

**КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД ОСВІТИ
«ПОКРОВСЬКЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ»
ДНІПРОПЕТРОВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ РАДИ»**



**ДИСТАНЦІЙНИЙ КУРС
ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ З
ПРОФЕСІЇ «КУХАР» З РОЗРЯДУ**

**ТЕМА КУРСУ:
СТРАВ ТА
ТА ПЛОДІВ»**



**«ПРИГОТУВАННЯ
ГАРНІРІВ З ОВОЧІВ**

**Номінація: «Кращий електронний освітній ресурс в галузі
ресторанного сервісу»**

**Розробили: майстри виробничого
навчання:**

**Людмила Андрейченко
Світлана Куца
Тетяна Кочмар**

с. Олександрівка, 2024 рік

Дистанційний курс виробничого навчання з професії «Кухар» 3 розряду. Тема курсу: «Приготування страв та гарнірів з овочів та плодів» - с. Олександрівка, 2024 рік.

Укладачі:

Людмила АНДРЕЙЧЕНКО, майстер виробничого навчання I категорії;

Світлана КУЦА, майстер виробничого навчання II категорії;

Тетяна КОЧМАР, майстер виробничого навчання 11 тарифного розряду.

Рецензент:

Юлія МАМЄДОВА, заступник директора з навчально-виробничої роботи, спеціаліст вищої категорії, «викладач-методист».

Дистанційний курс уроків виробничого навчання з професії «Кухар» виконаний за чинною освітньою програмою з підготовки кваліфікованих робітників за професією «Кухар» відповідно до СП(ПТ)О 5122.I.56.10-2021. Тема навчальної програми: «Приготування страв і гарнірів з овочів і плодів».

Даний дистанційний курс створений з використанням сучасної інтерактивної платформи Ourboox для дистанційного навчання здобувачів освіти за професією «Кухар».

Дистанційний курс розроблений у вигляді цифрового фліпбуку з текстом, зображеннями, інтерактивними вправами, тестовими завданнями на застосунок GoogleForms.

Для проведення здобувачами освіти самоконтролю створено ряд вправ в застосунку LearningApps.org. Інтерактивні вправи відтворюються на будь-якому пристрої, що має доступ до інтернету: на комп'ютері, планшеті, телефоні.

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 професійної підготовки за професією «Кухар»
«ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ І ГАРНІРІВ З ОВОЧІВ ТА ПЛОДІВ»

Майстрів виробничого навчання

КЗО «ПОКРОВСЬКЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ» ДОР»

Андрейченко Людмили Михайлівни, Кочмар Тетяни Олександрівни, Куцої Світлани
Анатоліївни

Дистанційний курс за темою «Приготування страв і гарнірів з овочів та плодів» відповідає вимогам освітньої програми підготовки кваліфікованих робітників за професією «Кухар», розробленої відповідно до СП(ПТ)О 5122.I.56.10-2021.

Метою дистанційного курсу є набуття здобувачами освіти професійних компетентностей за професією.

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 містить в собі фліпбук, в якому надаються матеріали до уроків виробничого навчання з теми: «Приготування страв та гарнірів з овочів та плодів», термінологічного словника до даної теми та інтерактивних тестів для контролю знань з теми. Дана тема складається з шести уроків, матеріали до цих уроків розроблені за однаковою структурою.

Фліпбук створений відповідно до теми занять за освітньою програмою. Містить в собі теоретичний, ілюстративний, інструкційно-технологічні картки, що дає змогу розкрити теми уроків 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 освіти до кращого засвоєння теоретичного матеріалу та поглибленого оволодіння професією. Використані вправи є як проблемного, так і тренувального характеру.

Навчання з використанням дистанційних технологій відкриває 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 педагогічною радою закладу освіти).

