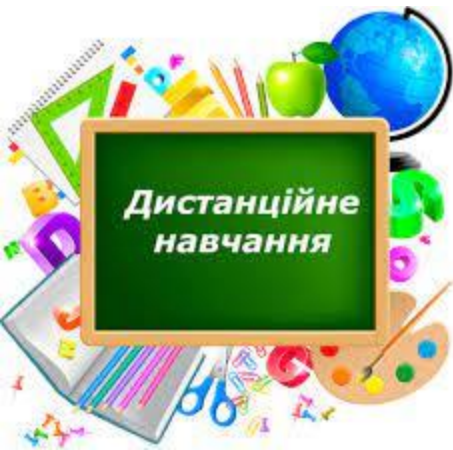


Міністерство освіти і науки України
Департамент освіти і науки Сумської обласна державної адміністрації

Державний професійно-технічний навчальний заклад
"Шосткинське вище професійне училище"

Дистанційне навчання як сьогоденна форма освіти: проблеми та перспективи

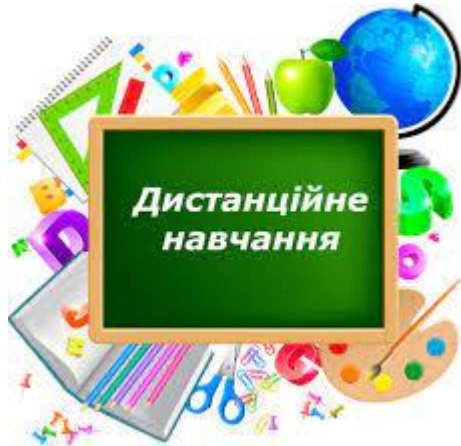
*Використання додатку Google Клас під час дистанційного
навчання*



викладач, Наталія Шатських

Вступне слово

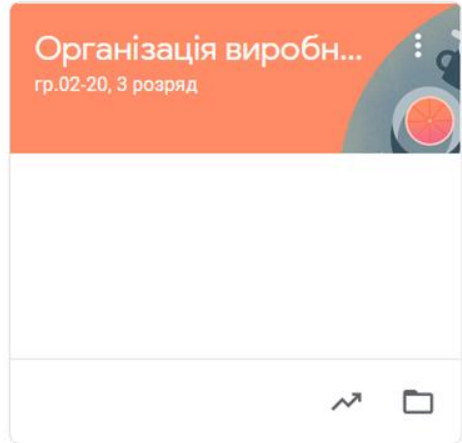
- 2020 рік – рік вірусів та життя «по-новому». Він вніс свої корективи в роботу всіх навчальних закладів не тільки Сумської області, а й всієї країни. Багатьом з нас довелося *освоювати* новітні технології дистанційного навчання.
- На мій погляд одним з найкращих та зручних є ***Використання додатку Google Клас.***



Створення додатку *Google Клас*

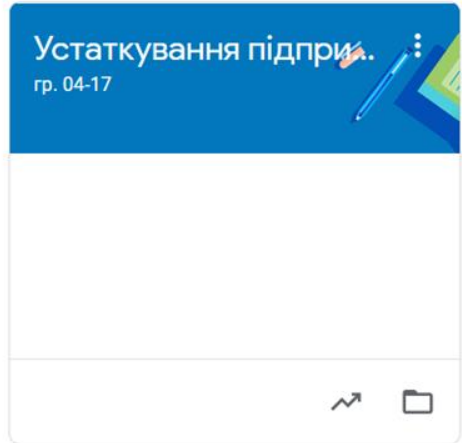
- Список заданий
- Непроверенные задания
- Календарь

Організація виробн...
гр.02-20, 3 розряд



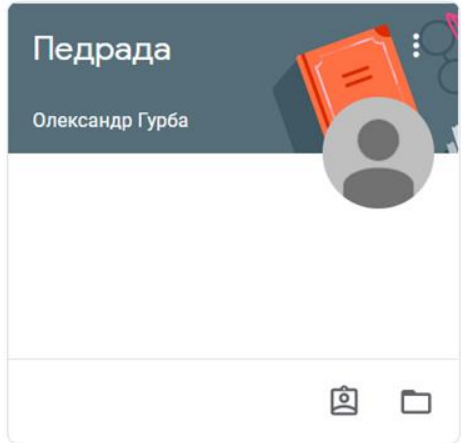
[Up Arrow] [Folder]

Устаткування підпри...
гр. 04-17



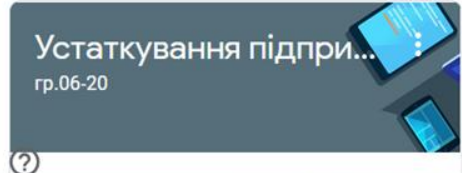
[Up Arrow] [Folder]

Педрода
Олександр Гурба



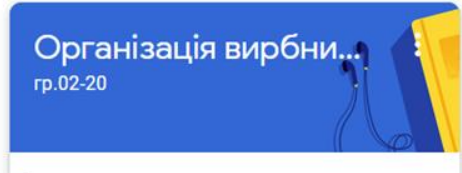
[Profile] [Folder]

Устаткування підпри...
гр.06-20

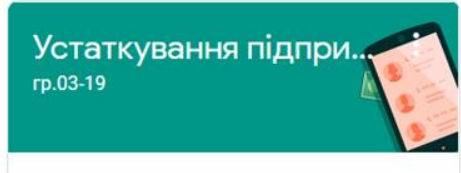


[Help Icon]

Організація виробн...
гр.02-20



Устаткування підпри...
гр.03-19



Користувачі додатку *Google Клас*



Організація виробництва та обслуговування
гр.02-20, 3 розряд

Лента

Задання

Пользователи

Оценки



Преподаватели



Наталія Шатських

Учащиеся

22 учащихся



Действия ▾



Даша Авдасева



Юлия аксенко



Дима Голуб



Зміст додатку Google Клас



Дистанційне навчання

<https://meet.google.com/yes-bhtb-ezu?authuser=0> зразок в...

Лента

Задания

Пользователи

Оценки



Дистанційне навчання

<https://meet.google.com/yes-bhtb-ezu?authuser=0> зразок використання додатку

Код курсу `xdfibe2`

Выбрать тему
Загрузить фото

Предстоящие

Ничего сдавать не нужно

[Все задания](#)



Обратитесь к курсу



Наталья Шатских

22 окт. 2020 г. (Изменено: 21 мар.)



