

Використання додатків Google при викладанні спецдисциплін "Основи кулінарії "

Ідеєю створення методичної розробки нестандартно, інтерактивно за допомогою цифрових інструментів Google послужило ряд факторів: нестача коштів для друку якісного дидактичного матеріалу; забезпечення кожного учня навчальним матеріалом, літературою, дисками; всесвітній карантин; нестача цифрових навчальних розробок до уроків. Інсайт вчителя і цифрові інструменти допомогли з'явитись в інтернет-просторі навчальному сайту на тему "Технологія приготування їжі: практикум". Інструкційні листи до лабораторно-практичних робіт для самостійної роботи учнів з професії 5122 "Кухар".

Використання додатків Google розширило дидактичне забезпечення для розв'язування виробничих задач; формування практичних навичок зі складання технологічної документації: розрахунку сировини для приготування заданої кількості напівфабрикатів і готових виробів; робота з google таблицями тощо.

Ключові слова: професійна компетентність, виробничі задачі, технологічна документація, додатки Google.

Використання додатків Google дозволяють перетворити навчальний матеріал в цікаву захоплюючу справу, доступну інформацію в будь-який час.

Сайт-електронний посібник – це програмно-методичний комплекс, призначений забезпечити можливість тим, хто навчається, самостійно або з допомогою вчителя засвоїти навчальний матеріал.

У процесі вивчення спецдисциплін з "Оснoв кулінарії" передбачається самостійне виконання індивідуальних дослідницьких завдань, розрахунку страв, а це викликає ряд труднощів у здобувачів освіти. Тому поєднання сайту, Classroom, презентацій, відео викладених на YouTube, форм, текстових і графічних віртуальних програм відкрило перед вчителем можливості бути режисером, сценаристом, оператором і швидко ділитися своїм добром з учнями, колегами.

В Classroom додано технологічні картки для розрахунку сировини на задану кількість порцій страв, подані таблиці, схеми. В яких описано технологію приготування страв, правила подачі та вимоги до якості готових страв. Значно розширило подачу навчального матеріалу поєднання навчального сайту з Classroom (віртуальна кімната захищена, функціональна). Адже, це нові цифрові технології, які можна оновлювати, доповнювати, оформлювати тощо. Розроблені матеріали розповсюджуються через посилання, адаптовані для використання на різних носіях, зберігаються довгостроково у "хмарному" середовищі, що робить їх універсальними.

Цифрова технологія дозволяє побачити аналітику освітнього процесу: ефективність, оптимальність, алгоритмічність, діагностичність, відтворюваність, прогнозованість, ієрархічність, темп опанування новими знаннями і навичками. Вчитель може швидко поширювати інформацію для кожного учня, а учень, використовуючи розроблені Google таблиці, автоматизовано проводить розрахунки. Таким чином, в результаті виконання цих завдань, в учнів формуються професійні компетентності: здатність розв'язувати складні

спеціалізовані задачі та виконувати якісно практичні роботи; здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу; здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

Розробка у віртуальному просторі допомагає вирішити ще одне проблемне питання, а саме, використання смартфона у навчальних цілях. Адже, всі чули скарги вчителів: "Весь урок грався з телефоном." Що робити вчителю? Розробка навчального сайту, вирішує проблему нерационального використання часу, технічних можливостей, переключаючи увагу учня на навчання. Дистанційно навчатись важко, якщо немає

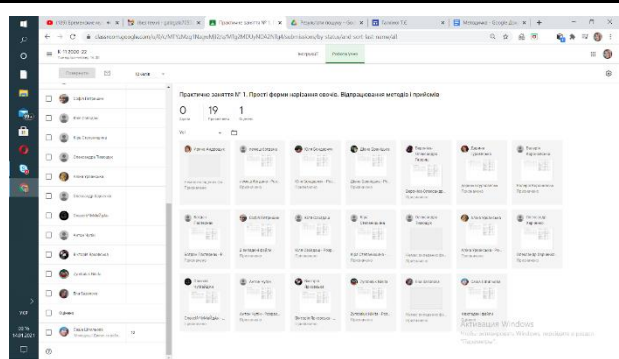
цікавого контенту. Це проблема № 1. Тому пропоную розглянути творчу ідею і матеріали, з якими працює учень. **Сторінки навчального сайту**



