

**Методична розробка уроку
виробничого навчання
з використанням
елементів хмарних технологій
на тему
«Приготування борщів»**

Розглянуто і затверджено на засіданні методичної комісії

Протокол № від

Методична розробка уроку «Приготування страв з бобових» розроблена відповідно до програми професійно-технічної підготовки учнів за професією «Кухар».

В методичній розробці розкрита методика проведення уроку виробничого навчання з використанням хмарних сервісів на різних етапах.

Дана розробка буде корисною майстрам виробничого навчання при проведенні уроків виробничого навчання.

Розробила: Доценко О. І. – майстер в/н I категорії

Вступ

Головне завдання педагога зробити навчання цікавим. Тому на урок потрібно йти не лише зі знанням навчального матеріалу, методів і прийомів навчання, набором задач і вмінням їх майстерно розв'язувати, але і з різноманітними та цікавими способами організації роботи учнів.

Таке непросте завдання можна вирішити лише шляхом поєднання традиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій, серед яких чільне місце займають інформаційно-комунікаційні технології навчання. Вони відкривають нові, ще недостатньо досліджені можливості вдосконалення навчальної діяльності.

Важливі також деякі психологічні аспекти даної теми. Учні мають різний психологічний статус і багато хто з них хворобливо ставиться до зауважень, дуже боїться зазнати фіаско на очах у класу. У діалозі з комп'ютером нічого подібного не відбувається: комп'ютер не рахує, скільки було невдалих спроб розв'язання задачі, не робить ніяких зауважень. Він ще й підкаже, що і як потрібно зробити. Таким чином формується ситуація психологічного комфорту, яка створює можливість пізнавальної та емоційної свободи учнів.

Інтернет сьогодні є найважливішою соціально-економічною комунікацією нашої цивілізації. Глобальна мережа відображає функціонування різних галузей суспільства та забезпечує інформаційний сервіс спілкування, дозвілля та інших видів професійної діяльності особистості. Мережа Інтернет необхідна всім педагогам і учням незалежно від предмета вивчення. Інтернет як технічний засіб розвитку особистості істотно сприяє її самореалізації та розширює соціальні можливості. Тож сьогодні, коли до Інтернету може підключись практично будь-яка людина, обумовлює можливість переходу до так званих «Хмарних послуг». Останнім часом впровадження хмарних технологій стрімко зростає, завдяки цьому освіта стає ще доступнішою, адже, вчитися можна скрізь: у приміщенні та на відкритій місцевості.

Педагоги можуть використовувати хмарні технології для дистанційного навчання, на уроках та позакласній діяльності, а також в методичній роботі.

При цьому реалізуються певні задачі:

- отримання оперативної інформації,
- миттєва комунікація із колегами або учнями (відбувається оптимізація часу навчального процесу),
- поширення власного досвіду,
- підвищення кваліфікації, ознайомлення із передовим досвідом вчителів.

За останні декілька років суттєво змінилася методична робота майстрів виробничого навчання ДНЗ «ПЛСП м. Хмільник» з професії «Кухар». Від складання величезних паперових тематичних папок та папок самоосвіти вони

переходять до хмарних технологій. Всі розуміють наскільки важливо отримувати знання та не відставати від учнів в питаннях використання гаджетів.

У навчальному процесі хмарні технології є інноваційною альтернативою традиційному навчанню, забезпечують неперервність у навчанні, сприяють формуванню конкурентоспроможного спеціаліста, створюють такі умови для використання комп'ютерних технологій, що навчальний матеріал стає предметом активної практичної та розумової діяльності кожного учня.

Використання хмарних онлайн-сервісів у навчанні допомагають сучасному учневі

- підвищити мотивацію до навчання;
- зменшити час на підготовку домашніх завдань;
- формувати інформаційні компетенції у процесі навчання та у позаурочній діяльності
- організувати самостійну та дослідницьку діяльність;
- перетворити ігровий контент у захопливе навчання.

У той же час хмарна освіта дає можливості педагогу:

- зберігання фото, відео, текстових документів необмеженого обсягу;
- спільної діяльності на віддаленій відстані;
- доступності поза межами навчального закладу;
- миттєвого збереження інформації.