ЗУСТРІЧ



Відеозустріч курсу

<https://meet.google.com/yes...>



09:08
23.03.2021

Можливості додатку *Google Клас*

+ Создать

📅 Google Календарь 📁 Папка курса на Диске

- 📄 Задание
- 📄 Задание с тестом
- ❓ Вопрос
- 📄 Материал
- ↻ Использовать повторно

- 📄 Тема

ЦИМСЯ

елить задания на разделы или модули.

са для учащихся.



Створені завдання в додатку *Google Клас*

☰ Організація виробництва та обслуговування
гр.02-20, 3 розряд

Лента

Задания

Пользователи

Оценки



+ Создать



Google Календарь



Папка курса на Диске



організація робочих місць для приготува...

Опубликовано 18 февр.



ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОЧИХ МІСЦЬ ДЛЯ ПРИГ...

Опубликовано 8 февр.



ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОУСНОГО ВІДДІЛ...

Опубликовано 8 февр.



СУПОВЕ ВІДДІЛЕННЯ

Опубликовано 8 февр.



ГАРЯЧИЙ ЦЕХ

Опубликовано 7 февр.



Організація робочого місця кухара з приг...

Опубликовано 21 янв.



Організація роботи м'ясного цеху. Підбір ...

Опубликовано 15 янв.



Організація роботи м'ясного цеху. Підбір ...

Опубликовано 14 янв.



УКР

09:15

23.03.2021



Додавання джерел у додатку *Google Клас*

× Задание

Создать задание



Название



Инструкции (необязательно)

Добавить

Создать

Google Диск

Ссылка

Файл

YouTube

Для кого

Організація ...

Все учащиеся

Баллы

100

Срок сдачи

Срок сдачи не задан

Тема

Без темы

Критерий оценки

Критерий оценки



Створення завдань у додатку *Google Клас*

× Задание

Создать задание



Название



Инструкции (необязательно)

📎 Добавить

+ Создать

- 📄 Документы
- 📊 Презентации
- 📊 Таблицы
- 🎨 Рисунки
- 📄 Формы

Для кого

Організація ...

Все учащиеся

Баллы

100

Срок сдачи

Срок сдачи не задан

Тема

Без темы

Критерий оценки

+ Критерий оценки



Розміщення завдань у додатку *Google Клас*

× Задание



Название



Инструкции (необязательно)

 Добавить

 Создать

- Создать задание
- Добавить в расписание
- Сохранить черновик
- Удалить черновик

Для кого

Організація ...

Баллы

100

Срок сдачи

Срок сдачи не задан

Тема

Без темы

Критерий оценки

 Критерий оценки





Оцінювання у додатку *Google Клас*

Сортировать по фамилии ▾	Срок сдач... організац ія... из 100	Срок сдач... ОРГАНІЗА ЦІЯ...	Срок сдач... ОРГАНІЗА ЦІЯ...	Срок сдач... СУПОВЕ ВІДДІЛЕ...	Срок сдач... ГАРЯЧИЙ ЦЕХ	Срок сдач... Організац ія... из 100	Срок сдач... Організац ія робот... из 100
👥 Средняя оценка по классу		-	-	-	-		
👤 Даша Авдасева							
👤 Юлия аксенко							
👤 Дима Голуб	___из 100	Сдано	Сдано	Сдано	⋮	Сдано	___из 100
🌐 Кристина Жура							
👤 Кирилл Марин							
👤 Иван Коваленко							

Використання платформи Google Meet через додаток *Google Клас*




Предстоящие
Ничего сдавать не нужно
[Все задания](#)

 [Обратитесь к курсу](#) 

 **Наталья Шатских**
22 окт. 2020 г. (Изменено: 21 мар.) 

ЗУСТРІЧ

 **Відеозустріч курсу**
<https://meet.google.com/yes...>

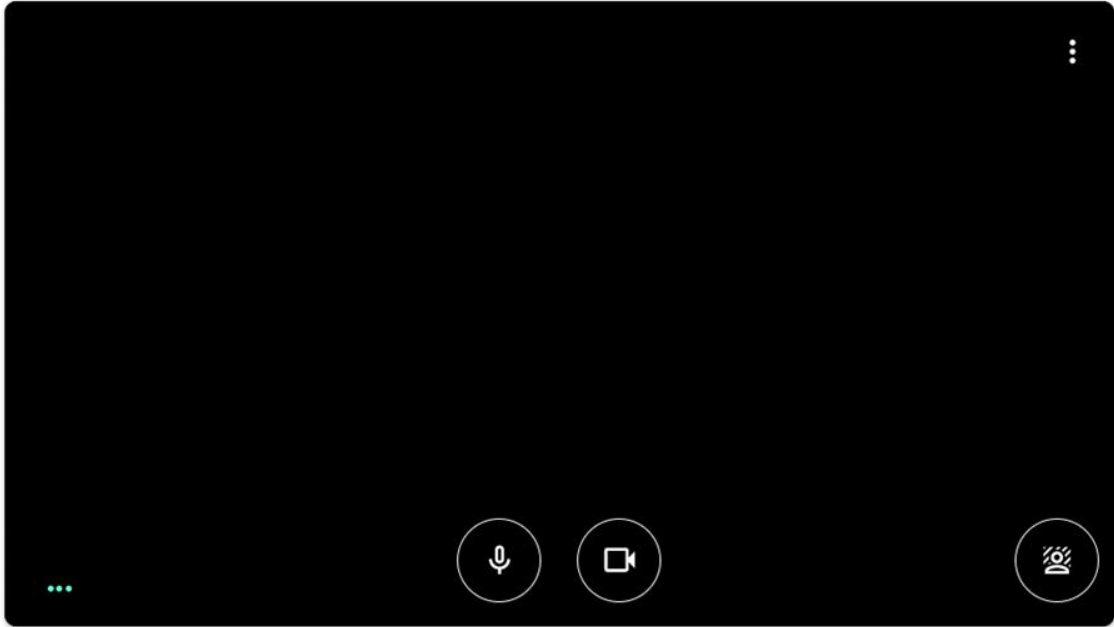
 

 **Наталья Шатских**
16 мар. 

Використання платформи Google Meet через додаток *Google Клас*



shatskihnataliya@gmail.com
Перейти в інший обліковий запис



Готові приєднатися?

