

КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД ОСВІТИ “ПОКРОВСЬКЕ ВИЩЕ
ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ”
ДНІПРОПЕТРОВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ РАДИ”



ДИСТАНЦІЙНИЙ КУРС З ПРОФЕСІЙНО ТЕОРЕТИЧНОЇ
ПІДГОТОВКИ З ПРОФЕСІЇ “КУХАР”

ТЕМА КУРСУ: “ПРИГОТУВАННЯ ПЕРШИХ СТРАВ”
ДИСЦИПЛІНА: “ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ З ОСНОВАМИ
ТОВАРОЗНАВСТВА”

НОМІНАЦІЯ: “Кращий електронний освітній ресурс в галузі ресторанного сервісу”

АВТОР: ІРИНА СЕВЕРИН
викладач професійно-теоретичної підготовки,
спеціаліст першої категорії

с. ОЛЕКСАНДРІВКА, 2024 рік

Укладач: Ірина СЕВЕРИН, викладач професійно-теоретичної підготовки, спеціаліст першої категорії.

Рецензент: Юлія МАМЄДОВА, заступник директора з навчально-виробничої роботи КЗО “Покровське вище професійне училище” ДОР”

Розробка дистанційного курсу професійно-теоретичної підготовки для дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» з професії «Кухар» виконана до чинної освітньої програми з підготовки кваліфікованих робітників за професією «Кухар 4 розряду», розробленою відповідно до Стандарту професійної (професійно-технічної) освіти (СП(ПТ)О 5122.I.10-2021-”Кухар” (наказ Міністерства освіти і науки України від “26” жовтня 2021 р. №1133)). Тема навчальної програми: «Приготування перших страв».

На сьогодні інтеграція електронних освітніх ресурсів стає частиною освітнього процесу. Даний курс створений з використанням сучасних інтерактивних інструментів для створення уроків дистанційного навчання здобувачів освіти за професією “Кухар”

Педагогом розроблено 6 занять, що входять до даного курсу з теми: “Приготування перших страв”, словник термінів (глосарій) до цієї теми, а також інтерактивні тести та інтерактивні вправи для самоконтролю та контролю рівня навчальних досягнень здобувачів освіти з дистанційного курсу.

Переваги дистанційного навчання:

- Можливість навчатися у власному темпі та в зручний час.
- Доступ до навчальних матеріалів 24/7.
- Інтерактивні завдання та тести для самоперевірки.

Матеріали дистанційного курсу можуть бути використані викладачами при проведенні уроків теоретичного навчання з дисципліни “Технологія приготування їжі з основами товарознавства”

Дана розробка: дистанційний курс з професійно теоретичної підготовки з професії “Кухар”, тема курсу “Приготування перших страв”, дисципліна “Технологія приготування їжі з основами товарознавства,” розглянута та схвалена на засіданні методичної комісії кухарської справи та охорони праці 27 лютого 2024 року протокол №7.

Розглянуто та схвалено
на засіданні методичної комісії
кухарської справи та охорони праці
Протокол від 27.02.2024 № 7

Затверджено на засіданні
методичної ради КЗО “Покровське
вище професійне училище” ДОР”
Протокол від 22.03.2024 № 4

РЕЦЕНЗІЯ

на дистанційний курс з професійно-теоретичної підготовки за професією “КУХАР”
“ПРИГОТУВАННЯ ПЕРШИХ СТРАВ”
викладача спецдисциплін
КОМУНАЛЬНОГО ЗАКЛАДУ ОСВІТИ “ПОКРОВСЬКЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ”
ДНІПРОПЕТРОВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ РАДИ”
СЕВЕРИН ІРИНИ ОЛЕГІВНИ
спеціаліста першої категорії

Дистанційний курс за темою “ПРИГОТУВАННЯ ПЕРШИХ СТРАВ” дисципліни «Технологія приготування їжі з основам товарознавства» відповідає вимогам чинної освітньої програми з підготовки кваліфікованих робітників за професією «Кухар 4 розряду», розробленої відповідно до Стандарту професійної (професійно-технічної) освіти (СП(ПТ)О 5122.І.10-2021-”Кухар” (наказ Міністерства освіти і науки України від “26” жовтня 2021 р. №1133)). Тема навчальної програми: «Приготування перших страв».

Метою дистанційного курсу є набуття здобувачами освіти професійних компетенцій за вказаною темою навчальної програми.

Дистанційний курс розроблений для педагогічних працівників та здобувачів освіти закладів професійної (професійно-технічної) освіти з професії «Кухар» з метою методичної допомоги учасникам освітнього процесу в опануванні даної теми в умовах дистанційного навчання. Дистанційний курс підвищує ефективність оволодіння професійних знань та навичок.

Дистанційний курс складається з шести електронних книг, термінологічного словника до даної теми та інтерактивних тестів для контролю знань з теми. Електронні книги розроблені за однаковою структурою, містять теоретичні та графічні матеріали, адаптовані до дистанційного навчання.

Кожна електронна книга створена відповідно до теми занять за освітньою програмою. Книги містять в собі ілюстративний, відео та графічний матеріал, що дає змогу розкрити тему в повному обсязі. Для контролю знань та кращого засвоєння навчального матеріалу створені інтерактивні вправи та тести.

Робота з інтерактивними вправами має на меті підготувати здобувачів до кращого засвоєння теоретичного матеріалу та поглибленого оволодіння професією. Використані вправи є як проблемного, так і тренувального характеру.

Навчання з використанням дистанційних технологій відкриває нові можливості для реалізації індивідуальної освітньої траєкторії. Даний курс дає можливість швидкого зворотного зв'язку «викладач – здобувач освіти» в умовах дистанційного навчання.

Дистанційний курс розглянутий та схвалений на засіданні методичної комісії кухарської справи та охорони праці (протокол № 7 від 27 лютого 2024 року), затверджений методичною радою закладу освіти (протокол № 4 від 22 березня 2024 року).

