

Міністерство освіти і науки України
Донецька обласна державна адміністрація
Департамент освіти і науки
Державний навчальний заклад
«Краматорський центр професійно-технічної освіти»

Проведення уроків виробничого навчання з професії «Кухар, кондитер» в умовах дистанційного навчання

Майстер виробничого навчання
Нєвєлова Тетяна Леонідівна

Сучасне суспільство диктує нові вимоги та ставить перед педагогом нові виклики, зокрема, пов'язані з активним засвоєнням інформаційних технологій та впровадженням їх у різні сфери діяльності.



Основними видами навчальних занять за дистанційною формою навчання є: лекція, семінар, практичні заняття, лабораторні заняття, консультації та інші. Отримання навчальних матеріалів, спілкування між суб'єктами дистанційного навчання під час навчальних занять, що проводяться дистанційно, забезпечується передачею відео-, аудіо-, графічної та текстової інформації у синхронному або асинхронному режимі.

Матеріали до уроків виробничого навчання з професії «Кухар, кондитер» розміщувались майстрами виробничого навчання на платформі Google Classroom. Напередодні кожен здобувач освіти міг ознайомитися із темою уроку, технологічною карткою, покроковою інструкцією виконання прийомів та приготування страв і виробів.



Інструкційно - технологічна карта

«Плов»

№ з/п	Назва сировини	I		II	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1.	Баранина, козлятина (лопаткова частина, грудинка)	200	143	150	107
	або яловичина (бічний і зовнішній шматки тазостегнової частини)	216	159	162	119
	або свинина (лопаткова частина, грудинка)	173	147	129	110
2.	Крупа рисова	65	65	67	67
3.	Маргарин	20	20	15	15
4.	Цибуля ріпчаста	24	20	18	15
5.	Морква	19	15	19	15
6.	Томатне пюре	15	15	15	15
	Маса тушкованого м'яса	-	100	-	75
	Маса гарніру	-	200	-	200
	Вихід	-	300		200

Технологія приготування

Нарізане шматочками по 20 – 30 г м'ясо посипають сіллю і перцем,



обсмажують, додають пасеровані з томатним пюре моркву і цибулю. М'ясо і овочі заливають бульйоном або водою (140, 150 г по I, II колонкам відповідно), доводять до кипіння і всипають перебраний промитий рис і варять до напівготовності. Після того як рис вбере

всю рідину, посуд закривають кришкою, розміщують на противні з водою і ставлять у жарову шафу на 25 – 40 хвилин.

Відпускають, рівномірно розподіляючи м'ясо разом з рисом і овочами.

Плов можна готувати без томатного пюре.

Вимоги до сировини

Сировина доброякісна і відповідає вимогам діючої НТД.

<https://www.youtube.com/watch?v=stfxT1fNYAc>



журнал економіки 2017-2018

Інструкційно - технологічна карта

«Рис»

№ зм	Назва сировини	I		II	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1.	Баранина, м'якоти (голова частин, шийки, грудки)	200	143	150	107
	або джованна (бличі і зонтичій частині)	216	159	162	119
	або свинина (дошка частин, грудки)	173	147	129	110
2.	Крупа рисова	65	65	67	67
3.	Морква	20	20	15	15
4.	Цибуля ріпчаста	24	20	18	15
5.	Масло	19	15	19	15
6.	Томатне пюре	15	15	15	15
	Маса хушкованого м'яса	-	100	-	75
	Маса гарніру	-	200	-	200
	Вихід	-	200	-	200

Технологія приготування

Порізане м'ясо по 20 – 30 г м'ясо покласти сіксо і перець, обжарити, додати пасеровані з томатним пюре моркву і цибулю. М'ясо і овочі заливають бульйоном або водою (I-ш, 150 г по I, II коліям відокремлюють до кипіння і аспінують перебраний промитий рис і варять до напівготовності. Після того як рис обере всю рідину, пісуд закривають кришкою, розмішують на протині з водою і ставлять у жарку шафу на 25 – 40 хвилин.

Випускають, рівномірно розмішують м'ясо-ризом з рисом і овочами. Після можна солити без томатного пюре.

