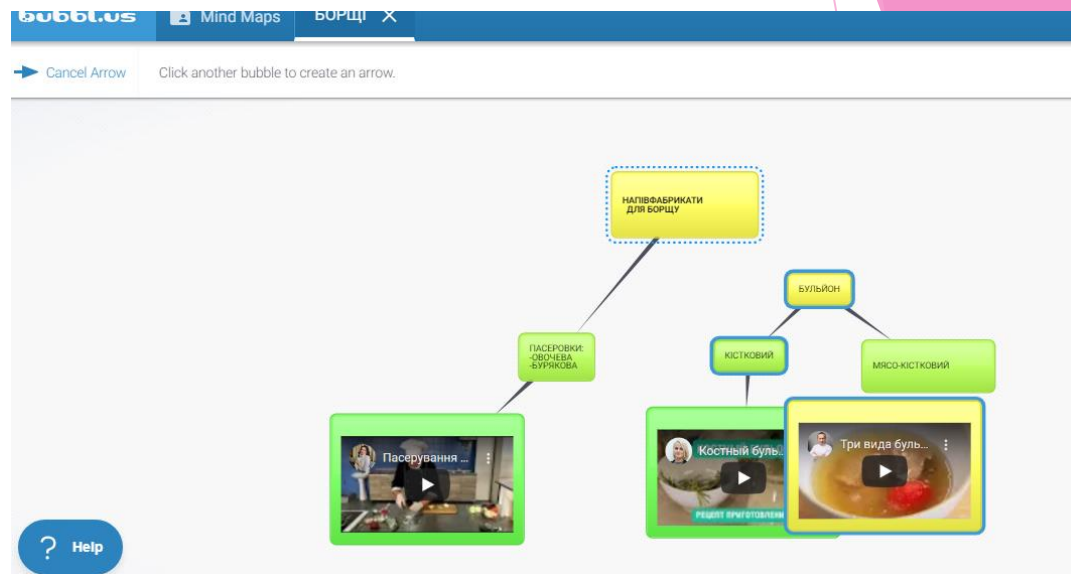


MIND



Веб-додаток <https://bubbl.us/11878058>

для складання інтелект-карт в режимі онлайн, дозволяє скласти прості mindmap і експортувати їх в форматі зображень



Mind Meister /mindmeister.com/



Сім простих способів зробити урок цікавим та корисним

1. Потоваришуйте з учнями

2. Ніколи не переказуйте того, що можна прочитати в підручнику

3. Використовуйте різноманітні методики

4. Максимально поєднуйте теорію з практикою

5. Давайте учням цікаві домашні завдання

6. Намагайтесь проводити уроки на дворі

7. Проводьте кожен урок так, ніби проводите його востаннє