**Заступник директора з навчально-виробничої роботи
КЗО «ПОКРОВСЬКЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ» ДОР»
Юлія МАМЕДОВА**

Зміст

Вступ	5
1. Особливості організації дистанційного навчання здобувачів освіти	6
2. Складові дистанційного курсу	8
2.1. Платформа Ourboox	8
2.2. Інтерактивні вправи	10
2.3. Робота з електронними формами для збору та узагальнення інформації	11
2.4. Пояснювальна записка до тестових завдань	12
3. Короткий термінологічний словник до теми	14
4. Джерела	17

Вступ

В рамках сьогодення наші здобувачі освіти вимушені навчатися дистанційно. Вимушене дистанційне навчання стало викликом для всіх учасників освітнього процесу: педагогів, здобувачів освіти та батьків. Організувати якісне навчання з використанням цифрових технологій, надихати й мотивувати здобувачів освіти, давати раду технічним проблемам виявилось зовсім не просто.

Дистанційна форма навчання передбачає доступ до Інтернету, технічне забезпечення (комп'ютер, планшет, смартфон тощо) в усіх учасників освітнього процесу, а також те, що педагоги володіють технологіями дистанційного навчання.

Вдосконалення технологій, розробка нових методів навчання - це першочергове завдання для нас – педагогів. З метою методичної допомоги учасникам освітнього процесу та підвищення ефективності оволодіння професійними знаннями і навичками майстрами виробничого навчання КЗО «Покровського вищого професійного училища» ДОР» розроблений курс дистанційного навчання з професії «Кухар» у вигляді цифрового фліпбуку.

В даному фліпбуці надаються матеріали до уроків виробничого навчання з теми «Приготування страв та гарнірів з овочів та плодів», термінологічний словник до даної теми та інтерактивні вправи і тести для контролю знань здобувачів освіти.

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.

1. Особливості організації дистанційного навчання здобувачів освіти

Технології дистанційного навчання – це сукупність методів, форм і засобів взаємодії учасників освітнього процесу в процесі самостійного засвоєння певного масиву знань при здійсненні відповідного контролю за їх засвоєнням.

Взаємодія всіх учасників освітнього процесу — один з найважливіших факторів успішного функціонування будь-якої освітньої спільноти. В умовах дистанційного навчання, коли викладачі, майстри виробничого навчання та здобувачі освіти не можуть бути поруч, взаємодія між усіма учасниками освітнього процесу: адміністрацією, педагогами, здобувачами освіти і батьками — набуває особливої важливості. Завдання викладачів та майстрів виробничого навчання — організувати комунікацію із здобувачами освіти.

Організаційний аспект навчальної діяльності майбутніх кваліфікованих робітників у системному середовищі дистанційного навчання передбачає насамперед авторизацію учасників (здобувачів освіти, слухачів, тьюторів, педагогів) у обраній електронній платформі; регулювання рівнів доступу до дистанційних ресурсів, розміщених навчальних матеріалів і структурованою за різними типами інформації. Наступним кроком є визначення способів взаємодії учасників дистанційного навчання (самостійне навчання, групове, під керівництвом, зі зворотним зв'язком тощо); у разі керованої викладачем дистанційної навчальної роботи обов'язковим є ведення, зберігання та надання звітів щодо діяльності учасників дистанційного навчання, здійснення контрольних заходів.

Використання елементів дистанційного навчання у межах конкретного виду професійної підготовки майбутніх кваліфікованих робітників, відповідно до специфіки предмета, теми уроку тощо, передбачає досягнення навчальної, розвивальної й виховної мети. У такому разі дистанційне навчання функціонально забезпечує навчально-пізнавальну діяльність його учасників. Набуття «медійних», «мережних» умінь сприяють становленню учня як повноправного суб'єкта інформаційно-комунікаційного середовища, а платформа дистанційного навчання, програмне забезпечення, обрані для організації дистанційної роботи, дають змогу автоматизувати процес створення і отримання знань.

Щодо вимог до навчальних матеріалів, якими наповнена електронна база, то в цілому вони мають представляти систему інтегрованих засобів, погоджених як за своїм змістом, так і за особливостями користувацького інтерфейсу.