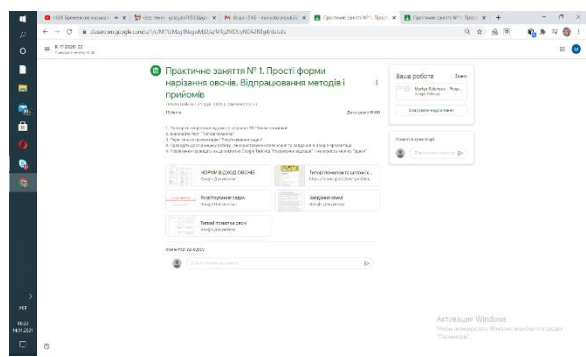
Таблиця № 1.
Інтерфейс навчального сайту і Classroom вчителя та учня

Мал. 1. Завдання на сайті	
Мал. 2. Завдання у віртуальній кімнаті	

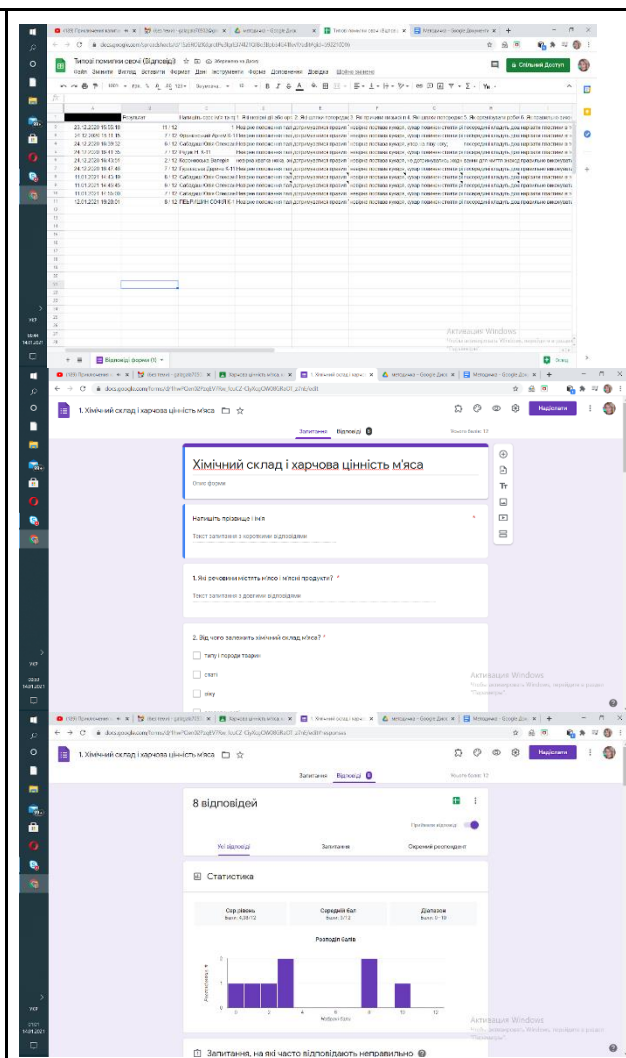
Мал. 3. Роботи і оцінки учнів у віртуальній кімнаті вчителя



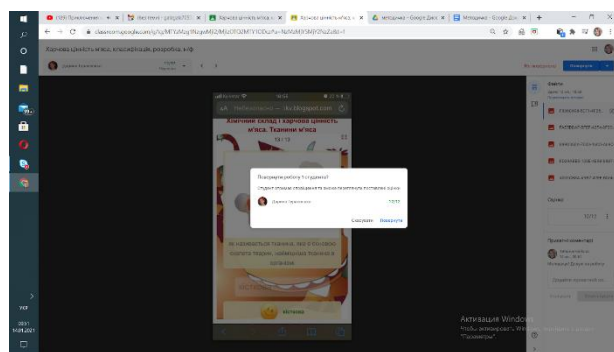
Мал. 4. Робота і оцінка учня у віртуальній кімнаті