Проаналізувавши існуючі хмарні сервіси, майстри виробничого навчання з професії «Кухар» дійшли висновку про те, що хмарні технології можна використовувати на будь-якому етапі проведення уроку виробничого навчання. Різноманіття хмарних сервісів дозволяє зацікавити учнів, що покращує рівень засвоєння знань.

План уроку **виробничого навчання**

Тема. Приготування заправних супів.

Тема уроку. Приготування борщів

Мета уроку.

Навчальна: ознайомитись із видами та особливостями рецептур борщів української кухні; оволодіти вміннями та навичками приготування різних видів борщів; вивчити вимоги до їх якості, правила оформлення та подачі.

Розвиваюча: розвивати в учнів творчі здібності, навички роботи в колективі, вміння використовувати попередньо здобуті знання; розвивати уміння економно використовувати сировину, електроенергію, бережно ставитись до обладнання, інвентарю, посуду.

Виховна: виховувати інтерес до обраної професії, відповідальне ставлення до отриманого завдання; виховувати уміння дотримуватись вимог санітарії й гігієни, технічних вимог, безпеки праці та ефективно використовувати робочий час.

Методична: підвищити мотивацію до навчання; формувати інформаційні компетенції; організувати самостійну та дослідницьку діяльність; перетворити ігровий контент у захопливе навчання.

Тип уроку. Урок комплексного застосування знань, умінь і навичок при виконанні навчально-виробничих робіт.

Методи та технології уроку.

Словесні: пояснення, бесіда, робота з технічною документацією.

Наочні: самостійне спостереження учнів, робота з онлайн-сервісам.

Практичні: вправи, вирішення виробничо-технічних завдань.

Хмарні технології, методи креативного мислення.

Матеріально-технічне забезпечення. ПК з виходом в Інтернет; мультимедійний проектор; презентації до теми уроку, аудіозаписи, інструкційно-технологічні картки приготування борщів; тестові завдання; набір інструментів і пристосувань для приготування страви; посуд для приготування та подачі страви; продукти для приготування борщів; спеціальна література.

Міжпредметні зв'язки: предмети: «Технологія приготування їжі»; «Облік, калькуляція, звітність»; «Гігієна та санітарія»; «Інформатика», «Географія».

Хід уроку:

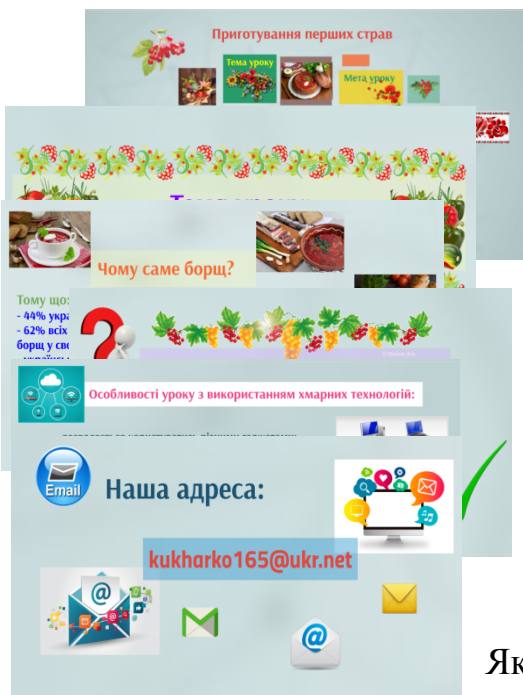
I. Організаційна частина:

1. Перевірка наявності учнів: звіти бригадирів.
2. Перевірка готовності учнів до уроку, їх зовнішнього вигляду.

II. Вступний інструктаж:

Оголошення теми і навчальної мети уроку. Мотивація навчання учнів.
(презентація в сервісі Prezi <https://prezi.com/view/qFIfSUXd9Ua59LBxkgfp/>)

Все, що росте на українському городі
З любов'ю ми до столу подаєм.
Та над усе ми дякуєм природі,
Коли смакуєм щойно звареним борщем.
В обідню пору кличе він до хати,
І по тарілці розливається душа.
Нас і за вуха від борщу не відірвати,
Коли він ллється, наче пісня, із ковша.



Як можна здогадатись з епіграфу, тема нашого уроку – «Приготування борщу».

Чому саме борщ?