Робота в інформаційному середовищі передбачає самостійний пошук, накопичення та аналіз інформації. Результат такої діяльності залежить від рівня інформаційної культури користувача як однієї зі складових загальної культури, що характеризується уміннями усвідомлювати і формулювати свої інформаційні запити; оперувати різними джерелами інформації, здійснювати їх свідомий вибір; умінням здійснювати вільну навігацію в інформаційному потоці; знати і

самостійно використовувати на практиці алгоритми роботи з інформацією; використовувати інформацію в різноманітних пізнавальних і життєво-практичних ситуаціях.

Навчальними електронними ресурсами можуть бути авторські розробки, спрямовані на вивчення окремих предметів або розділів предмета, що дозволяють, використовуючи певні ІКТ, розробляти навчальний контент; електронні підручники, розроблені за модульними технологіями; навчальні посібники, аудіо, (відео)-ресурси, тренінгові програми, комп'ютерні практикуми, пакети тестових завдань, інформаційні текстові матеріали з гіперпосиланнями тощо.

2. Складові дистанційного курсу

2.1. Платформа Ourboox

Платформа Ourboox була заснована професором Крейдом Розенбергом, дитячим письменником, музикантом, ученим і винахідником і стала доступна для роботи користувачів в 2014 році. Платформа орієнтована на початківців письменників, поетів та казкарів. Робота з платформою проста і інтуїтивно зрозуміла.

Для початку роботи на сервісі необхідно зареєструватися.

Сервіс підтримує використання кирилиці.

Після реєстрації користувач може створювати електронні книги, сторінки яких можна перегортати з допомогою кнопок управління.

Автору перед створенням книги пропонується вибрати формат майбутньої книги.

Книги можуть містити медіа об'єкти: відео, карти, ігри, головоломки та інше.

Готова книга публікується в бібліотеці електронних ресурсів, і автор отримує можливість поділитися книгою в мережі.

Автори можуть відслідковувати кількість читачів і редагувати свої книги у будь-який час, навіть після того, як її опублікували.

Для роботи з текстом можна використовувати допоміжний набір електронних інструментів (застосунків). Зверніть увагу, що для додавання інтерактивних об'єктів і медіа можна скористатися безпосереднім редагуванням HTML коду сторінки.

Проект створення простої та безкоштовної веб-Платформи, де автори книг з картинками можуть поділитися своїми роботами один з одним і світом з'явився ще в 2009 році. Після офіційного виходу платформи, зростає співтовариство письменників, фотографів та ілюстраторів завантажили вже понад 8000 сторінок електронних книг.

Освітні установи всього світу оцінили прекрасні можливості для реалізації та використання платформи Ourboox.

Майстри виробничого навчання КЗО «Покровського вищого професійного училища» ДОР» з професії «Кухар» діляться досвідом з використання онлайн-платформи «Ourboox» для створення інтерактивних електронних книг в умовах дистанційного та змішаного навчання для здобувачів закладів П(ПТ)О і представляють вашій увазі книгу з теми: «Приготування страв і гарнірів з овочів та плодів». Посилання на книгу: <http://surl.li/qoabo>.

Дистанційний курс у вигляді цифрового фліпбуку з текстом, зображеннями, відео, інтерактивними вправами.

Для проведення здобувачами освіти самоконтролю створено вправи в застосунку LearningApps.org. Інтерактивні вправи відтворюються на будь-якому пристрої, що має доступ до інтернету: на комп'ютері, планшеті, телефоні.

Посилання на інтерактивні вправи розміщені у фліпбуці, що надає можливість кожному здобувачу освіти або колегам, виконати ці вправи. Ігрові вправи ми використовуємо як тренажер при повторенні, як навчальні або домашні завдання.

Наряду з інтерактивними вправами для контролю знань здобувачів освіти, ми створили тестові завдання за допомогою застосунку GoogleForms, як для активізації та корекції опорних знань, так і для систематизації та узагальнення знань. Відповіді на тестові завдання автоматично вносяться до електронної таблиці, яка доступна авторам створеної форми.

