


“Особливості організації освітнього процесу в умовах дистанційного навчання”

підготувала викладач ДПТНЗ
“Шосткинське вище професійне
училище”
Валентина Бистрицька

Дистанційне навчання — це форма навчання з використанням комп'ютерних і телекомунікаційних технологій, які забезпечують інтерактивну взаємодію викладачів та здобувачів освіти на різних етапах навчання і самостійну роботу з матеріалами інформаційної мережі.



Переваги дистанційного навчання

1. **Можливість до засвоєння максимального обсягу необхідних знань, які не можуть бути включені в звичні класно-урочні форми та форми підготовчих курсів;**
2. **Здатність до навчання осіб у віддалених важкодоступних регіонах;**
3. **Можливість батьківського контролю над рівнем знань учнів;**
4. **Здатність до централізації освітнього процесу різних регіонів;**
5. **Змішання кордонів між очною та заочною формами навчання;**
6. **Надання освітніх послуг в комфортних умовах;**



Недоліки дистанційного навчання

1. **Технічне забезпечення.** Смартфони є практично у всіх, а ось особисті комп'ютери та планшети – не в кожного. А через смартфони систематично виконувати домашні завдання не зручно. До того ж, комп'ютер, який є в сім'ї, то зазвичай використовують всі члени родини, до того ж, якщо батьки працюють віддалено, то їм він потрібен для роботи так само, як дитині для навчання.
2. **Низька якість інтернет-зв'язку.** Нерідко сайти і відео не завантажуються.
3. **Санітарні норми.** Правила передбачають, що учні можуть знаходитися перед екранами не більше, ніж 20-25 хвилин за урок .
4. **Обсяги та терміни здачі домашніх завдань.** Враховуючи можливості учнів, навчання не може тривати 24/7. А під час дистанційного навчання буває по-різному
5. **Різноманітність інтернет-ресурсів.** Кожен вчитель може вільно обирати інструменти для дистанційного навчання. То ж принцип єдності дещо порушується, бо технічно забезпечити доступ до всіх ресурсів не завжди вдається.
6. **Психоемоційний та фізичний стан.** В умовах тривалого карантину порушується звичний ритм дня. Учні не можуть вийти на прогулянку, поспілкуватися з однолітками, а це все негативно впливає на їх самопочуття.

Веб-ресурси для дистанційного навчання

Платформа Google Classroom (<https://classroom.google.com>) – це сервіс, що пов'язує Google Docs, Google Drive і Gmail, дозволяє організувати онлайн-навчання, використовуючи відео-, текстову та графічну інформацію. Учитель/ка має змогу проводити тестування, контролювати, систематизувати, оцінювати діяльність, переглядати результати виконання вправ, застосовувати різні форми оцінювання, коментувати й організовувати ефективне спілкування з учнями в режимі реального часу. Основним елементом Google Classroom є групи. Функціонально групи нагадують структурою форуми, оскільки вони дозволяють користувачам легко відправляти повідомлення іншим користувачам. Завдяки сервісу для спілкування Hangouts учні та вчитель/ка мають змогу вести онлайн-бесіди в режимі реального часу з комп'ютера або мобільного пристрою, учасники/учасниці команди можуть показувати свої екрани, дивитись і працювати разом над усім. Така трансляція автоматично публікуватиметься на YouTube-каналі. Також платформа дозволяє за допомогою Google-форм збирати відповіді учнів і потім проводити автоматичне оцінювання результатів тестування.

Використання Google Classroom

Технологія приготування їжі
група 04-19

Код курсу 2b0чкк

Лента Задання Пользователи Оценки

Предстоящие
Ничего сдавать не нужно

Все задания

Пользователь Валентина Бистрицька добавил задание: Тема уроку: Технологія пригот...
9 февр.

Пользователь Валентина Бистрицька добавил задание: Тема уроку: Технологія пригот...
21 янв. (Изменено: 9 февр.)