Висновки до сировини

Сировини добростені і відповідає вимогам дієтної НТД.

<https://www.youtube.com/watch?v=ufzTUNYAc>

Інструкційно - технологічна карта

«РАГУ З СВИНИНИ АБО БАРАНИНИ»

Зберні рецептур страй та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування. –М.: Економіка, 1982.

№ зм	Назва сировини	II		III	
		брутто	нетто	брутто	нетто



«Яловичина у кисло - солодкому соусі»

В.С. Дошак1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію (г)	
		брутто	нетто
1.	Яловичина (бічний і зовнішній шматки тазостегенової частини)	170	125
2.	Жир тваринний топлений харчовий	7	7
3.	Цибуля ріпчаста	24	20
4.	Томатне пюре	15	15
5.	Цукор	8	8
6.	Оцет 9 %	3	3
7.	Сухарі житні	10	10
	Маса тушкованого м'яса	-	75
	Маса соусу	-	100
8.	Гарнір	-	150
	Вихід		75/100/150

Технологія приготування

М'ясо яловичина зачищають від сухожильків, грубої сполучної тканини, нарізають на шматочки (1-2 на порцію), посипають сіллю і перцем, кладуть на розігріту до 180 градусів сковороду або листи і смажать до утворення з обох боків до рум'яної скоринки.

До обсмажених шматочків м'яса додають перець чорний горошком, дрібно нарізану пасеровану цибулю, томатне пюре і заливають гарячим бульйоном або водою (щоб шматки м'яса були повністю покриті, 150 г рідини на порцію) і тушкують при слабому кипінні і закритій кришці близько 1 години. Потім додають подрібнені житні сухарі, оцет, цукор і тушкують до готовності м'яса. Наприкінці тушкування додають лавровий лист.

Тушковане м'ясо подають з гарніром (каші розсиччасті, макаронні вироби. Картопля відварна, картопляне пюре, картопля смажена (сиря або відварна), овочі відварні, овочі припущені з жиром, гарбуз, кабачки, баклажани смажені) і соусом, у якому тушували м'ясо.



Перед подаванням, на порційне блюдо або тарілку кладуть гарнір, поряд викладають тушковане м'ясо, поливте соусом, в якому тушували. Страву посипають зеленню петрушки або кропу.

Вимоги до сировини

Сировина доброякісна і відповідає вимогам діючої НТД.

<https://www.youtube.com/watch?v=1pAsfaURJ7k>

Дрібношматкові напівфабрикати

З яловичини виготовляють бєфстроганов, азу, м'ясо для шашлику,

Домашнє завдання: відповіді на питання:

1. До складу м'язової тканини м'яса входить....

- А) повноцінні білки;
- Б) неповноцінні білки;
- В) екстрактивні речовини.

2. Свинину за вгодваністю ділять на категорії...

- А) 1,2;
- Б) 1,2,3;
- В) 1,2,3,4,5.

3. Найкращім для кулінарного використання є м'ясо...

- А) остигле;
- Б) охолоджене;
- В) заморожене.

4. М'ясо розморожують ...

- А) у теплій воді;
- Б) у холодній воді;
- В) на повітрі.

5. Обвалювання м'яса це ...

- А) розрубання туш на частини;
- Б) відокремлення м'якоті від кісток;
- В) видалення сухожилок, плівок, хрящів.

6. Для приготування котлетної маси з яловичини використовують...

- А) частини 1 сорту;
- Б) частини 2 сорту;
- В) частини 3 сорту.

7. Н/ф «Гюфтелькі м'ясні» панірують у ...

- А) сухарній паніровці;
- Б) борошняній паніровці;
- В) льє зон, сухарі.

8. Н/ф «Шніцель січений м'ясний має висоту»...

- А) 0,7 – 1,0 см;
- Б) 1,0 – 1,5 см;
- В) 2,0 – 2,5 см.

9. Н/ф «Зраза м'ясна січена» має форму...

- А) овально - приплюснуту;
- Б) овально – приплюснуту з загостреним кінцем;
- В) цеглинки з овальними краями.

10. Які частини туші відносяться до субпродуктів...

- А) ноги;
- Б) гомілки;
- В) лопатка.