Перш за все тому, що 44% українців вважають його своєю найулюбленішою стравою, майже у 62% ресторанів борщ є у меню. Тож вам, як майбутнім працівникам закладів ресторанного господарства, доведеться не раз показувати свою майстерність у приготуванні цієї страви.

Друге це те, що борщ цінується у багатьох країнах. Українська кухня, стоїть на 8-му місці у рейтингу найсмачніших кухонь світу. Борщ – це візитна картка української кухні, і кожен, хто відвідує нашу країну вважає за необхідне скуштувати цю смачну, поживну і корисну страву. Тому ви, майбутні кухарі, повинні вміти смачно готувати борщі, щоб гідно представляти нашу кухню не тільки на державному, а й на міжнародному рівні.

Тож сьогодні, на уроці, ми повинні:

- ознайомитись із видами та особливостями рецептур борщів української кухні;
- оволодіти вміннями та навичками приготування різних видів борщів;
- вивчити вимоги до їх якості, правила оформлення та подачі.

1. Перевірка домашнього завдання.

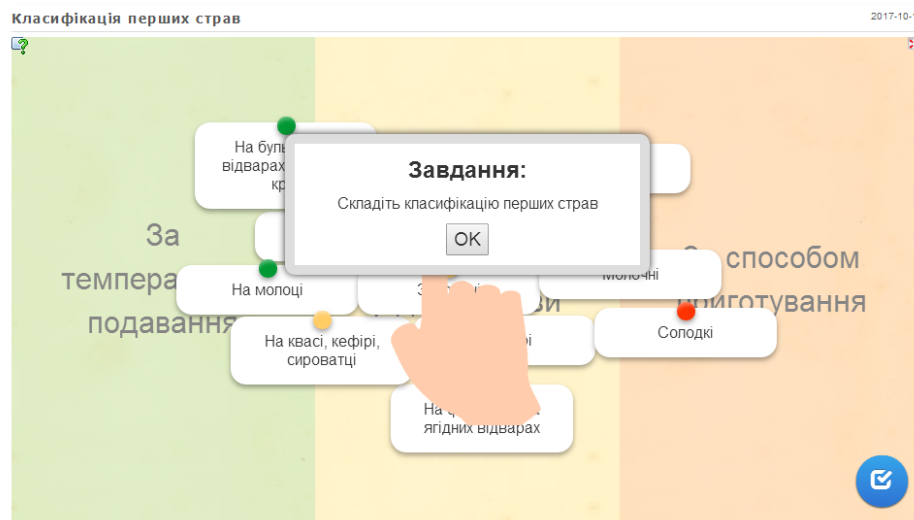
На попередньому уроці учням на пошту було скинуто тест з теми «Перші страви» створеного за допомогою конструктора тестів Online Test Pad. (<https://onlinetestpad.com/32xrskgkaiolo>)

Оголошуються оцінки за тест.

2. Актуалізація опорних знань (за допомогою онлайн-сервісу LearningApps).

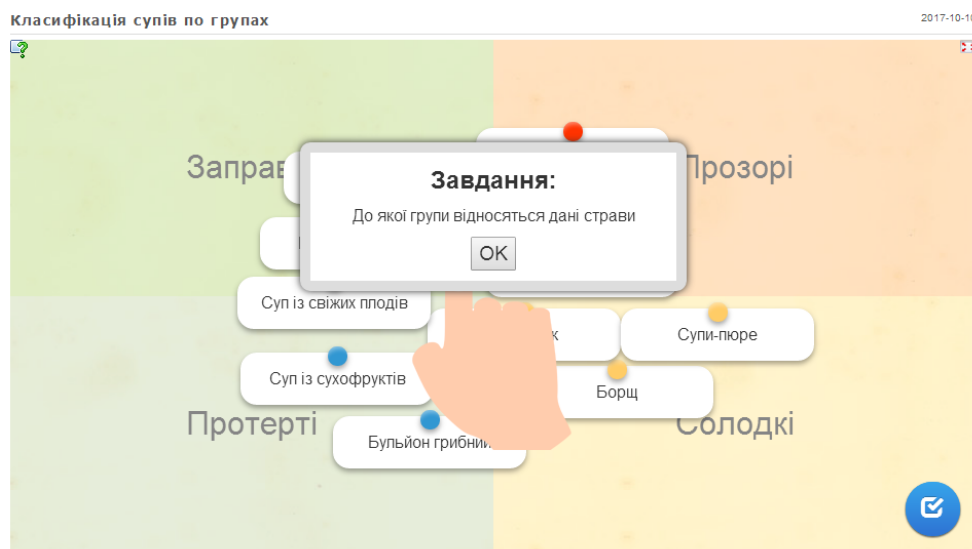
2.1 Скласти класифікацію перших страв

(<https://learningapps.org/watch?v=pg40wzcqc17>).