Пользователь Валентина Бистрицька добавил задание: Тема уроку: Загальні правила ...
21 янв.

classroom.google.com/c/MTYzMzExMDI0a/MTk2MzczMTM1ODEz/details

Технологія приготування їжі
група 04-19

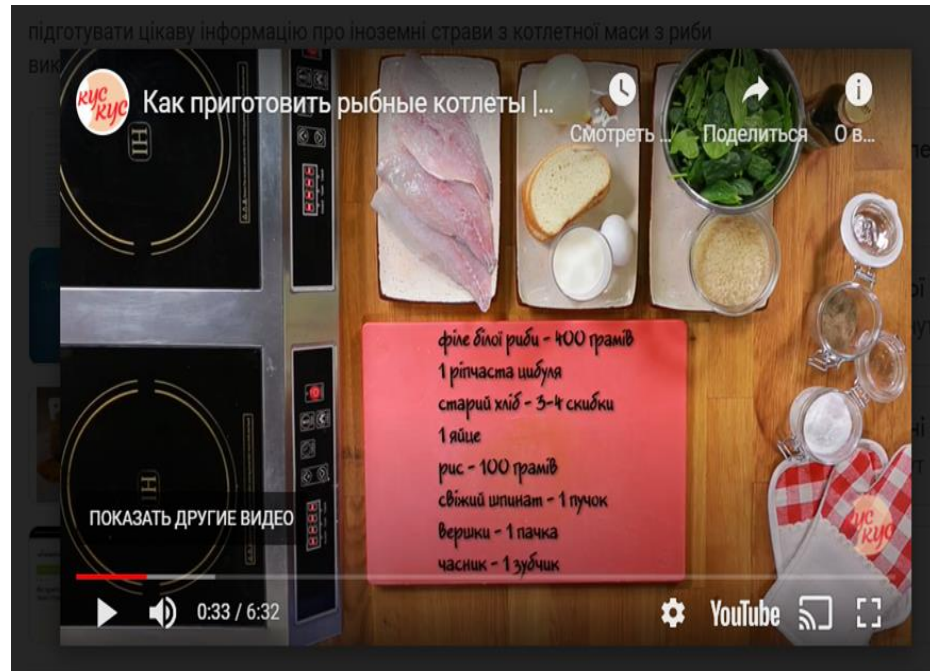
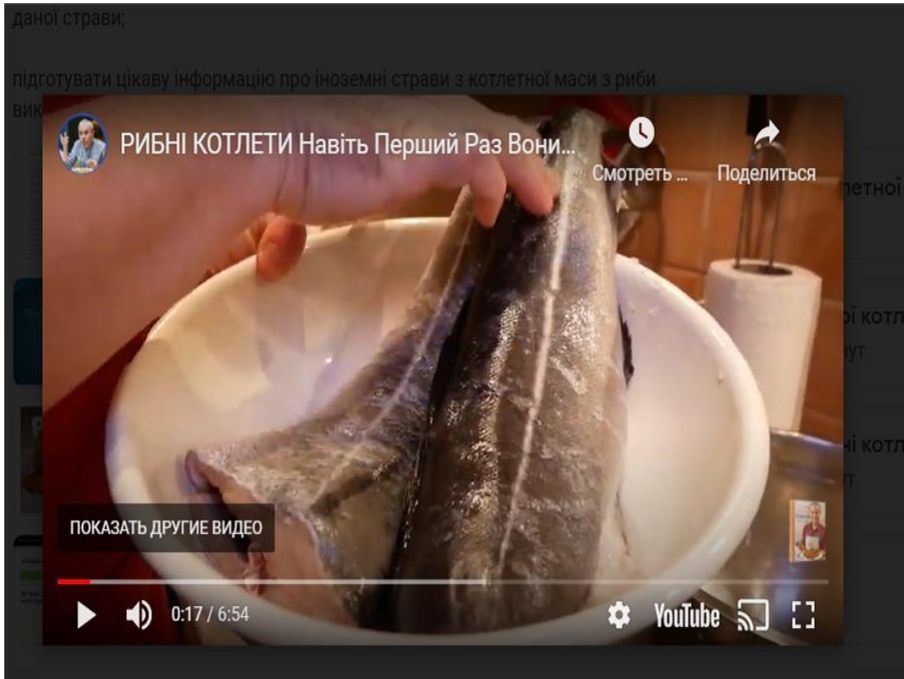
Інструкції Работы учащихся

Опрацювати матеріал підручника В.С. Доцяк Технологія приготування їжі параграф 7, с.226-227, скласти в зошиті опорний конспект
https://drive.google.com/file/d/1T_T5eMmMLJ-FWY01Uta9OaTkDkWjhb/view
В.С. Доцяк Українська кухня параграф 6 с.329-331
[file:///C:/Users/Val/Downloads/v.s.dotsyak_ukrajnska_kuhnya%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Val/Downloads/v.s.dotsyak_ukrajnska_kuhnya%20(1).pdf)
опрацювати відеоматеріал, презентацію виконати розрахунок сировини страви "Зрази січені" на 28 порцій, скласти технологічну схему приготування даної страви;