Нами розроблені інструкційно - технологічні карти з фото готових страв, які також зберегли у форматі PNG, розмістили їх у фліпбуці на сторінках Artwork. В інструкційно – технологічних картках надається перелік продуктів та норми витрат, описується технологія приготування страв.

2.2. Інтерактивні вправи

Інтернет-сервіс мультимедійних дидактичних вправ LearningApps.

LearningApps.org - онлайн-сервіс, який дозволяє створювати інтерактивні вправи. Він є конструктором для розробки різноманітних завдань з різних предметних галузей для використання і на уроках, і позаурочний час, і для малечі, і для старшокласників.

Сервіс Learningapps є додатком Web 2.0 для підтримки освітніх процесів у навчальних закладах різних типів. Конструктор Learningapps призначений для розробки, зберігання інтерактивних завдань з різних предметних дисциплін, за допомогою яких здобувачі освіти можуть перевірити і закріпити свої знання в ігровій формі, що сприяє формуванню їх пізнавального інтересу.

Сервіс Learningapps надає можливість отримання коду для того, щоб інтерактивні завдання були розміщені на сторінки сайтів або блогів викладачів і здобувачів освіти.

Сервіс працює на декількох мовах, зараз українську мову додано до переліку мов інтерфейсу сервісу: перекладені загальні текстові рядки та всі рядки, що стосуються різноманітних вправ. Вправу можна запозичити з будь-якого мовного середовища і переробити під український варіант або ж використовувати мовою оригінала.

Кожен із ресурсів можна використати на своєму занятті, змінити під власні потреби, розробити схожий чи зовсім інший навчальний модуль, його можна зберігати у власному «кабінеті», створивши свій акаунт в даному онлайн-середовищі.

Назва теми	Посилання
Групи овочів	https://learningapps.org/3920701
Класифікація овочів	https://learningapps.org/display?v=pdqtk92pa23
Приготування страв з овочів	https://learningapps.org/12326110

2.3. Робота з електронними формами для збору та узагальнення інформації

Якість навчання, результативність надання знань неможливі без діагностики та моніторингу. Зручними діагностичними формами в роботі вчителя є анкетування та тестування.

Розглянемо можливості тестового контролю та збору інформації шляхом анкетування за допомогою електронних форм для збору, узагальнення та аналізу інформації на прикладі Google Форм.

Створити ефективні онлайн-тести та анкети та опитувальники допоможуть форми на Google диску.

Google Форми – це зручний інструмент, за допомогою якого можна легко і швидко планувати заходи, складати опитування та анкети, а також збирати іншу інформацію. Форму можна підключити до електронної таблиці Google, і тоді відповіді респондентів будуть автоматично зберігатися в ній. Якщо ця функція не включена, ви можете відкрити меню “Відповіді” і переглянути короткий зміст.

Назва теми	Посилання
Приготування страв і гарнірів з варених овочів	http://surl.li/rrymo
Приготування страв і гарнірів з припущених овочів	http://surl.li/nfola
Приготування страв і гарнірів з смажених овочів	http://surl.li/rrzvs
Приготування страв і гарнірів з тушкованих овочів	http://surl.li/nfori
Приготування страв і гарнірів із запечених овочів	http://surl.li/rscao
Контрольна робота	http://surl.li/rtkfr

2.4. Пояснювальна записка до тестових завдань

Тестові завдання до теми «Приготування страв та гарнірів з овочів і плодів» розроблені відповідно вимогам освітньої програми підготовки кваліфікованих робітників за професією «Кухар», згідно з СП(ПТ)О 5122.I.56.10-2021.

Тестові завдання розроблені за допомогою програмного засобу Google – Форми, що дає можливість визначати рівень знань здобувачів освіти з даної теми.

Тема «Приготування страв та гарнірів з овочів і плодів» розбита на шість уроків, до кожного уроку розроблені тестові завдання.