Заступник директора з
навчально-виробничої роботи "КЗО
“ПОКРОВСЬКЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ
УЧИЛИЩЕ” ДОР”

Юлія МАМЄДОВА

ЗМІСТ

ВСТУП	5
Рекомендації щодо особливостей організації навчання здобувачів освіти за розробленим дистанційним курсом:	
1. Складові дистанційного курсу	8
2. Інтерактивні плакати	9
3. Інтерактивні вправи	11
4. Інтерактивні тести	13
5. Пояснювальна записка до тестових завдань	15
6. Презентації	17
7. Інтерактивні аркуші	19
8. Карти пам'яті	20
9. Короткий термінологічний словник до теми: “Приготування перших страв”	21
ДЖЕРЕЛА	25

ВСТУП

Створення єдиного алгоритму використання технологій електронного навчання в організації освітнього процесу покладається саме на викладача. Новим завданням викладача в цих умовах постає необхідність створення комп'ютерно-орієнтованих навчальних курсів – інноваційного методу навчання, який використовує комп'ютерні технології для покращення засвоєння знань та навичок здобувачами освіти.

Переваги комп'ютерно-орієнтованих навчальних курсів:

- Підвищення мотивації та зацікавленості здобувачів освіти: при створенні дистанційного курсу викладачі можуть використовувати інтерактивні елементи, такі як ігри, симуляції та візуалізації, щоб зробити навчання більш цікавим та захоплюючим.
- Індивідуалізація навчання: даний курс можна адаптувати до потреб та стилю навчання кожного здобувача освіти, надаючи їм можливість вчитися у власному темпі та фокусуватися на темах, які їм потрібні.
- Покращення засвоєння знань: комп'ютерно-орієнтовані навчальні курси можуть використовувати різні методи навчання, такі як демонстрації, практики та тести, щоб допомогти здобувачам освіти краще засвоїти знання та навички.
- Підвищення доступності освіти: всі матеріали можуть бути доступні для здобувачів освіти з будь-якого місця та в будь-який час, що робить освіту більш доступною.

Сьогодні, існує достатньо віртуальних і дистанційних систем навчання. Останнім часом підвищився інтерес та потреба до різних форм дистанційного навчання у педагогів ЗП(ПТ)О, і тому можна зробити висновок, що проблема використання елементів дистанційного навчання для теоретичної підготовки кваліфікованих робітників є актуальною.

Адже це забезпечить:

- урізноманітнення форм професійної освіти і навчання;
- задоволення індивідуальних освітньо-професійних потреб особистості;
- підвищення якості професійної підготовки кваліфікованих робітників ;
- підвищити мотивацію та зацікавленість здобувачів освіти;
- індивідуалізувати навчання;
- покращити засвоєння знань;
- підвищити доступність освіти.

Завдяки сучасним сервісам дистанційного навчання кожен може отримати доступ до якісної освіти, незалежно від місця розташування та часу.

Так, при викладанні теоретичного матеріалу важливим аспектом є формування «довірчої категорії» авторів і матеріалів з каналів і відеохостингів (YouTube та ін.). Як додаткові засоби

прямого включення з фахівцями та експертами можливе використання сервісів on-line зв'язку (Skype, Facebook Messenger, Telegram тощо), що дають змогу аналізувати інформацію і відповідати на неї у зручний для респондентів час.

Для організації самостійної роботи учнів доцільними є масові відкриті online курси на платформах Prometheus, Edera, а також сервіси для створення інтелект-карт (Popplet, Spiderscribe тощо). Будь-який з етапів освітнього процесу можна удосконалити за допомогою елементів on-line гри, прикладом для розроблення яких є сервіс LearningApps.org.

Даний дистанційний курс створений викладачем на платформі [Book Creator](#), у вигляді цифрових книг, до яких вбудовано відео уроки з YouTube та власноруч записані автором свої аудіо та відеофайли з поясненнями. Також на сторінках книг розміщені інтерактивні плакати, створені за допомогою онлайн-сервісів [Genial.ly](#) та [Canva](#) для візуалізації інформації на основі одного зображення, до якого «мітками» (інтерактивними точками) прикріплені посилання на веб ресурси, інтернет-документи, мультимедійні об'єкти: відео, аудіо, презентації, слайд-шоу, ігри, опитування тощо.

Навчальний матеріал викладений педагогом у цифровому посібника у вигляді презентацій, створених за допомогою онлайн-додатку: [Google Презентації](#), а також онлайн-сервісів [Canva](#), [Wepik](#), [Genially](#), що дало можливість візуалізації інформації та донесення її до аудиторії, зробити свої уроки більш цікавими і захоплюючими, а також щоб краще пояснити будь які теми. Презентації створені за допомогою перелічених застосунків є інтерактивними та доступними для здобувачів освіти, а також дають можливість візуалізувати інформацію за допомогою фото, картинок, відео та інших візуальних елементів. Це може допомогти здобувачам освіти краще зрозуміти тему та запам'ятати інформацію, зробити навчання більш цікавим та захоплюючим. Презентації вбудовані в цифрові книги курсу, щоб здобувачі освіти могли переглядати їх у власному темпі.

Навчальні презентації - це потужний інструмент, який може допомогти зробити навчання більш ефективним, цікавим та доступним для здобувачів освіти. Для демонстрації матеріалів дистанційного курсу педагог створила, відповідно до теми кожного уроку, інтерактивні плакати по технології приготування перших страв ("Технологія приготування борщу українського", "Технологія приготування пюрешодібних супів" та інші).

Використання інтерактивних плакатів в освітньому процесі сприяє тому, що здобувачі освіти краще сприймають матеріал, підвищується інтерес до предмета, підвищується ефективність їх самостійної роботи та впливає на якість формування практичних умінь і навичок. Плакати формують уміння самостійно працювати з джерелами інформації, дають змогу здобувачу освіти бачити результат та оцінку своєї праці, можливість знайти правильну відповідь, поглибити знання.