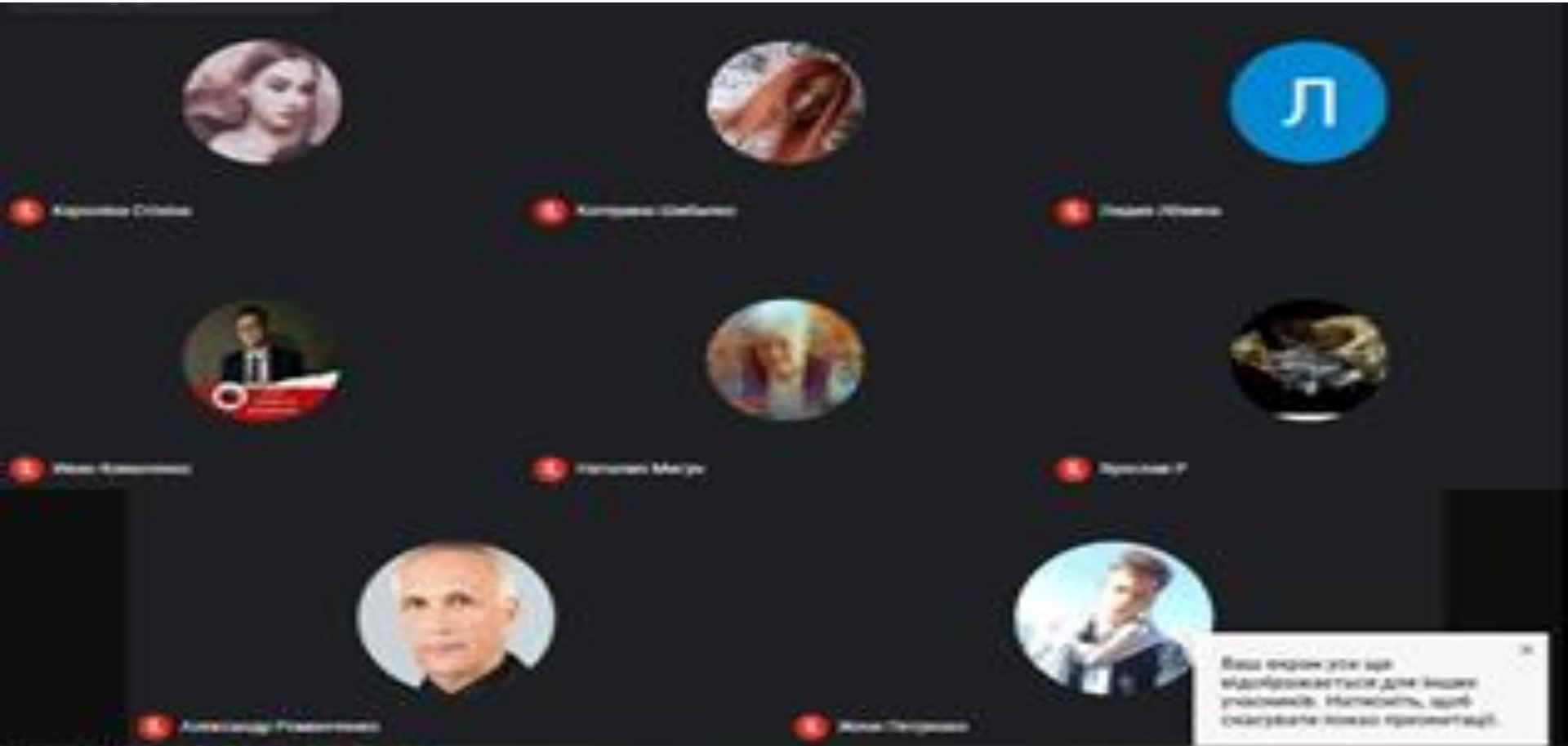
Тут більше нікого немає

Приєднатися зараз

На екран

Перевірити звук і відео

Використання платформи Google Meet через додаток *Google Клас*



Ваш екран уже відображається для інших учасників. Натисніть, щоб скасувати його проєктування.

Використання електронного підручника у додатку *Google Клас*

Цю безкоштовну електронну книгу вам пропонує



Ourbook - це найпростіша у світі платформа для створення та обміну дивовижними електронними книгами.

Ви теж можете стати одним із наших 75 000 авторів.

Приєднуйтеся до нас зараз і почніть створювати власні книги відразу.

[Створіть свою власну безкоштовну книгу](#)

Технологія підготовки їжі

Шатських Н.С.



Від [Наталія](#)

Ілюстрація: Технологія Підготовки Їжі



Учасник з
Березень
2021



Видані книги
4

Авторське право © 2021



Приготування рибної котлетної маси та напівфабрикатів з неї

Котлетну масу виготовляють із ребра, у яких немає дрібних кісток. Краще готувати котлетну масу з судаків, тріски, мінтая, хека, щуки, а також з філе промислового виробництва.

До складу котлетної маси входять м'ясні риби, пшеничний хліб, вода або молоко, сіль та перець.


Розбирають рибу на філе без шкіри та кісток, нарізують невеликими шматками. Білий пшеничний хліб без скоринки замочують у молоці або воді. Філе й розмочений хліб пропускають через м'язорубку, додають сіль і перекидають і реально перемішують у фаршмішалці або вручну.

У котлетну масу з нежирної риби рекомендується додавати тварини, риб'ячий жир або вершкове масло (50-100г на 1 кг



Використання електронного підручника у додатку *Google Клас*

В Приготування рибної котл...




<https://www.youtube.com/channel/UC8UK7qbaSA8Au4yokqrgSd...>

Урок з виробничого навчання. Приготування рибної

3

Віконайте інтерактивну вправу для закріплення вивченого матеріалу



Задание
ЗНАЙДІТЬ ВІДПОВІДНІСТЬ (ПАРУ), ДО МАЛЮНКА НАПІВФАБРИКАТА ДОВЕРІТЬ ВІДПОВІДНУ НАЗВУ.