2.2 Класифікувати перші страви по групах.

(<https://learningapps.org/watch?v=pjgcx0w2c17>)

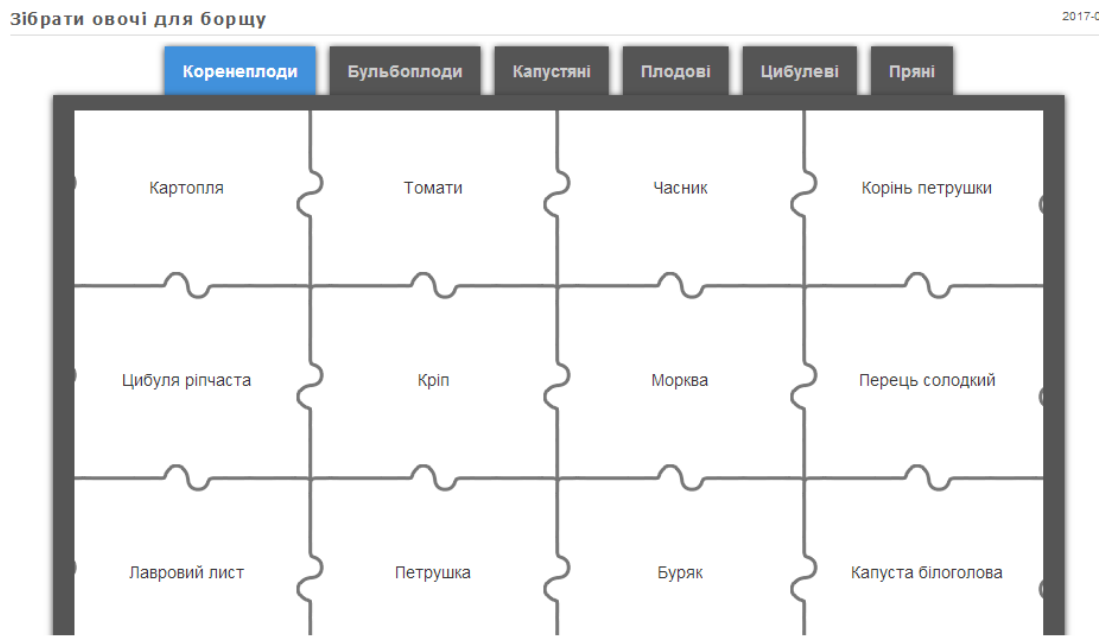


2.3 Найчастіше рідкою основою борщу є бульйон. Скласти послідовність приготування кісткового бульйону.

(<https://learningapps.org/watch?v=pz4k4ijgt17>)

2.4 Основні складові борщу – це овочі. Давайте повторимо, на які групи поділяються овочі і які з них використовують для приготування борщу.

(<https://learningapps.org/watch?v=pxvd945g517>)



2.5 Знайти назви овочів, які використовують для приготування борщу.

(<https://learningapps.org/watch?v=pdckqqejt17>)

М	О	Р	К	В	А	Е	С	Ї	І	С	Т
Д	Л	М	А	Щ	П	Г	Д	Є	Й	Щ	Х
Е	П	Р	П	О	Ю	Ж	Ш	Р	З	Ь	Й
Ц	У										
Є	Й										
С	Ф										
Є	С										
Е	А										
Н	Щ	К	А	Р	Т	О	П	Л	Я	В	С
Х	Д	З	Ї	Ч	Б	У	Р	Я	К	А	Н
Ч	У	Д	Ч	Ц	Щ	Х	Е	Т	Й	С	И
Щ	Ю	І	Ш	Р	Н	Р	Щ	І	Є	О	К
Я	І	Ч	Г	Г	Я	П	Т	П	В	Л	Щ
Е	У	Щ	Т	Ш	Й	О	Ш	Г	П	Я	Ш

1. _____
 2. _____
 3. _____

 10. _____

Завдання:

Знайти назви всіх овочів, які використовують для приготування борщу.