Для проведення учнями самоконтролю педагог створила ряд вправ за допомогою ресурсів:

- LearningApps.org
- Kahoot!
- Wordwall
- EDpuzzle
- Google Forms

Інтерактивні вправи – це ефективний інструмент для проведення самоаналізу знань здобувачами освіти. Вони дають можливість:

- Оцінити рівень своїх знань та навичок.
- Визначити свої сильні та слабкі сторони.
- Ідентифікувати теми, які потребують додаткового вивчення.
- Мотивувати себе до навчання.

Для створення домашніх завдань до уроків, що входять до дистанційного курсу, автор використала ресурс Wizer.me – це український онлайн-сервіс, який дає можливість педагогу створювати та використовувати інтерактивні аркуші для домашнього завдання. Інтерактивні завдання дають можливість здобувачам освіти краще засвоїти матеріал. Різноманіття завдань та інтерактивних елементів роблять процес навчання більш захоплюючим. Wizer.me дає можливість викладачу отримувати зворотний зв'язок про результати здобувачів освіти, (крім того здобувачі освіти отримують зворотній зв'язок про свої результати та можуть бачити, де їм потрібно попрацювати). Wizer.me – це потужний інструмент, який може допомогти педагогу зробити домашнє завдання більш ефективним, а навчання – більш цікавим та захоплюючим для здобувачів освіти.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ОСОБЛИВОСТЕЙ ОРГАНІЗАЦІЇ НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ ЗА РОЗРОБЛЕНИМ ДИСТАНЦІЙНИМ КУРСОМ

1. Складові дистанційного курсу

№ п/п	Тема заняття	Посилання
1	Загальні правила приготування та подавання заправних перших страв. Їх значення в харчуванні людини.	https://read.bookcreator.com/zsWVt3uRO8S9ZmN1Zh48KcLQ1KS2/nM_Kj3i2TzmaSeiaXI2-yg
2	Технологія приготування бульйонів та відварів для перших страв.	https://read.bookcreator.com/zsWVt3uRO8S9ZmN1Zh48KcLQ1KS2/3MvZs4NtR1aOIjPlg9-QA
3	Технологія приготування різних видів борщу	https://read.bookcreator.com/zsWVt3uRO8S9ZmN1Zh48KcLQ1KS2/wcdoUteORQS7xj38sGI1HA
4	Технологія приготування капусняків, розсольників, кулішів.	https://read.bookcreator.com/zsWVt3uRO8S9ZmN1Zh48KcLQ1KS2/T6HrayFYQyWXn_M6xVMDoQ
5	Технологія приготування, порціонування та подавання прозорих супів та пюреподібних супів.	https://read.bookcreator.com/zsWVt3uRO8S9ZmN1Zh48KcLQ1KS2/FAqfJvvYQCuRD7BmfXZAEA
6	Технологія приготування різних видів супів	https://read.bookcreator.com/zsWVt3uRO8S9ZmN1Zh48KcLQ1KS2/Y_u1UidNRHaaZIXUb3EEaw

Заняття курсу створені у вигляді цифрових книг з текстом, зображеннями, відео, інтерактивними вправами, інтерактивними плакатами, Google-малюнками та презентаціями на платформі [Book Creator](#). Крім того до книги завантажений відеоконтент та власноруч записані автором свої аудіо та відеофайли. Book Creator – простий інструмент для створення цифрових книг з допомогою яких можна зробити навчання цікавішим та додати творчості, а також збільшити рівень залученості здобувачів освіти в освітній процес.

2. Інтерактивні плакати, зконструйовані за допомогою застосунку Genial.ly, та використані при створенні дистанційного курсу:

Для візуалізації інформації до занять курсу вбудовані інтерактивні плакати, створені за допомогою онлайн-сервісу [Genial.ly](https://genial.ly) згідно до теми.

Інтерактивний плакат – це спосіб візуалізації інформації на основі одного зображення, до якого «мітками» (інтерактивними точками) прикріплюються посилання на веб ресурси, інтернет-документи, мультимедійні об’єкти: відео, аудіо, презентації, слайд-шоу, ігри, опитування тощо.

№п/п	Назва інтерактивного плакату	Посилання на інтерактивний плакат
1	Приготування борщу полтавського	https://view.genial.ly/65ca0ba7088b4a0014981a4b/interactive-image-prigotuvannya-borshu-poltavskogo
2	Приготування борщу київського	https://view.genial.ly/65cb42d1b2153f0015ff7b90/interactive-image-prigotuvannya-borshu-kiyivskogo
3	Приготування борщу з чорносливом та грибами	https://view.genial.ly/65cb65e867ceec00139349b6/interactive-image-iprigotuvannya-borshu-z-chornoslivom-ta-gribaminteractive-image
4	Приготування борщу українського	https://view.genial.ly/65c90d29b7f4e10014d6aa0f/interactive-image-prigotuvannya-borshu-ukrayinskogo
5	Приготування капусняку запорізького	https://view.genial.ly/65d3bead4ea37a00148bff60/interactive-image-prigotuvannya-kapusnyaku-zaporizkogo
6	Приготування розсолнику	https://view.genial.ly/65d74b1f7bb6220014a1d575/interactive-image-prigotuvannya-rozsolniku
7	Приготування кулішу	https://view.genial.ly/65db8b35507fa80013a6021d/interactive-image-prigotuvannya-kulishu
8	Приготування кісткового бульйону	https://view.genial.ly/65e6286f1c553600159076f1/interactive-image-prigotuvannya-kistkovogo-buljonu
9	Приготування м’ясо-кісткового бульйону	https://view.genial.ly/65e6d4ba6e535d0014fd50d0/interactive-image-prigotuvannya-myaso-kistkovogo-buljonu-ininteractive-image
10	Приготування бульйону з птиці	https://view.genial.ly/65e8d73207aac80014397852/interactive-image-prigotuvannya-buljonu-z-pticiinteractive-image