КОТЛЕТИ

СІЧЕНИЙ ФАРШИРОВАННИЙ ПИРОГ


БИТОЧКИ

ТЕЛЬНЕ

ПЛУШКИ

OK

4



ТЕХНОЛОГІЯ
НАПІВФАБРИКАТІ
В З РИБНОЇ
КОТЛЕТНОЇ
МАСИ

ОБЕРІТЬ ОДНУ АБО ДЕКІЛЬКА
ПРАВИЛЬНИХ ВІДПОВІДЕЙ

*Обов'язкове поле

5

6

Перелік використаних джерел

1. <https://studwood.ru/2140989/tovarovedenie/prigotovanny>.
2. <https://www.youtube.com/watch?v=B5YvHlfygGE>

Завантаження зображень у додатку *Google Клас*



Дистанційне навчання

<https://meet.google.com/yes-bh1b-ezu?authuser=0> зразок ви...

Лента

Задання

Пользователи

Оценки



Сервірування столу .pptx
PowerPoint

мок.jpg
Изображение

Презентация холодильь...
<https://www.youtube.com/w...>

саєнко устаткування під...
PDF



Додайте коментарі



Створення і завантаження документів у додатку *Google Клас*

← W УРОК 26.docx
https://meet.google.com/yes-bb1b-azt-7auihuar-0?z=docs

Лента

Зад

Открыть с помощью...

Оценки

УРОК 26. Молоко коров'яче і вершки. Масло коров'яче. Споживчі властивості, характеристика. Вимоги до якості, умови та терміни зберігання.

Молоко і молочні продукти <https://studfile.net/preview/5193694/page:50/#60>

Молоко – повноцінний продукт харчування. Академік І. П. Павлов писав: «Між сортами людської їжі у винятковому положенні знаходиться молоко – їжа, приготована самою природою».

В молоці знайдено більш ніж 160 речовин, які знаходяться в сприятливих співвідношеннях та дуже легко засвоюються. Легка засвоюваність – одна з найважливіших властивостей молока як продукту харчування. Більш того, молоко стимулює засвоєння поживних речовин інших харчових продуктів. Молоко вносить різноманітність в харчування людини, покращує смак інших продуктів, має лікувально-профілактичні властивості.

Харчова і біологічна цінність молока і молочних продуктів вище, ніж інших продуктів, що зустрічаються в природі. В молоці міститься більше 120 різних компонентів, у тому числі 20 амінокислот, 64 жирні кислоти, 40 мінеральних речовин, 15 вітамінів, десятки ферментів і т.д.

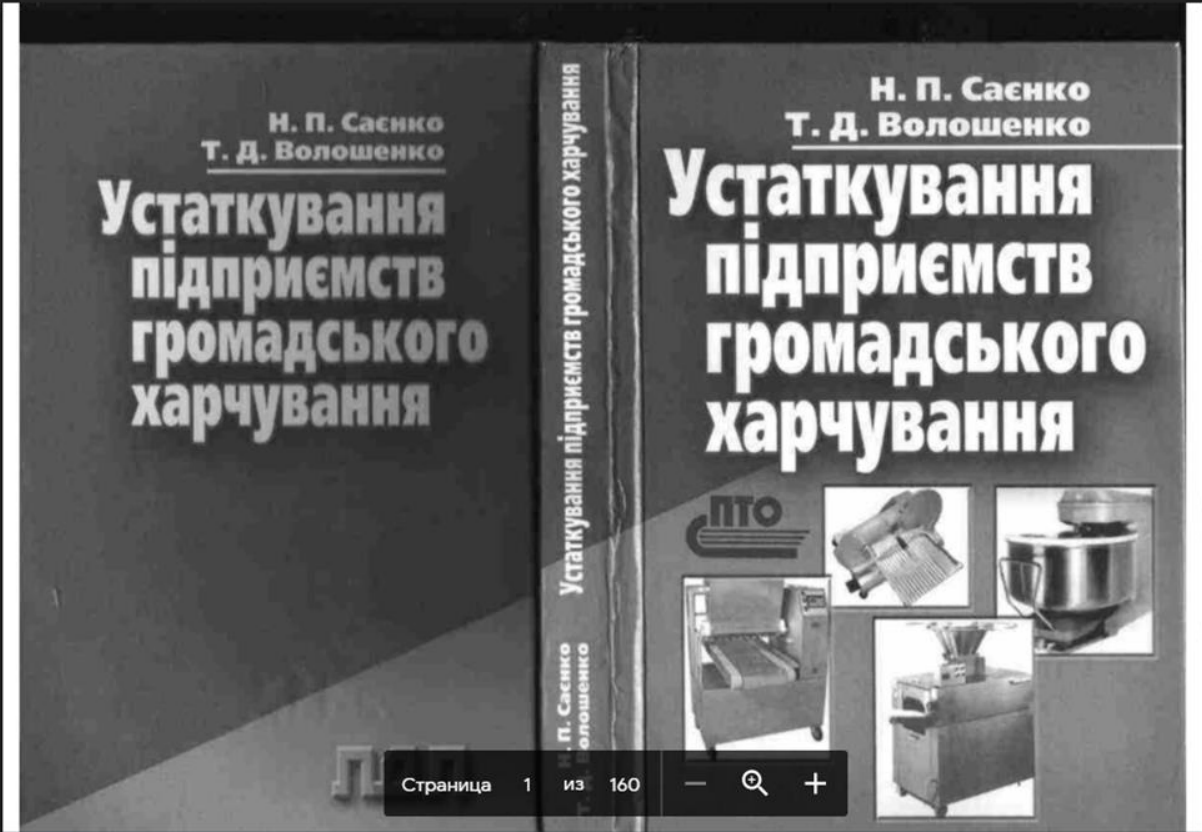
Енергетична цінність 1л сирого молока складає 2797 кДж. Один літр молока задовольняє добову потребу дорослої людини в жирі, кальції, фосфорі, на 53% – потребу в білках, на 35% – у вітамінах А, С і тіаміні, на 26% – в енергії.

Молоко являється незамінним продуктом для харчування виснажених, ослаблених людей, при лікуванні та профілактики різних захворювань, особливо при лікуванні хвороб печінки, нирок, легенів, травного тракту.