OK

3. Виклад нового матеріалу.

У народі є поговорка: «Скільки господинь – стільки і борщів». А скільки їх, борщів, справді є в Україні? Виявляється досить багато. Майже кожна область має свій специфічний рецепт борщу, а то і не один.

Наші учні Чугуєва Д. і Гусь М. отримали індивідуальне завдання і склали Карту борщів України, про що зараз нам і розкажуть. (Презентація https://docs.google.com/presentation/d/1pDBNXiaZN-04GCSor8HoggmOK_M5oGvS/edit?usp=sharing&ouid=116366402805006045139&rtpof=true&sd=true).



Звичайно, що приготувати всі різновиди борщів ми не зможемо за браком часу, але кілька із них ми сьогодні приготуємо.

Кожна із бригад отримала випереджальне завдання: спираючись на знання, отримані на уроці «Технологія приготування їжі» підготуватись до приготування певного виду борщу. А саме:

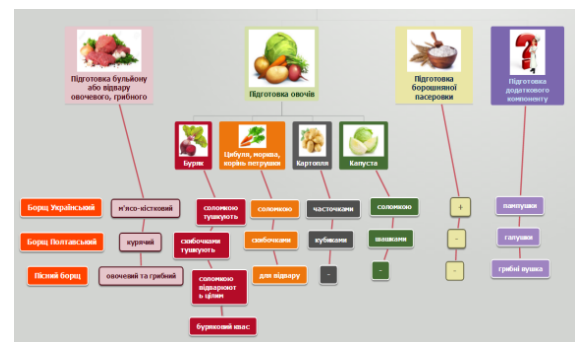
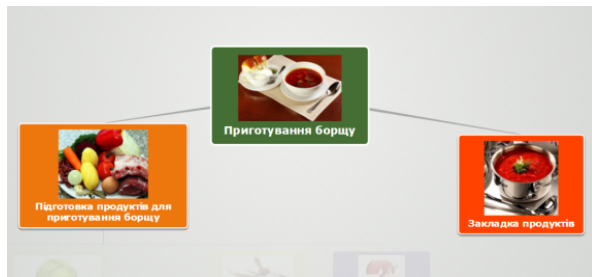
- Бригада № 1 – борщ «Український» з пампушками;
- Бригада № 2 – борщ «Полтавський» з галушками;
- Бригада № 3 – «Пісний борщ з грибними вушками».

Взагалі, якщо говорити про приготування борщів, то потрібно сказати, що всі вони готуються в два етапи:

I етап. Підготовка продуктів для приготування борщу.

II етап. Закладка продуктів в певній послідовності.

(Демонструється ментальна карта створена у сервісі Mindomo <https://www.mindomo.com/mindmap/419dd031f15642e383bd799dd29f6b2c>)



Давайте поговоримо детальніше про I етап приготування борщу.

Отже, підготовка продуктів складається з підготовки рідкої основи (бульйону, овочевого або грибного відвару); підготовки овочів, борошняної пасеровки і додаткового компоненту.

В свою чергу підготовка овочів включає в себе: підготовку столового буряка, цибулі, моркви та кореню петрушки, підготовку картоплі і капусти.

І зараз я попрошу бригади, використовуючи дану схему розповісти про підготовку продуктів для приготування борщів.

Очікувана відповідь.

I бригада.

Для приготування борщу «Українського» використовують м'ясо-кістковий або кістковий **бульйон**: м'ясо та кістки варять на повільному вогні, знімаючи піну; м'ясо виймають, докладають овочі; після закінчення приготування бульйон проціджують.

Буряки шаткують соломкою, додають оцет, жир, томатне пюре, трохи бульйону і тушкують до напівготовності.

Цибулю, моркву та корінь петрушки шаткують соломкою, пасерують з жиром.

Картоплю ріжуть часточками.

Капусту шаткують соломкою.

Борошняну пасеровку розводять бульйоном.

Додатковий компонент – пампушки з часниковою підливою.

Пампушки готують з дріжджового тіста беопарним способом. Часник розтирають з сіллю, додають олію і кип'ячену охолоджену воду.

II бригада.

Для приготування борщу «Полтавського» використовують курячий або гусячий бульйон.