11	Приготування рибного бульйону	https://view.genial.ly/65eb6c8cc874a200143e1701/interactive-image-inprigotuvannya-ribnogo-buljonuteractive-image
12	Приготування грибного відвару	https://view.genial.ly/65eb7e0604493a00133d13fe/interactive-image-interactive-imageprigotuvannya-gribnogo-vi-dvaru
13	Приготування пасеровок	https://view.genial.ly/65ecc0acfb0e4e001413ba8c/interactive-image-prigotuvannya-paserovok
14	Приготування прозорих супів	https://view.genial.ly/65f19a0fd28c7d0013086d72/interactive-image-prigotuvannya-prozorih-supiv
15	Приготування пюреподібних супів	https://view.genial.ly/65f61410849bc6001436054c/interactive-image-prigotuvannya-pyurepodibnih-supiv
16	Приготування різних юшок	https://view.genial.ly/660162b7c07d260014ce7faf/interactive-image-progotuvannya-riznih-yushok
17	Приготування молочних супів	https://view.genial.ly/6602822fa8429c00147bb606/interactive-image-prigotuvannya-molochnih-supiv
18	Приготування холодних супів	https://view.genial.ly/6602afc37370f10014d2fe1c/interactive-image-prigotuvannya-holodnih-supiv

А також за допомогою [Canva](#) (укр. Канва) – платформа графічного дизайну, що дозволяє користувачам створювати графіку, презентації, афіші та інший візуальний контент. Доступна як веб версія, так і мобільна. Сервіс пропонує великий банк зображень, шрифтів, шаблонів та ілюстрацій.

№п/п	Назва інтерактивного плакату	Посилання на інтерактивний плакат
1	Про що обов'язково пам'ятати при роботі в суповому відділенні гарячого цеху	https://www.canva.com/design/DAF-KIA8EYg/IJ_57i-3u0JmWsPDY01LuA/view?utm_content=DAF-KIA8EYg&utm_campaign=designshare&utm_medium=link&utm_source=viewer

3. Інтерактивні вправи,

зконструйовані за допомогою застосунку **LearningApps.org.**, та використані при створенні дистанційного курсу:

Для проведення учнями самоконтролю автор створила ряд вправ в застосунку LearningApps.org. Це онлайн-сервіс, який дозволяє створювати інтерактивні вправи. Їх можна використовувати в роботі з інтерактивною дошкою або як індивідуальні вправи для здобувачів освіти. Конструктор Learningapps призначений для розробки та зберігання інтерактивних вправ за допомогою, яких здобувачі освіти можуть перевірити та закріпити набуті знання в ігровій формі, що сприяє формуванню їх пізнавального інтересу.

№ п/п	Назва інтерактивної вправи	Посилання на вправу
1	Різні види борщу	https://learningapps.org/display?v=pvhczfi5c24
2	Технологічна схема приготування борщу українського	https://learningapps.org/display?v=p7whun8v324
3	Технологія приготування перших заправних страв	https://learningapps.org/display?v=pnfrzc15n24
4	Класифікація перших страв за температурою подавання	https://learningapps.org/display?v=pmpd7qow224
5	Значення перших страв у харчуванні	https://learningapps.org/display?v=pm3a51wek24
6	Назва першої страви за зображенням	https://learningapps.org/display?v=pb40raven24
7	Послідовність технологічної схеми приготування кісткового бульйону	https://learningapps.org/display?v=pc4xyc7sk24
8	Класифікація риби	https://learningapps.org/display?v=pd3ah14v323
9	Приготування бульйону з курки або індички прозорого	https://learningapps.org/display?v=pt12kg97c24
10	Відновлення інструкційної картки: приготування пюреподібних супів	https://learningapps.org/display?v=phx7f0t8a24
11	Приготування перших страв	https://learningapps.org/display?v=pwgm7e24

12	Обладнання та інвентар гарячого цеху	https://learningapps.org/display?v=pvf1f6xt324
----	--------------------------------------	---

Крім даного застосунку, автором для створення інтерактивних вправ, також був використаний сервіс **Wordwall** який дає можливість створювати вправи за певним шаблоном, в інтерактивному вигляді, а також у версії для друку.

Wordwall - багатофункціональний інструмент для створення як інтерактивних, так і друкованих матеріалів. Сервіс має україномовну версію. Інтерактивні вправи відтворюються на будь-якому пристрої, що має доступ до інтернету: на комп'ютері, планшеті, телефоні або інтерактивній дошці.

Сервіс пропонує багато шаблонів, за допомогою яких можна створити дидактичні ігри. Алгоритм роботи приблизно такий же, як і в [LearningApps](#).

Вправи, створені за допомогою багатофункціонального інструменту **Wordwall**

№ п/п	Назва інтерактивної вправи	Посилання на вправу
1	Приготування розсольнику з крупою	https://wordwall.net/uk/resource/68919719

Створивши ігрову вправу, автор розмістила посилання в цифрові книги або інтерактивні плакати, що надає можливість кожному здобувачу освіти або колегам, виконати ці вправи. Завдання легко персоніфікувати. Тобто призначити завдання, де здобувач освіти вказує своє прізвище. Завдяки цьому, відстежується результат роботи кожного здобувача освіти.

Ігрові вправи автор використовує як тренажер при повторенні, як навчальні завдання цифрової книги або домашні завдання.

4. Інтерактивні тести, які використані при створенні цифрової книги.

Наряду з інтерактивними вправами для контролю знань здобувачів освіти, автор створила тестові завдання за допомогою застосунку [Google Forms](#), як для активізації та корекції опорних знань, так і для систематизації та узагальнення знань.

[Google Forms](#) – це програмне забезпечення для адміністрування опитувань, що входить до безкоштовного веб-редактора Google Docs Editors. Відповіді на тестові завдання автоматично вносяться до електронної таблиці, яка доступна автору створеної форми.