Тести містять 12 питань. Правильна відповідь на тестові питання оцінюється в 1 бал. На вирішення завдань виділяється по 15 хв.

При оцінюванні тестових завдань використовується 12 – бальна шкала.

Рівень	Кількість набраних балів	Оцінка за 12 – ти бальною системою оцінювання навчальних
Початковий	1	1
	2	2
	3	3
Середній	4	4
	5	5
	6	6
Достатній	7	7
	8	8
	9	9
Високий	10	10
	11	11
	12	12

Для потемної атестації створене тестове завдання з 12 питань.

Правильна відповідь на перше питання оцінюється в 3 бали.

Правильна відповідь на 2 – 6 питання оцінюється в 2 бали.

Правильна відповідь на 7 – 10 питання оцінюється в 1 бал.

Максимальна кількість балів за правильні відповіді складає 19 балів. На вирішення завдань контрольної роботи виділяється 20 хв.

При оцінюванні тестових завдань використовується 12 – бальна шкала.

Рівень	Кількість набраних балів	Оцінка за 12 – ти бальною системою оцінювання навчальних досягнень
--------	--------------------------	--

Початковий	1 – 2	1
	3 – 4	2
	5 – 6	3
Середній	7 – 8	4
	9 – 10	5
	11 – 12	6
Достатній	13 – 14	7
	15	8
	16	9
Високий	17	10
	18	11
	19	12

3. Короткий термінологічний словник до теми

1. **Артишок** – суцвіття південної городньої рослини, так звана «шишка артишока». Перед уживанням обов'язково обдають окропом
2. **Бігос** – страва польської, білоруської та української кухні
3. **Брюназ** – форма нарізання продуктів, середніми за розміром кубиками
4. **Відходи під час кулінарної обробки** – харчові та технічні залишки, що утворилися в процесі механічної кулінарної обробки
5. **Вітаміни** – біологічно активні органічні сполуки, необхідні для нормальної життєдіяльності людини
6. **Вихід готової страви** – маса страви, установлена з урахуванням відходів і втрат під час кулінарної обробки продуктів, з якої готують страву
7. **Втрати під час кулінарної обробки** – зменшення маси продукту, яке відбувається під час кулінарної обробки й визначається зважуванням маси продукту до та після обробки
8. **Варіння** – теплова обробка продуктів у воді, що кипить, або на водяному парі
9. **Гарнір** – частина страви, яку подають до основного компоненту. Складається з овочів, крупів, бобових, макаронних виробів
10. **Дегустація** – оцінювання фахівцями будь-якого харчового та смакового продукту за виглядом, запахом, смаком
11. **Запікання** – прийом теплової обробки в жаровій шафі для доведення страв до кулінарної готовності й утворення підсмаженої кірочки
12. **Корнішони** – дуже маленькі огірки, використовуються тільки маринованими
13. **Крокети** – обсмажені в сухарях кульки з відварених круп або картоплі, з яйцем і перцем
14. **Кулінарна готовність** – певний стан страви, який характеризується комплексом фізико-хімічних, структурно-механічних та органолептичних властивостей, що дає можливість уживати їжу
15. **Кулінарний виріб** - харчовий продукт або поєднання продуктів, доведених до кулінарної готовності, які вимагають додаткової обробки, а саме: розігріву, порціонування та оформлення
16. **Кулінарний напівфабрикат** – харчовий продукт або сукупність продуктів, які пройшли одну або кілька стадій кулінарної обробки без доведення до кулінарної готовності, призначені для подальшої обробки та приготування страв і кулінарних виробів