Людина за добу повинна споживати молочних продуктів (в перерахунку на молоко) близько

Страница 1 из 20

Завантаження підручника у додатку *Google Клас*



Створення і завантаження Google презентацій у додатку *Google Клас*

вироби ... ☆ 📁 ☁️

Файл Змінити Вигляд Вс

🗨️

📺 Дивитись ▾

👤 Спільний Доступ




+ ▾ ↶ ↷ 🖨️ 📄 🔍 ▾ 🖱️ 📄 ▾ 📄 ▾ 🗨️ + Үк ▾ Фон Макет ▾ ... ^

1



2



Натисніть, щоб додати нотатки доповідача




Завантаження презентацій PowerPoint у додатку *Google Клас*

Лабораторно – практичне заняття
з предмету
“ Організація виробництва та
обслуговування”

на тему:

“Сервірування столу”

МОЛОЧНІ КОНСЕРВИ.

 **Наталя Шатських**
20 травня 2020 р



Присутні



МОЛОЧНІ КОНСЕРВИ

ТЕСТ

ПИТАННЯ
ДЛЯ
КОНТРОЛЮ
ЗНАТЬ

ПЛАКАТИ

ОСНОВИ
ТОВАРОЗНАВСТВА

МОЛОКО І МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ

ШАТСЬКИХ Н.С.
ДПТНЗ "ШОСТКИНСЬКЕ ВПУ"

Завантаження динамічних презентацій у додатку *Google Клас*



Увійдіть



ЗАГАЛЬНА
ХАРАКТЕРИСТИКА

МОЛОКО
ЗГУЩЕНЕ

СУХІ
МОЛОЧНІ



Завантаження відео з YouTube у додатку *Google Клас*

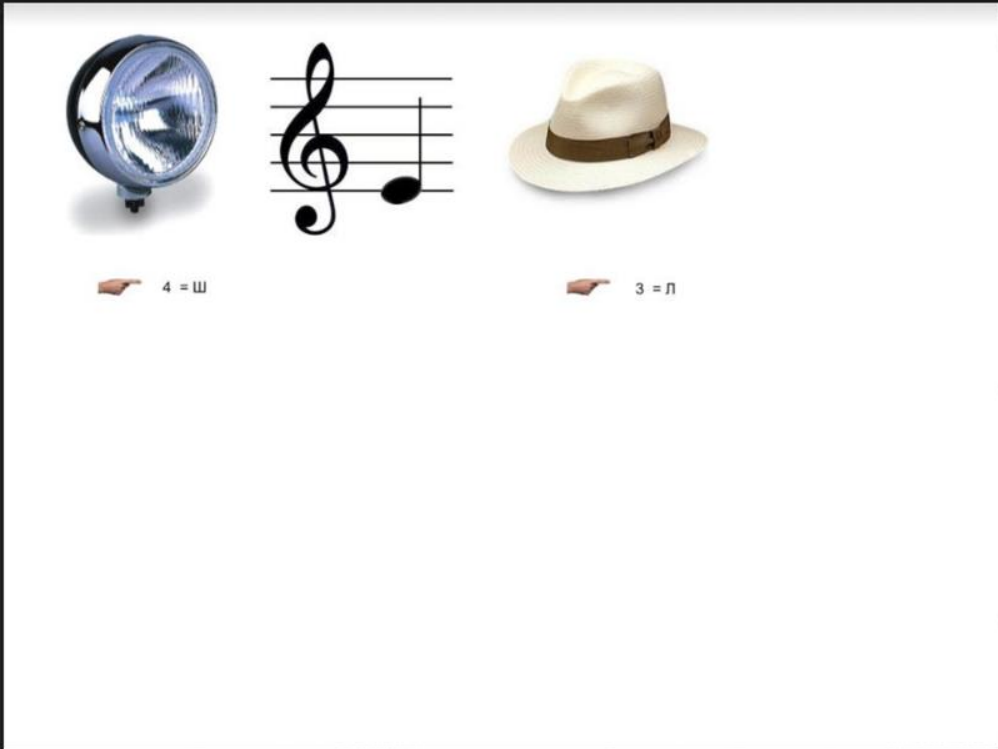
The screenshot shows a YouTube video player within a mobile application. The video content is a close-up of a person's hands in a white lab coat operating a silver meat grinder. The person is turning a black handle on the side of the machine. The video player interface includes a title bar with the text "Фаршмішалка" and a channel icon. Below the video, there is a progress bar showing "0:10 / 1:23" and a play button. A button labeled "ПОКАЗАТЬ ДРУГИЕ ВИДЕО" is visible. The YouTube logo and a full-screen icon are also present. The background of the application is dark with some faint text and icons.



Кулінарна характеристика борошняних страв. Особливості приготування борошняних страв та виробів.



Завантаження ребусів у додатку *Google Клас*



Створення і завантаження квестів у додатку *Google Клас*

пін *

ВКАЖІТЬ СВОЇ ДАНІ

Ваша відповідь

Зн_йд_ть_з_ш_фр_в_н_н_зв_с_р_в_н_дл_н_ч_нк_ (3 бали) *

Використовуючи функцію підбору слів за маскою, прочитайте завдання та дайте відповідь на нього. Маска слова – коли у словах деякі букви замінюються символами «_», «*» тощо.

Використовуйте лише літери нижнього регістру, слова розділяйте одним пробілом, коми і крапки не ставте.

Ваша відповідь



Створення і завантаження квестів у додатку *Google Клас*

Завдання зашифроване: кожна цифра відповідає порядковому номеру букви в алфавіті (Ф-1, Б-2, ... Я-33). Спочатку необхідно розшифрувати завдання, а потім давати відповідь на нього. 18 1 20 11 29 12 23 31, 33 15 24 23 7 26 18 19 16 19 4 12 32 20 21 11 4 19 23 24 3 1 18 18 33 23 12 22 23 1 10 19 2 21 1 9 7 18 19 18 1 22 26 7 17 12 (2 бали) *

використайте лише літери нижнього регістру, між словами ставте пробіл

Ваша відповідь

Вода 35-40°C (60% від загальної кількості)

Розчин дріжджів

Борошно (40% від загальної кількості)