Мал. 5. Відповіді учнів на тестове завдання, статистика

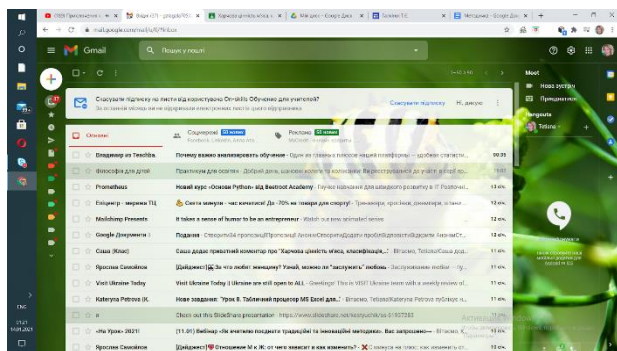


Мал. 6. Оцінювання і повернення робіт учням

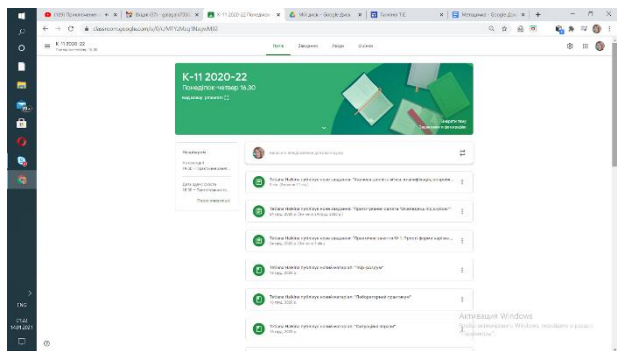


Таблиця № 2.
Цифрові інструменти Google, які використані при розробці навчального сайту і додані до Classroom

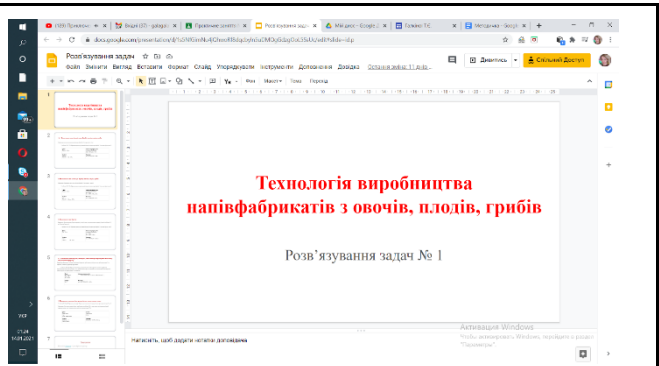
Мал. 7. Gmail



Мал. 8. Google Classroom



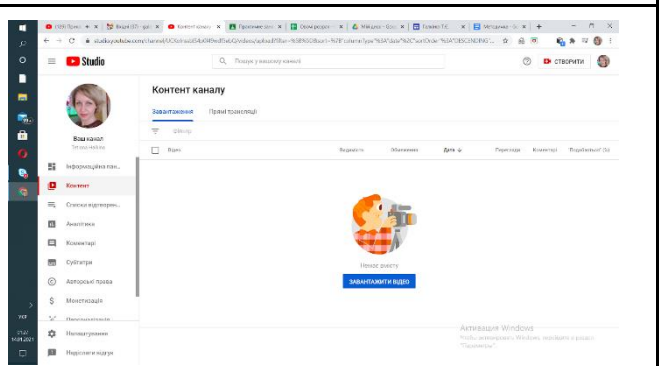
Мал. 9. Google презентації



Мал. 10. Google таблиці

[illegible]