17. **Кулінарна обробка продуктів** – сукупність різних прийомів впливу на харчові продукти для надання їм властивостей, необхідних для подальшої обробки або вживання в їжу
18. **Маринування** - прийом хімічної кулінарної обробки, який полягає в замочуванні продуктів у розчинах харчових органічних кислот або оцтові з прянощами для надання готовим виробам певного смаку й аромату
19. **Меню** – перелік страв і напоїв у ресторані, їдальні для вибору страв
20. **Механічна кулінарна обробка** – первинна обробка, холодна обробка – сукупність механічних прийомів впливу на сировину, напівфабрикати або готові продукти
21. **Миття** – очищення від бруду за допомогою води з додаванням або без додавання мийного засобу чи іншої рідини
22. **Обжарювання** -- короткочасне смаження продуктів без доведення їх до кулінарної готовності для надання готовим виробам певних органолептичних властивостей
23. **Обпалювати** – піддавати з усіх боків дії вогню, обробляти вогнем, жаром
24. **Охолодження** – прийом кулінарної обробки, який полягає у відведенні тепла від продуктів, для збільшення терміну зберігання
25. **Панірування** - нанесення панірування на поверхню напівфабрикату. Обвалювання в сухарях або борошні
26. **Паприка** – мелений солодкий стручковий перець
27. **Пасерування** - обжарювання окремих продуктів із жиром або без нього за температури не вище + 120°C
28. **Порція** – маса страви або кількість продуктів, визначені відповідно до вимог раціонального харчування для одноразового прийому їжі однією людиною
29. **Припускання** – варіння продукту в невеликій кількості води
30. **Рецептура страви** – перелік продуктів, необхідних для приготування страви із зазначенням маси продуктів, виходу маси страви, з коротким описом технології приготування
31. **Робоче місце** – частина виробничого цеху, пристосоване для виконання тих чи інших виробничих операцій, оснащене необхідним устаткуванням і інвентарем
32. **Смаження** – теплова обробка продуктів із жиром або без нього за температури, достатньої для утворення на їхній поверхні специфічної кірочки
33. **Смак** – відчуття, що виникає під час подразнення слизової оболонки язика якими – небудь речовинами
34. **Теплова кулінарна обробка** – сукупність прийомів, які полягають у підведенні тепла до продуктів для доведення їх до готовності
35. **ушкуння** – припускання продуктів, у переважній більшості попередньо обсмажених, з додаванням прянощів і приправ або соусів

- 36. **Шкірка** – зовнішній покрив овочів, фруктів, ягід, продуктів, тварин
- 37. **Шинкування** – нарізання овочів дрібними шматочками
- 38. **Якість** – наявність певних органолептичних властивостей, харчової і біологічної цінності

4. Джерела

1. Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання у підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми// 36 наук. Пр. /Редкол.: І. А. Зязюн (голова) та ін. Київ Вінниця: ДОВ Вінниця, 2000, - 486 с.
2. Л.Я. Старовойт «Кулінарія»; «ОРЕАДНА – НОВА» 1998 р.
3. М.С. Косовенко, І.М. Смірнова, Л.Я. Старовойт «Технологія приготування їжі» - Підручник для проф.-техн. Закладів освіти, «Факт» Київ, - 2003 р .
4. В.С. Доцяк «Українська кухня» Львів Видавництво, Київ ГЕНЕЗА» 1999 р.
5. О.М. Олійник «Санітарія і гігієна» Львів ««ОРЕАДНА – НОВА» 1996 р.
6. А.Л. Осадча Громадянське харчування» «Київ» «ОСВІТА» 1993 р.
7. А.І. Здобнов, В.О. Циганенко, М.І. Пересичні «Збірник рецептур» «Київ» «А.С.К.» 1999 р.

Інтернет – джерела

1. [HTTPS://LEARNINGAPPS.ORG/INDEX.PHP?OVERVIEW&S&CATEGORY=0&TOOL](https://learningapps.org/index.php?overview&s&category=0&tool)-створення мультимедійних інтерактивних вправ;
2. [HTTPS://DRIVE.GOOGLE.COM/DRIVE/HOME](https://drive.google.com/drive/home) -створення тестових завдань для перевірки знань здобувачів освіти;
3. [HTTPS://WWW.OURBOOX.COM/](https://www.ourboox.com/) - створення фліп-буків