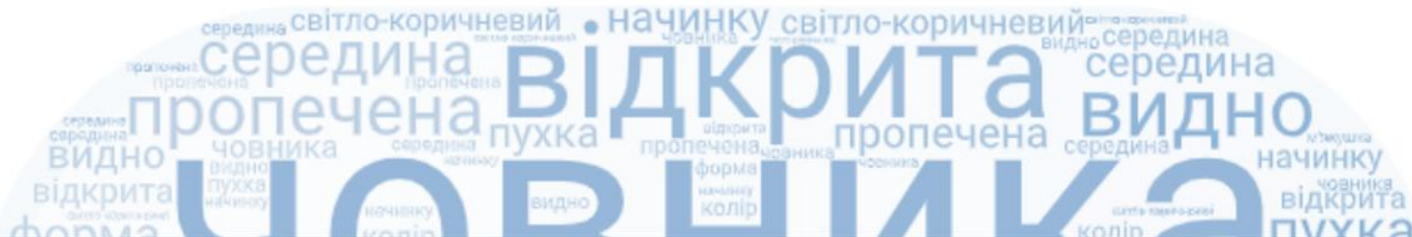


Створення і завантаження квестів у додатку *Google Клас*

Запиши вимоги до якості цього кондитерського виробу, використавши "хмару слів" (2 бали) *

використайте лише літери нижнього регістру, між словами ставте пробіл, коми і крапки не ставте

Ваша відповідь



Створення і завантаження квестів у додатку *Google Клас*

Складіть пазл та дізнайся, який виріб треба презентувати (2 бали) *

перейдіть за посиланням <https://www.jigsawplanet.com/?rc=play&pid=131b33ebf62c> Назву запиши літерами нижньою регістру

Ваша відповідь



Заполните это поле.


Копії ваших відповідей буде надіслано на вказану електронну адресу.

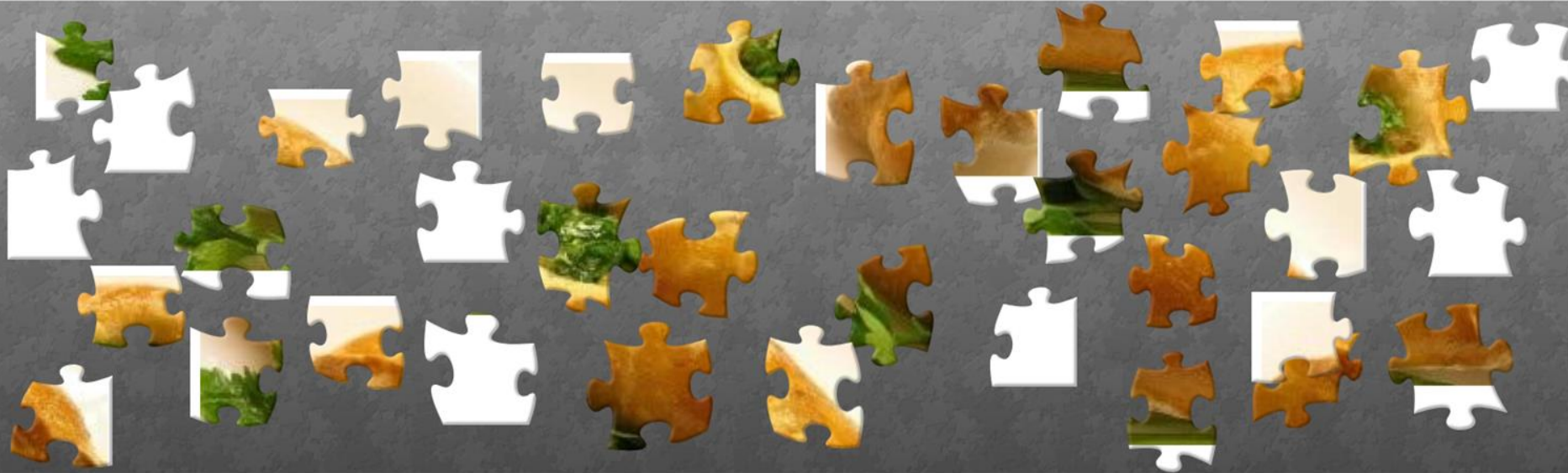



Надіслати




Завантаження пазлів у додатку *Google Клас*


Искать...  

Мои пазлы >  **виріб з начинкою** > виріб з начи... Играть как ▾ Поделиться ▾ Редактировать ▾



0% | 122:40 || 

 **V8N23A1M29** | 35   **V8N23A1M29** 122:40

 **Нравится**

Создан: 4 мая 2020 г.

We noticed you're using an ad blocker.
We show only **one banner on a page** and we rely on the

Створення і завантаження інтерактивних завдань на спільне редагування у додатку

Google Клас

Файл Змінити Вигляд Вс

ДИВИТИСЬ СПІЛЬНИЙ ДОСТУП

+ ↶ ↷ 🖨️ 📌 🔍 🖱️ 🖼️ 📄 🗑️ 🗒️ 🗑️ 🗒️ 🗑️ 🗒️ 🗑️ 🗒️ 🗑️ 🗒️ 🗑️ 🗒️ 🗑️ 🗒️ 🗑️ 🗒️ 🗑️

1

1

Практична робота
"ПРЕЗЕНТАЦІЯ ТОВАРУ, ЯКИЙ ВИГОТОВИЛА
ОРГАНІЗАЦІЯ"

- НАВИСІТЬ ІЗЛЮЖИ ПРІЗЕНТАЦІЮ ТОВАРУ ЯКИЙ ВИГОТОВИЛА ОРГАНІЗАЦІЯ ІСКОПИТИ ДОСТУПАНІ НА ДОКУМЕНТ АБО WEBP
- НАВИСІТЬ ІЗЛЮЖИ ПРІЗЕНТАЦІЮ ТОВАРУ ЯКИЙ ВИГОТОВИЛА ОРГАНІЗАЦІЯ ІСКОПИТИ ДОСТУПАНІ НА ДОКУМЕНТ АБО WEBP

Увага!
Не економте час при виконанні.
Завантажте файл у папку з попередніми файлами.
Не економте час при виконанні.


2

Все чудово!