Буряки нарізають тонкими скибочками, додають бульйон, жир, цукор, томатне пюре, оцет і тушкують до готовності.

Моркву та корінь петрушки нарізають скибочками, **цибулю** – шаткують півкільцями, пасерують з жиром.

Картоплю ріжуть кубиками.

Капусту нарізають шашками.

Борошняної пасеровки до борщу «Полтавського» не додають.

Додатковий компонент – галушки. Тісто готують заварним способом. Некруте тісто набирають ложкою і відварюють у киплячій підсоленій воді. Більш круто замішане тісто розкачують і нарізають квадратами 1,5×1,5 см.

III бригада.

Рідка основа Пісного борщу з грибними вушками – це овочевий та грибний відвар, а також буряковий квас.

Для приготування бурякового квасу столові буряки очищають від шкірки. Приблизно п'яту частину всіх буряків нарізають кружальцями, решту – використовують цілими. Буряки заливають холодною перевареною водою і залишають у теплому місці для бродіння. Квас готовий до вживання через 5-7 днів.

Буряки відварюють у шкірочці, нарізають соломкою.

Цибулю, моркву та корінь петрушки використовують для приготування овочевого відвару.

Картоплю та капусту у цьому борщі не використовують.

Сушені **гриби** замочують холодною водою, варять 25-30 хв. Відвар використовують як рідку основу, гриби пропускають через м'ясорубку і використовують для приготування начинки для вушок.

Борошняної пасеровки немає.

Додатковий компонент – вушка з грибами. Тісто замішують, як на вареники. Для начинки змелені на м'ясорубці відварені сушені гриби, пасерують на жирі з дрібно нарізаною ріпчастою цибулею.

Готове тісто тонко розкачують і нарізають на квадрати 3×3 см. На середину кожного квадрата кладуть начинку і заліплюють у вигляді вушок.

Варять вушка у киплячій підсоленій воді 5-8 хв.

Якщо упорядкувати ваші повідомлення, то у нас може скластись порівняльна таблиця, де ви бачите відмінності у приготуванні різних видів борщів.

Ця відмінність

- у способах нарізування овочів;

- способах теплової обробки основного компоненту борщу – буряка;
- наявності борошняної пасеровки та деяких компонентів.

Отже продукти підготовлені для приготування борщів і повинна відбутись їх закладка у певному порядку.

Перед вами з'явилась віртуальна дошка (*створена у сервісі Padlet https://padlet.com/dotsenko_ok_ua/40xf5pk3uhsb*), де є ваші завдання, а також інструкційні карти по приготуванню борщів. В інструкційних картах вказана послідовність закладки продуктів при приготуванні страви. Ви матимете змогу користуватись ними під час виконання своїх завдань протягом уроку. Такі ж інструкційні карти є у друкованому вигляді (Додаток 2).

Також на цій же дошці показані зразки оформлення та подачі борщів. Ознайомтесь з ними і прийміть до уваги під час презентування своєї страви.

Бригада №1

Борщ Український з пампушками



Інструкційна карта

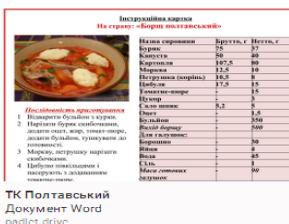


Бригада №2

Борщ Полтавський з галушками



Інструкційна карта



Бригада №3

Пісний борщ з грибними вушками



Інструкційна карта



Способи подачі



Способи подачі

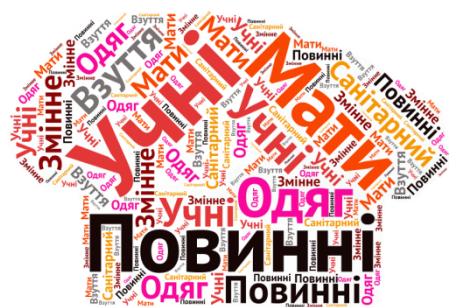


Способи подачі



4. Повторення правил охорони праці. (За допомогою сервісу Word Art)

Учням демонструють хмарки слів. Їм потрібно подивитись на хмарку і ті слова, що у ній є і відповісти, яке правило охорони праці там заховане.