підготувати цікаву інформацію про іноземні страви з котлетної маси з риби виконати тести

	Тема уроку : Технологія пр... Google Документи		страви з рибної котлетної ... Google Рисунки
	страви з січеної, котлетної ... PDF		Приготування рибної котле... Відео YouTube 12 минут
	РИБНІ КОТЛЕТИ Навіть Пер... Відео YouTube 6 минут		Як приготувати рибні котле... Відео YouTube 6 минут
	КОТЛЕТИ З РИБНОГО ФАР... https://uk.nodepress.biz/2514-h...		Тестові завдання Google форми

Навчальні відеоролики



Тестові завдання

Технологія приготування страв з рибної котлетної маси

*** Обов'язательно**

Адрес електронної пошти *

Ваш адрес ел. пошти _____

Страви з риби найкраще поєднуються за смаком з гарніром * 1 балл

- з картоплі
- з крупів
- усі відповіді правильні

При подачі вироби з котлетної маси: * 1 балл

- поливають соусом



Використання блогу

Слайд 1 x З якими x відео-у x Навчал x ВІДЕО x <4D69 x Валенти x 90.pdf x Методи x metodi x Blogger x Блог ви x

harchovitehnologi.blogspot.com/p/blog-page.html

Сервіси Учбова частина Блог викладача сп... Технологічні карти... Технологія пригот... arhipov_v_ivannik... Ew3bRqYGBBEWB... Фаршировані каба... Вся родина за стол... Список для чиття

Еще vбistrik3004@gmail.com Написать Настроить Выйти

Блог викладача спеціальних дисциплін Бистрицької Валентини Петрівни

Главная страница | **Дистанційне навчання** | Технологія приготування їжі з основами товарознавства 3 розряд |
Технологія приготування їжі з основами товарознавства 5 розряд | Основи стандартизації та контроль якості харчової ... |
Технологія виробництва кулінарної продукції | Виховна робота | Презентації до уроків

Дистанційне навчання

16.03.20. понеділок
група 09-18
результати виконаної роботи (фото, документ) присилати на мою електонну пошту

Тема: Технологія приготування та відпуск гарячих закусок складного приготування. Вимоги до якості страв

1. Підручник Косовенко Технологія приготування їжі
опрацювати параграф 7, дати відповіді на питання, скласти технологічні схеми приготування

ОБО МНЕ
Бистрицька Валентина Петрівна
Просмотреть профиль

АРХИВ БЛОГА
▼ 2020 (1)
▼ марта (1)
УВАГА! УВАГА! УВАГА!У зв'язку з введенням обмежува...

Ожидание harchovitehnologi.blogspot.com... **ЖК: Гриби в сметанному соусі запечені.**

Презентація від...mp4 Парнюк Паштет Ю...avi 135/428 МБ, Пристосовлен Парнюк Паштет Ю...avi lucky bag.avi Свято.avi [Показать все](#)

група 05-16

Тема уроку: Технологія приготування та відпуск бутербродів закусочних (канапе), закусочних на шпажках, листкових, бутербродів-рулетів, бутербродів-тортів, калорійних.

1. Підручник Косовенко Технологія приготування їжі опрацювати параграф 3, с. 131-149 дати відповіді на питання.
2. Скласти технологічну схему приготування 2 видів бутербродів .
3. Розрахувати сировину за рецептурою "Гарячі бутерброди"на 26 порцій по 80 г. (маса хліба 30г)
4. Підготувати презентацію: " Технологія приготування бутербродів "



https://otherreferats.allbest.ru/cookery/00136951_5.html



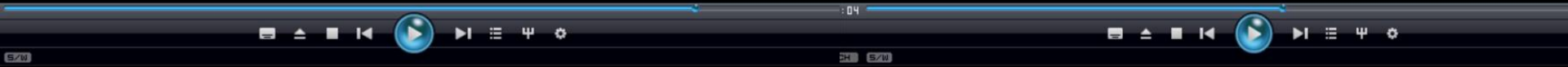
Використання відеофільмів



Учнівські навчальні відеофільми

Парнюк Паштет Ювілейний.avi

Парнюк Паштет Ювілейний.avi



Приготування

з D квітів у желе





Піца "Пепероні"

Учнівські навчальні відеофільми



Перемещено 01 мин. 52 сек. (42%)