Практична робота
"ПРЕЗЕНТАЦІЯ ТОВАРУ, ЯКИЙ ВИГОТОВИЛА
ОРГАНІЗАЦІЯ"

- НАВИСІТЬ ІЗЛЮЖИ ПРІЗЕНТАЦІЮ ТОВАРУ ЯКИЙ ВИГОТОВИЛА ОРГАНІЗАЦІЯ ІСКОПИТИ ДОСТУПАНІ НА ДОКУМЕНТ АБО WEBP
- НАВИСІТЬ ІЗЛЮЖИ ПРІЗЕНТАЦІЮ ТОВАРУ ЯКИЙ ВИГОТОВИЛА ОРГАНІЗАЦІЯ ІСКОПИТИ ДОСТУПАНІ НА ДОКУМЕНТ АБО WEBP

Увага!
Не економте час при виконанні.
Завантажте файл у папку з попередніми файлами.
Не економте час при виконанні.



Наталія Шатських
1 трав. 2020 р.

завдання на спільне редагування

Натисніть, щоб додати нотатки доповідача



Створення і завантаження інтерактивних завдань на визначення елементів системи у додатку **Google Клас**

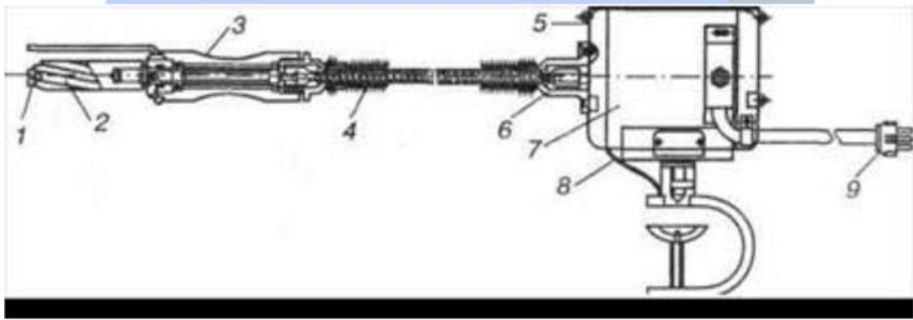
Файл Змінити Вигляд Вставити Формат Ін

Спільний Доступ

50% Звичайни... Times New...


Завдання. Позначте частини механізму для обчищення риби, вказавши в коментарях шифр відповідну назву елементу механізму. Порядковий номер шифр не змінюйте.

Механізм РО-1М1 для обчищення риби



Показати більше

Додати коментар

 **Наталія Шатс**
1 трав. 2020 р.

завдання на визначення системи

Створення і завантаження інтерактивних вправ на відповідність у додатку

Google Клас



Файл Змінити Вигляд Вставити Формат Уп



Спільний доступ



Встановіть відповідність між можливими недоліками желе та причинами їх виникнення (перетягніть за допомогою миші прямокутник до можливих недоліків чи причин виникнення)

можливі недоліки желе	причини виникнення недоліків
Підвищена кількість кислоти, надлишок патоки, недостатня кількість або погана якість желеючих речовин	На поверхні охолодженого желе з'явилися крапельки води
Желе матове, без блиску	Недостатня кількість або відсутність патоки
Желе не застигає	Значне переохолодження желе



Наталия Шатских

1 трав. 2020 р.



підручник "Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів" Зайцева, Горпинко



Наталия Шатских

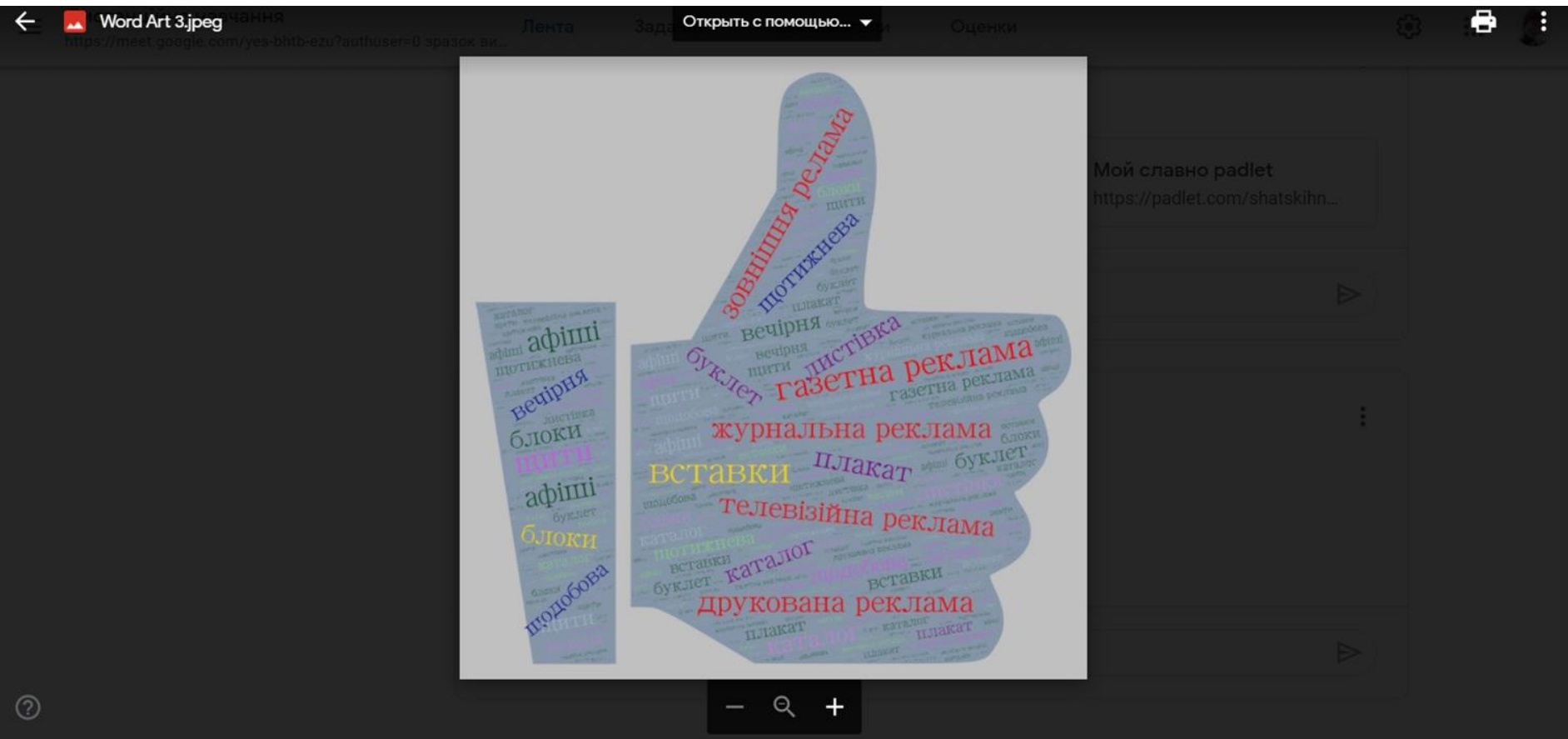
1 трав. 2020 р.