повинні бути

1. Учні повинні мати санітарний одяг та змінне взуття. Волосся сховане під головний убір. Одяг має бути застібнутий на всі гудзики. Не можна заколювати одяг шпильками.

2. Руки у кухаря
чисті, нігті коротко



підстрижені, без лаку. На руках не повинно бути обручок, браслетів, годинників та інших прикрас; перед початком роботи та після кожного відвідування туалету руки потрібно вимити з милом та обробити 0,2% розчином хлорного вапна.



3. Гарячий посуд знімають з плити, користуючись рушником.

роботи на
потрібно
також
килимка,
керування, а
обладнання



4. Перед початком електричному обладнанні перевірити заземлення, а наявність діелектричного цілісність кнопок та ручок також санітарний стан (тобто його чистоту).



5. Підлогу потрібно тримати сухою і чистою. Не допускати проливання рідини або жиру. Якщо це сталося – негайно витерти підлогу.

наповнюють на
Наповнені
а
поверхні плити,
рушником за
кришці.



6. Каструлі три четверті об'єму. каструлі не пересувають, переставляють на тримаючи сухим ручки при закритій



7. Кришку каструлі потрібно знімати від себе.

8. Кухарські ножі повинні ручки та гостре лезо.



мати добре закріплені

5. Закріплення навчального

матеріалу.

Самостійне ознайомлення учнів з інструкційно-технологічними картками.

6. Видача завдання.

- Організувати робоче місце для приготування борщу.

- Користуючись віртуальною дошкою та інструкційними картами, приготувати свій вид борщу, дотримуючись технологічної послідовності, правил охорони праці та санітарних вимог.

- Бригадирам розподілити роботу в бригадах та контролювати процес приготування.

- Оформити готову страву, дотримуючись правил подачі.

- Провести бракераж готової страви.

III. Самостійна робота учнів і поточний інструктаж:

1. Обхід робочих місць з метою перевірки:

а) чи всі учні можуть самостійно приступити до роботи;

б) правильності виконання трудових прийомів роботи;

в) правильність методів і прийомів самоконтролю виконуючих операцій;

г) уміння учнів користуватися картами письмового інструктажу, технічною документацією;

д) самостійне виконання учнями робіт;

е) додержання учнями правил безпеки праці;

ж) надати допомогу невстигаючим учням.

2. Індивідуальні та додаткові фронтальні інструктажі на робочих місцях.

IV. Заключний інструктаж:

1. Підсумки роботи групи за навчальний день і ступінь досягнення поставленої на уроці мети.

2. Аналіз роботи окремих учнів.

3. Аналіз характерних помилок при виконанні прийомів, операцій, їх причини та шляхи попередження.

4. Оголошення та мотивація оцінок з врахуванням домашнього завдання, відповідей біля дошки.

5. Домашнє завдання: повторити технологічну послідовність приготування борщів, підготуватись до вивчення теми «Приготування щів, капуста, розсольників»

6. Прибирання робочих місць у майстерні.

Висновок

Застосування хмарних технологій під час підготовки учнів з професії «Кухар» дозволяють на якісно новому рівні розв'язувати завдання стосовно активізації самостійної роботи учнів з можливістю вибору індивідуальної траєкторії і темпу вивчення навчального матеріалу, подання інформації в

інтерактивному режимі та аудіовізуальній формі, організації занять з метою забезпечення комунікації з учнями, підвищувати та стимулювати пізнавальні інтереси учнів до освоєння професії.

Систематичне використання хмарних технологій на уроці виробничого навчання приводить до цілого ряду наслідків:

- різко зростає рівень використання наочності на уроках;
- підвищується продуктивність праці майстра виробничого навчання і учнів на уроці;
- встановлюються міжпредметні зв'язки з основами інформатики і обчислювальної техніки;
- з'являється можливість організації проектної діяльності учнів по створенню навчальних програм, проектів, презентацій під керівництвом педагога.

Використання хмарних технологій сприяє формуванню умінь і навиків самостійного придбання знань учнями. Досвід роботи показав, що у тих учнів, що активно працюють з комп'ютером, формується більш високий рівень самоосвітніх навиків і умінь, аналізу і структуризації одержаної інформації.

Отже, ми бачимо здатність комп'ютера не тільки полегшити та зробити цікавим процес передачі та отримання знань, а й стимулювати творчу активність і самостійну діяльність учня.