Зручний і зрозумілий інтерфейс дозволяє створити опитувальник в Google і Google Forms тести без особливих зусиль, і з використанням різних елементів. Програма має простий та лаконічний дизайн. Ці інтерактивні тести складаються з 12 тестових завдань різного формату: з вибором однієї правильної відповіді, на встановлення відповідності, а також з короткою відповіддю та вирішенням виробничих ситуацій. Деякі тестові завдання поєднуються з зображеннями, що ілюструють або питання або відповідь.

№ п/п	Назва	Посилання
1	Перевірка і актуалізація опорних знань з теми: Приготування перших страв	https://forms.gle/EzyRyixbEvHHYqKB8
2	Приготування бульйонів	https://forms.gle/zuzLELJtoM4gEaF4A
3	Приготування різних видів супів	https://forms.gle/Jt6h7bAWLhN4aZqz6
4	Приготування різних видів борщу	https://forms.gle/rbc3kNT2nSWjyXq78
5	Перевірка знань: приготування бульйонів	https://forms.gle/Er8A19u7e6WUu6Wv8
6	Перевірка знань: приготування перших страв	https://forms.gle/gubwip34UzZjTxkt6

Також автор використала [Kahoot](#) - онлайн сервіс для створення інтерактивних завдань. Kahoot! - це сервіс не тільки для створення різноманітних форм тестів, але і для проведення онлайн вікторин за допомогою спеціального застосунку, що встановлюється на смартфонах здобувачів освіти (Android, iOS, Windows Phone). Дозволяє викладачу діагностувати відповіді здобувачів освіти.

№ п/п	Назва	Посилання
1	Теплова обробка продуктів	https://create.kahoot.it/details/06f5ea96-3152-4548-ae32-46262d3ddb9b
2	Приготування різних видів борщу	https://create.kahoot.it/details/0ce3d1f2-3f6a-4265-8950-bcfba485d779
3	Перші заправні страви	https://create.kahoot.it/details/1f99a859-2026-4e0d-b15a-513accb048ef
4	Приготування перших страв	https://kahoot.it/challenge/07322806?challenge-id=8e92aa6c-2f58-4dda-bcf3-d8a396a48cfe_1711025217255

Декілька завдань створено за допомогою дуже цікавого додатку [Edpuzzle](#), особливо для міркування, обговорення чи закріплення теми. Уроки з відеоматеріалами мають багато переваг, зокрема ігрові елементи під час навчання, інтерактив, підвищення технологічної грамотності здобувачів освіти, комунікативно-діяльнісний та індивідуальний підхід. У сервісі EDPuzzle можна працювати не лише на персональному комп'ютері, а й на будь-якому девайсі.

№ п/п	Назва	Посилання
1	Технологія приготування борщу	https://edpuzzle.com/media/65b76aaafa68f89b42eb0be8
2	Капусняк Запорізький	https://edpuzzle.com/media/65da4bf438510c227e6ce330
3	Приготування бульйонів	https://edpuzzle.com/media/65f43553988a9d96f5a3a604

Для визначення рівня навчальних досягнень створено інтерактивні тести у застосунку **Google Forms** та до них розроблена пояснююча записка.

**Інтерактивні тести для визначення рівня навчальних досягнень здобувачів освіти
з даного курсу**

№п/ п	Назва	Посилання
1	Тестування для контролю знань з теми: "Технологія приготування перших страв" №1	https://forms.gle/DAR4kKa9nfAceXyK7
2	Тестування для контролю знань з теми: "Технологія приготування перших страв" №2	https://forms.gle/Btddgbk9kJ9KrL2x8

5. Пояснювальна записка до тестових завдань

Тестові завдання до теми «Обробка риби та нерибних морепродуктів» з дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» розроблені відповідно до СП(ПТ)О 5122.І.56.10-2021– «Кухар» (наказ Міністерства освіти і науки України від «26» жовтня 2021 р. № 1133).

Тестові завдання розроблені з метою визначення рівня навчальних досягнень здобувачів освіти з даної теми, що повністю відповідає вимогам освітньої програми підготовки кваліфікованих робітників за кваліфікацією «Кухар 3 розряду»

Тестові завдання розроблені за допомогою програмного засобу

Google- Форми, що дає можливість проводити контроль рівня знань здобувачів освіти під час дистанційної форми навчання.

Тест містить 18 питань з предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»,

Правильна відповідь на питання тесту з 1 по 12 оцінюється в 1 бал
(за кожну правильну відповідь).

Правильна відповідь на питання тесту з 13 по 15 оцінюється в 2 балів
(за кожну правильну відповідь).

Правильна відповідь на питання тесту з 16 по 18 оцінюється в 4 балів
(за кожну правильну відповідь).

Максимальна кількість балів за складає 30 балів.

Тривалість виконання тестової роботи – 30 хв.

При оцінюванні тестових завдань використовується 12-бальна шкала

Відповідність кількості набраних балів оцінці за тестові завдання:

Рівень	Кількість набраних балів	Оцінка за 12-ти бальною системою оцінювання навчальних досягнень
Початковий	0-2	1
	3-4	2
	5-6	3
Середній	7-8	4
	9-10	5
	11-12	6
Достатній	13-14	7
	15-16	8
	17-18	9
Високий	19-22	10
	23-26	11
	27-30	12

6. Презентації, які використані при створенні цифрової книги.

Google Презентації – це онлайн-додаток, в якому можна створювати та редагувати презентації. У презентаціях Google можна створити презентацію з нуля або за допомогою шаблонів. Шаблони представлені на різні теми, починаючи з портфоліо і закінчуючи презентацією продукту. Для створення презентацій є безліч інструментів: зміни фону та шрифтів, вставка графіків, таблиць, зображень та відео, фігур, текстових полів та анімації. Готовими презентаціями можна ділитися з колегами або зберігати у форматах PDF та PPTX.