Вправа на відповідність. Рівень



Завантаження хмари слів у додатку *Google Клас*



Мой славно padlet
<https://padlet.com/shatskihn...>

Завантаження інтерактивних вправ LearningApps у додатку *Google Клас*

запікання страв з
овочів

всередені
запеченого

зберігають

поділяють на три
групи

Задание

запишіть правильну відповідь

OK



Завантаження інтерактивних вправ LearningApps у додатку Google Клас

картопля з салом і часниковою

картопляни

Задание
Знайдіть пару

OK

капуста, запечена з грибами

гриби у сметанному соусі, запечені

топля, а з сиром



Завантаження інтерактивної віртуальної дошки Lino it для колективної роботи у додатку *Google Клас*

Завдання. Напишіть правила експлуатації холодильного устаткування та безпеки праці. Для цього візьми стікер, вкажи ПІ і номер групи, зроби запис, натисни ПОСТ.



[Н.С.] [ШАТСЬКИХ]



Like Tweet



Завантаження інтерактивної віртуальної дошки Padlet для колективної роботи у додатку *Google Клас*

Мой славно padlet

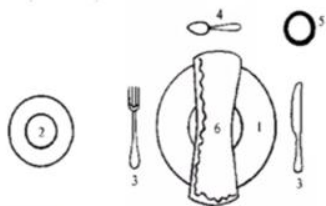
Сделано с наилучшими намерениями

Сервірування столу до сніданку

фото практичної вправи

вкажіть своє ПІ та номер групи, додайте фото

Попереднє сервірування до сніданку



Сервірування столу до обіду

фото практичної вправи

вкажіть своє ПІ та номер групи, додайте фото

Попереднє сервірування до обіду



Сервірування столу до вечері

фото практичної вправи

вкажіть своє ПІ та номер групи, додайте фото

Сервірування столу до вечері



Сервірування до європейського сніданку, обіду, вечері

фото практичної вправи

вкажіть своє ПІ та номер групи, додайте фото

Сервіровка столу до європейського сніданку

- До європейського сніданку сервіруємо: закусочна тарілка перед гостем, праворуч — закусочний ніж, ліворуч — закусочна виделка і періхова тарілка, попереду закусочної тарілки — чайна ложка.
- Навпроти ножа ставимо фужер або склянку для соку.
- Праворуч фужера — чайна або кавова чашка.
- Полотняну серветку кладемо на закусочну тарілку.
- Якщо подіється масло — на періхову тарілку кладемо ніж для масла.
- В залежності від особливостей харчування людей можливі зміни в такому сервіруванні. Подивившись другий стравник вичлине необхідність додати потрібні предмети.

ДОБАВИТЬ СТОЛБЕЦ



Завантаження інтерактивної віртуальної дошки Tes для колективної роботи у додатку *Google Клас*

Копіювати

Подібно до

Грати

Друк



1
Добрый день! Поздравляю
всіх з наступаючим святом!
Желаю вам здоров'я, щастя,
любові, добра, благодати,
світу. Радуйтеся кожної
хвилини, кожного дня,
кожного року, подареному
нам Всевишньому. Пусть не

Привітання з Пасхою



2
Тест "Христос Воскрес!"



3
Вітальна сиф-листівка



4



5

6
До
встречи! <https://www.tes.com>
(Шатских Н.С.)

6

Завантаження інтерактивної віртуальної дошки Popplet (ментальні карти) для колективної роботи у додатку *Google Клас*



додому

подивитись все

масштабування

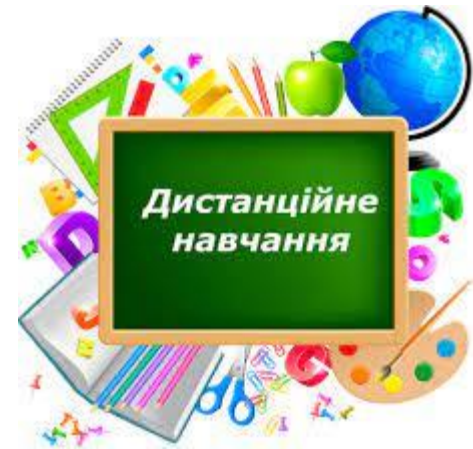


поділитися



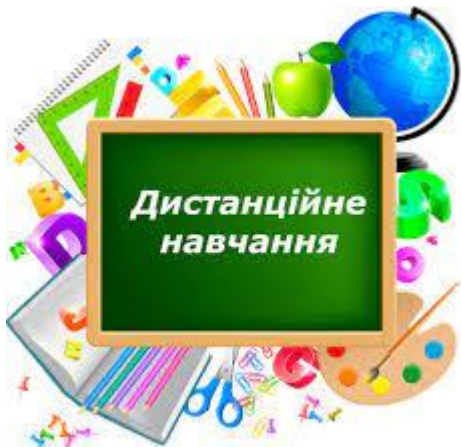
Переваги дистанційного навчання

- Індивідуальний підхід до учнів
- Колективна спільна робота учнів
- Використання інтерактивних вправ і завдань
- Підвищення ІТ компетентності викладача та учнів
- Можливість працювати на відстані
- Можливість раціонально використовувати та заощаджувати свій час
- Можливість швидкого контролю якості знань учнів
- Можливість покращення рівня навчальних досягнень учнів
 - Стимул для зростання ІТ компетентності педагогічного працівника
- Нові можливості для впровадження дистанційних форм роботи під час очного навчання



Недоліки дистанційного навчання

- Відсутність технічних можливостей
- Відсутність або низькі можливості гаджетів
- Відсутність живого спілкування
- Низька ІТ компетентність викладачів



Дякую!

Успіхів у роботі та нових професійних звершень!