11. При обробці охолодженої печінки обов'язково треба виконати операції...

- А) вимочити у холодній воді 2 – 3 год;
- Б) зняти плівку;
- В) розморозити.

12. Птицю потрошать через...

- А) черевний отвір;
- Б) горловий отвір;
- В) черевний і горловий отвір.

13. Оброблені тушки птиці заправляють «в кишеньку» для...

- А) надання красивого вигляду;
- Б) надання компактної форми;
- В) оригінальності.

14. Н/ф з м'ясної котлетної маси зберігають...

- А) 6 год;
- Б) 12 год;
- В) 24 год.

15. Паніровка потрапить у середину напівфабрикатів із котлетної маси, якщо ...

- А) довго вибивати котлетну масу;
- Б) неправильно виконали прийом панірування;
- В) використали свіжий пшеничний хліб.



Головним завданням майстра виробничого навчання завжди було й залишається підготовка майбутнього фахівця сфери обслуговування, який буде відповідати наступним ключовим компетентностям:

- **комунікативність** (здібність до спілкування в різних професійних ситуаціях, використання професійної термінології);
- **соціально-професійна мобільність** (швидка адаптація до змін у соціально-економічних умовах і внутрішньо-організаційних умовах, перекваліфікація);
- **соціально-професійна відповідальність** (за свою працю перед собою, клієнтами, суспільством);
- **рукотворна вмільсть** (сенсомоторна здатність виконувати складні види роботи руками);
- **корпоративність** (уміння працювати з іншими людьми, «дух єдиної команди»);
- **креативність** (творчі здібності, художній смак, незалежність суджень).



Перевагами проведення уроків виробничого навчання під час дистанційного навчання є:

- Навчання у відповідності до свого темпу, особистісних особливостей та освітніх потреб.
- Здатність до навчання осіб, які проживають у віддалених важкодоступних регіонах.
- Користування під час процесу навчання сучасними технологіями, тобто, опановування нових навичок, які згодом знадобляться під час роботи.
- Навчання у найбільш приємній обстановці, що сприяє високій продуктивності.



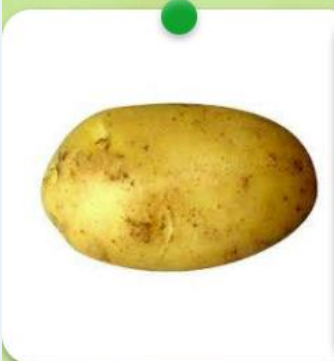
Але, окрім переваг, виробниче навчання з професії «Кухар, кондитер» під час дистанційного навчання має свої недоліки, а саме:

- Відсутність особистісного спілкування між майстром виробничого навчання та здобувачем освіти (відбувається менш ефективно, безособистісне навчання).
- Необхідність наявності у здобувача сильної мотивації, вміння навчатися самостійно, без постійної підтримки та підштовхування з боку майстра виробничого навчання.
- Відсутність можливості негайного практичного застосування отриманих знань із наступним обговоренням виниклих питань з майстром виробничого навчання і роз'яснення ситуації на конкретних прикладах.
- Здобувачі освіти не завжди забезпечені достатнім технічним обладнанням (комп'ютер та постійний вихід у Інтернет; необхідне обладнання для приготування страв за темою уроку).



LearningApps.org - це сервіс для підтримки процесів навчання та викладання за допомогою невеликих інтерактивних модулів. Ці модулі можуть використовуватись безпосередньо як навчальні ресурси або для самостійної роботи.





Для обробки риби
використовують:



рибочистки, шкірозйомні
машини, машини для
видалення голів, плавників,
машини для пластування



обчищувальні,
різальні,
подрібнювальні
машини



обладнання
спеціального
призначення



Тривале застосування сервісу підвищує сподівання щодо доцільності його використання в освітньому процесі, тому навіть після закінчення дистанційної форми навчання я продовжую використовувати цей сервіс під час уроків виробничого навчання.



Система дистанційного навчання не замінить традиційну систему професійно-технічної освіти, а доповнюватиме її, і, водночас, матиме вплив на розвиток освіти в Україні та удосконалення української системи закладів професійної (професійно-технічної) освіти.