№ п/п	Назва	Посилання
1	Пасеровки: види, технологія приготування	https://docs.google.com/presentation/d/1GCY8nnH8n57ZQywOzyouNuVxONq-GqSqniJ7qj0_M0w/edit?usp=sharing
2	Загальні правила подавання перших страв	https://docs.google.com/presentation/d/1yPafrwhgSyk3u2WOHyiebf3TV3YOqY9BFw9cLIAPv-Y/edit?usp=sharing
3	Особливості приготування борщу у різних регіонах України	https://docs.google.com/presentation/d/1nM1YBmhgYzriPdeFn8fpp8ICpalb-tg3zrRj3rvfgyw/edit?usp=sharing
4	Технологія приготування розсолника з крупою	https://docs.google.com/presentation/d/1XoTqIomXPjbUE4EB8kaLsyXtNpXvK7eMHw3H7toXLNQ/edit?usp=sharing
5	Приготування прозорих бульйонів	https://docs.google.com/presentation/d/1mg-iAjfpFud6gdkDZ0yreT03oEaihbP_ILSGcBjss/edit?usp=sharing
6	Технологія приготування холодних супів	https://docs.google.com/presentation/d/1dTEKiAb78bGZMwsukcmiFhI3LNcU3DM2xdHnUB_gXA/edit?usp=sharing

Canva – зручний та простий у користуванні інструмент для візуалізації даних. Із його допомогою можна легко і швидко створити цікаві та інформативні презентації, які допоможуть провести урок та привернути увагу здобувачів освіти.

№ п/п	Назва	Посилання
1	Технологія приготування прозорих супів	https://www.canva.com/design/DAF_X5FHlwU/yR_uJSAY922BLoMNePHsrNA/view?utm_content=D

		AF X5FHlwU&utm_campaign=designshare&utm_medium=link&utm_source=viewer
--	--	--

Сервіс <https://wepik.com/ai-presentations> надає можливості швидко генерувати якісний візуальний контент. Щойно нова презентація, створена штучним інтелектом, буде готова, можна внести будь-які необхідні зміни за допомогою інтуїтивно зрозумілого інструменту редагування у даному застосунку.

№ п/п	Назва	Посилання
1	Подорож по світу прозорих супів	https://wepik.com/share/9b91d2bb-3e10-4fb5-81a7-6835924845a4#rs=link
2	Світові смаки супів пюре	https://wepik.com/share/9b94a4aa-f4fd-4df2-90d5-587116ea3c87#rs=link

Genially – мультизадачний онлайн-сервіс для створення презентацій, інтерактивних зображень, карт, звітів, інфографік, вікторин, плакатів, відео, стрічок часу, ігор та віртуальних посібників... І це ще далеко не повний перелік! Сервіс містить понад тисячу різноманітних шаблонів, за допомогою яких можна швидко і без зайвих зусиль створювати інтерактивний контент.

№ п/п	Назва	Посилання
1	Приготування пюреподібних супів	https://view.genial.ly/65f5fa2d04d2980013b554b5/presentation-prigotuvannya-pyurepodibnih-supiv
2	Технологія приготування юшок	https://view.genial.ly/65ff3dcd72e1100013eb72c0/presentation-prigotuvannya-supiv
3	Приготування молочних супів	https://view.genial.ly/6601dcd21a328e0014de16c8/presentation-prigotuvannya-molochnih-supiv

7. Інтерактивні аркуші, створені за допомогою сервісу: Wizer.Me

Інтерактивний робочий аркуш являє собою веб-сторінку, на якій можна розмістити навчальний матеріал і різного типу завдання для здобувачів освіти.

Наприклад, це може бути відео, зображення, текст на основі яких здобувачі освіти відповідають на запитання і виконують завдання. Можна вставляти зображення і робити їх інтерактивними, додаючи на них мітки з текстом, гіперпосиланнями, питаннями, вікнами для введення тексту. Можна додавати презентації, розміщені в сервісах інтернет, використовуючи код HTML. Питання можуть бути текстовими, а можуть бути у вигляді аудіофайлів. У багатьох завданнях можна задати відповіді для автоматичної перевірки.

№ п/п	Назва	Посилання
1	Приготування бульйонів	https://app.wizer.me/category/worksheet/MV5KIX-prigotuvannya-bulyoniv
2	Приготування бульйонів і пасеровок	https://app.wizer.me/category/worksheet/CDDYP0-prigotuvannya-bulyoniv-ta-paserovok
3	Технологія приготування капусняків, розсольників, кулішів	https://app.wizer.me/category/Other/NXEXM8-tehnologiya-prigotuvannya-kapusnyakiv-rozsolnikiv-kulishiv
4	Приготування різних видів борщу	https://app.wizer.me/category/Other/A64ZNE-prigotuvannya-riznih-vidiv-borshchu
5	Приготування прозорих і пюреподібних супів	https://app.wizer.me/category/worksheet/5HG207-tehnologiya-prigotuvannya-prozorih-ta-pyurepodibnih-supiv

8. Карти пам'яті, які використані при створенні цифрової книги.

Карти пам'яті – це зручний інструмент для відображення процесу мислення і структуризації інформації у візуальній формі. Карта пам'яті реалізується у вигляді діаграми, на якій зображені слова, ідеї, завдання або інші поняття, зв'язані гілками, що відходять від центрального поняття або ідеї. Spider. Scribe.net – веб-сервіс для створення ментальних карт, організації мозкового штурму. З допомогою цього сервісу можна візуалізовувати ідеї, супроводити їх картинками, картами з Google Maps, документами та календарями. Сервіс підтримує спільну роботу над однією «картою розуму»

№ п/п	Назва	Посилання
1	Види заправних перших страв	https://www.spiderscribe.net/app/?5b8e83663fdf08bb1f477e532141e30f
2	Послідовність приготування перших страв	https://www.spiderscribe.net/app/?a2bd51445b61a1d850f7ace5d22d6e67

9. КОРОТКИЙ ТЕРМІНОЛОГІЧНИЙ СЛОВНИК ДО ТЕМИ: “ПРИГОТУВАННЯ ПЕРШИХ СТРАВ”.

Б

Бульйон – це відвар з м'яса, кісток, сільськогосподарської птиці, риби з додаванням білого коріння, моркви, цибулі.

Борщ – українська національна страва, обов'язковою складовою частиною якої є буряк столовий червоний

Бланшувати – ошпарювати окропом або опускати в нього овочі, рибу для зберігання кольору, запаху та ін..

Біск – густий вершковий суп з основою процідження бульйону з моллюсків або дичини

В

Варіння – теплова обробка продуктів у воді, що кипить або атмосфері водяного пару.

Відвари – в процесі варіння круп, макаронних виробів, овочів, фруктів, грибів, частина розчинних вуглеводів, білків, мінеральних речовин і вітамінів (близько 30%) переходить у відвар, тому відвари слід використовувати для подальшого приготування перших страв.

Відтяжка – прийом в кулінарії для освітлення бульйонів. Збиті яєчні білки вводяться в рідину і нагріваючись разом з нею вбирають в себе домішки, які там містяться.

Вихід готової страви – маса страви, встановленої з урахуванням відходів і втрат при кулінарній обробці продуктів, з яких готують страву.

Г

Галушки полтавські – юшка з галушками.

Галушки – страви української кухні: нарізані шматочки тіста, відварені у воді, подають за сметаною, розтопленим салом, а також, кладуть в «Полтавський» борщ.

Гаспачо – іспанська страва з холодного сирого супу, який зазвичай містить помідори, огірки, цибулю, часник, олію та оцет

Готова кулінарна продукція – це різні страви, кулінарні і кондитерські вироби.

З

Заправка – те, чим заправляють їжу (засмажка, сметана).

Знежирення – для видалення жиру з поверхні гарячої рідини, наприклад соусу, супу або рагу, також відомого як знежирення або обрізання жиру

К

Кулінарна готовність – певний стан страви, який характеризується комплексом заданих фізико-хімічних, структурно-механічних, та органолептичних властивостей, що дає можливість вживати їжу.

Кулінарна обробка продуктів – сукупність різних прийомів впливу на харчові продукти для надання їм властивостей, необхідних для подальшої обробки або вживання в їжу.

Консистенція – ступінь щільності або густини речовини.

Консоме – тип прозорого супу, приготовленого з насиченого ароматизованого бульйону, який був освітлений, процес використання яєчних білків для видалення жиру

Л

Ланспік – випаруваний до стану желе бульйон.

Лавровий лист – узагальнююча назва листя лавра благородного, що використовується в кулінарії як ароматна приправа.

Луската риба – риби, шкіра якої вкрита лускою (короп, хек, судак та ін.)

М

Масло – молочний продукт, який виробляється шляхом збивання свіжого або кислого молока, вершків чи перетворення високожирних вершків.

Меню – перелік страв, який записується в певній послідовності; загальний список страв.

Мультиварка – багатофункціональний побутовий кухонний електроприлад з програмним управлінням, призначений для приготування широкого спектру страв в автоматичному режимі.

Н

Напівфабрикати – продукти, які пройшли одну або кілька стадій кулінарної обробки, але не доведені до готовності і призначені для подальшої обробки та приготування страв.

Нарізання - процес, під час якого поділяють що-небудь на частини, шматки або відділяють яку-небудь кількість частин, шматків від чогось різальним інструментом.

Ніж – ріжучий інструмент, робочим органом якого є клинок — смуга твердого матеріалу з лезом на одній або декількох сторонах. У конструкції найчастіше можна виділити клинок і руків'я.

О

Окрошка – різновид холодного супу на овочевій основі. Належить до традиційних українських страв.

Оливки - плоди оливкового дерева. Джерело отримання оливкової олії. В зеленому, вигляді маринуються і використовуються в якості приправи до солянок, розсолників.

Олія – рідка жирова речовина, яку добувають з деяких рослин (переважно з їх насіння або плодів).

Освітлити – додати прозорість харчовій рідині за допомогою проціджування та інших прийомів.

П

Пасерування - обсмажування продуктів з жиром і без нього при температурі не вище 120 ° С.

Приправи – смакові ароматичні речовини, що застосовуються для приготування різноманітних страв.

Припускання – це варіння в закритому посуді у невеликій кількості рідини (води, молока, бульйону, відвару),

Пропарювання - особливий спосіб оброблення рису і пшениці.

Р

Розсольник - заправна перша страва, традиційний суп української кухні.

С

Сіль – це речовина у вигляді кристаликів, яку використовують як смакову речовину та для консервування харчових продуктів.

Страва – це поєднання продуктів харчування, які доведені до кулінарної готовності, порціоновані, оформлені і готові для споживання.

Спеції – смакові ароматичні речовини, що застосовуються для приготування різноманітних страв.

Супова засипка - крупи, макаронні вироби.

Солянка – густа юшка з дрібно нарізаними шматочками м'яса або риби ігострими пряними приправами.

Т

Тарілка – посуд, з якого вживають першу і другу страву, з третьої страви – лише десерти. Переважно тарілка круглої форми.

У

Уха – рідка страва, різновид юшки (супу), основний інгредієнт ухи – риба.

Ф

Фо – страва в'єтнамської кухні, суп з локшиною, в який при сервіруванні додають яловичину або курятину

Х

Харчо – національна грузинська страва, суп з яловичини з рисом і волоськими горіхами на спеціальній кислій основі – тклапі.

Ч

Чорба – кислий суп із заправкою та з м'ясом або птицею, до складу якого входить квас з висівок.

Ш

Шинкування - це спосіб нарізування тільки сирих овочів і фруктів, зелені, коріння, грибів – тобто продуктів рослинного походження. У підсумку повинні вийти вузькі невеликі шматочки – як для квашеної капусти.

Шумівка – велика ложка з отворами для знімання накипу з бульйону, виймання м'яса, риби з юшки

Ю

Юшка – рідка страва типу супу, бульйону.

ДЖЕРЕЛА:

1. Стахимич Т.М., Пахолюк О.М., “Кулінарна справа. Технологія приготування їжі.” Київ: Грамота, 2020.- 280 с.
2. Клопотенко Є. В. “Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах”. Львів. Літопис. 2019.
3. Курс лекцій з дисципліни “Кухні народів світу” для студентів галузі знань 24 “Сфера обслуговування” спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа” освітнього рівня “бакалавр”. Тернопіль: ТНТУ, 2018.
4. Товарознавство (Харчові продукти): метод. вказ. до вивч. дисц. / М.Є. Бондарчук – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2018. – 52 с
5. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громад. харчування всіх форм власності/О.В.Шалимінов, Т.П.Дятченко, Л.О.Кравченко та ін. – К.: АСК, 2007. – 848 с.
6. Доцяк В.С. “Українська кухня”. Для учнів професійно- технічних закладів освіти, - К., АДС, 2015. - 680с.

Інтернет-джерела

- https://er.knutd.edu.ua/bitstream/123456789/17565/1/OIIP2020_P202-208.pdf
- <https://wordwall.net/uk/community/wordwall>
- <https://www.google.com/docs/about/>
- <https://www.google.com/intl/uk/slides/about/>
- <https://www.youtube.com/?hl=uk&gl=ua>
- <https://app.genial.ly/>
- <https://create.kahoot.it/>
- <https://learningapps.org>
- <https://edpuzzle.com>
- <https://www.canva.com/>
- <https://www.spiderscribe.net/>
- <https://app.bookcreator.com/>
- <https://app.wizer.me/>
- <https://wepik.com/ai-presentations>
- <https://www.epuzzle.info/uk>

Перелік відеоматеріалів, які вбудовані до цифрової книги

Для більш яскравого викладення матеріалу завдань до кожного з занять вбудовані відео взяті

з YouTube

№ п/п	Назва	Посилання
1	Готуємо козацький куліш	https://youtu.be/wGR8R5RvaGE?si=8cOMTeeWTF-kPMUp
2	Куліш козацький	https://youtu.be/SE5usOG5jX0
3	Що їли козаки? Козацька страва - куліш	https://youtu.be/CxGs9E-QwEA
4	Куліш	https://youtu.be/oKSnt_kwV4c
5	Приготування пасеровок	https://youtu.be/vKLd5-b0GAM
6	Курячий бульйон	https://youtu.be/_ElwUvZt90A?si=WmCFZIX5619pFmKf
7	Приготування бульйонів	https://youtu.be/8uhwi0ShW7A
8	Приготування розсольнику з крупами	https://youtu.be/-T0QHn0yTKc
9	Приготування розсольника з перловкою. євген Клопотенко	https://youtu.be/Bg1D_orpHrg?si=lPnyEXHQjmnWqNeB
10	відео урок “Технологія приготування капусняків”	https://youtu.be/yzsc0YwBEKI
11	Капустняк — Відео рецепт Автентичні смаки України	https://youtu.be/LboDPGAJFSM
12	Борщ — Відео рецепт Автентичні смаки України	https://youtu.be/LYirVnDyDhA?si=TQQjzCa_dixNR1O9
13	Секрет ідеального борщу від Євгена Клопотенка – Україна на смак	https://youtu.be/MYVs6eEQme8?si=_LRdCb2PwQescmOY
14	Борщ з грибами і чорносливом Пісний борщ без м'яса з білими грибами в казані	https://youtu.be/eYkLcIKfm1c?si=VC6OWmz2tFrqbcJZ
15	Відеоурок «Приготування київського борщу»	https://youtu.be/BXPrUjIA8QY?si=DwGtDEjwWypkcsIq
16	Пасерування на борщ київський	https://youtu.be/xiEOb2xc5-Q?si=2a0I7QoQF8VwvADu

17	Відеоурок "Технологія приготування борщів, їх види та особливості. Відпуск та вимоги до якості"	https://youtu.be/xjzDRVxLscY?si=tpNcVoDHJNJV29hv
18	Борщ. Секретний інгредієнт. ПОЛТАВСЬКИЙ БОРЩ. РЕЦЕПТ БОРЩУ ЗІ «ЩИПАНИМИ» ГАЛУШКАМИ	https://youtu.be/1VKKFJ_hN3Q?si=bK7qzLC-Q0wEvAJ2
19	Приготування пюреподібних супів з використанням інноваційних технологій	https://youtu.be/IS8Sz-JDr6k
20	Крем суп з руколи з морозивом	https://youtu.be/ZRaTd6jIZRk?si=lCApUmq750S-rzzF
21	Приготування супів пюре	https://youtu.be/NUh1xvwHBEQ
22	Приготування картопляного супу пюре	https://youtu.be/u_woUbVGpu0
23	Крем суп вішисуаз	https://youtu.be/IIv4KOgkvIM?si=3DdeemBmKdmFvtaZ
24	Технологія приготування супів з крупами	https://youtu.be/eOUfURHVtg4
25	Технологія приготування супів різних та вимоги до якості	https://youtu.be/iuQ9LKAVGpA?si=g9jZizM0MKQsj0cy
26	Технологія приготування супів молочних з овочами	https://youtu.be/kwA3G29_Xx8?si=mzet3HyZyH1StgTJ
27	Технологія приготування молочних супів	https://youtu.be/S-2vjzfuGvQ?si=PQsmI9HalxwHLING

Перелік онлайн-пазлів, які вбудовані до цифрової книги

[ePuzzle](http://epuzzle.info) – це місце, де здобувачі освіти можуть грати в збирання онлайн-пазлів і створювати нові зі своїх власних картинок.

№ п/п	Назва	Посилання
1	Прозорі супи	https://www.epuzzle.info/uk/головоломка/грати/їжа/122550-прозорий-суп#14x9
2	Яловичий бульйон з локшиною	http://surl.li/rqajv
3	Португальський суп калдо верде	http://surl.li/rqamr