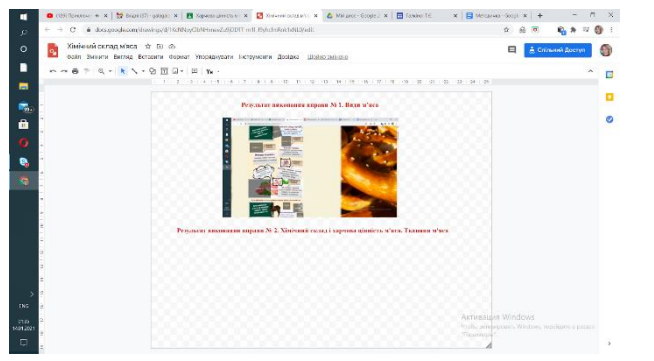
Мал. 11. YouTube канал



Мал. 12. Google документ

Вік свинця	Норми відсоток, %	Вік свинця	Норми відсоток, %
Корисні: від 0 до 61.09	20	Корисні: від 0 до 61.09	20
з 61.09 до 31.10	25	М'ясопродукти	15
з 31.10 до 31.12	30	Білково-жирові	75
з 31.12 до 28.02	35	Жири	40
з 28.02 до 28.02	40	Спеції	22
М'ясо: від 0 до 31.12	40	Спеції: від 0 до 31.12	35
з 31.12 до 31.12	20	М'ясо: від 0 до 31.12	15
з 31.12 до 31.12	25	М'ясо: від 0 до 31.12	20
		М'ясо: від 0 до 31.12	40

Мал. 13. Google малюнок



Мал. 14. Google Form

За допомогою сайту вдалось викласти навчальну програму, яка ділиться на інструкційні листи і доповнює лабораторно-практичні роботи. А саме.

Інструкційний лист № 1. *Прості форми нарізання овочів. Відпрацювання методів і прийомів*

Інструкційний лист № 2. *Механічна кулінарна обробка риби. Розбирання риби з лускою. Технологія приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї*

Інструкційний лист № 3. *Технологія приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї*

Інструкційний лист № 4. *Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів*

Інструкційний лист № 5. *Технологія приготування супів*

Інструкційний лист № 6. *Технологія приготування страв з овочів*

Інструкційний лист № 7. *Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього*

Робота з Google таблицями

Кухарі перед приготуванням страв мають розрахувати кількість сировини на задану кількість порцій, цей процес займає багато часу, тому на уроках учні проводять розрахунки за допомогою електронних таблиць (Мал.1), з метою автоматизації рутинного процесу.

Копія "Розрахунок крупи"

Розрахунок відповідно до свого варіанту три консистентні каші рівного виходу

1 спосіб розрахунку

Овоче-круп

2 спосіб Приклад з формулою

Всього каші 1000 400 0,72

Всього каші 200 80 0,144

Результати

Всього каші 476 9,71 1,5 2,1 4-4,5

Всього каші 417 9,79 1,9 2,4 1,5-2

Всього каші 400 9,72 1,8 2,5 1,5-2

Всього каші 337 9,75 2,1 2,8 1,5

Всього каші 333 9,80 2,4 3,0 3,0

Всього каші 400 9,72 1,8 2,5 1,5-2

Всього каші 250 9,80 3,2 4,0 1,1-1,5

Всього каші 222 9,82 3,7 4,5 0,25

Всього каші 250 9,80 3,2 4,0 2,0

Всього каші 222 9,82 3,7 4,5 2,0

Всього каші 154 9,88 5,7 6,5 0,25

Всього каші 154 9,88 5,7 6,5 1,1-1,5

Всього каші 200 9,84 4,2 5,0 2,0

Малюнок 1.

Отже, в учнів, які виконали завдання практикума, формуються професійні компетентності:

- здатність розв'язувати складні виробничі ситуації;
- розраховувати кількість сировини для приготування напівфабрикатів, готових страв;
- якісно підготуватись до виконання практичної роботи в лабораторії;
- здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;
- розвиток творчості майбутнього кухаря;
- здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

Використання додатків Google опробовано і можна із задоволенням використовувати з навчальною метою, рейтинг вчителя зростає в очах учнів, надихає на нові проекти.

Список використаних джерел та літератури

1. Лекції з професії 5122 "Кухар" <http://vpu9.ks.ua>
2. Збірник лабораторно-практичних робіт з предмета "Технологія приготування їжі", ч.1" https://drive.google.com/open?id=1TQ8mY2k1QhocHJqV6k5_SRi9YGfy0f9W&r
3. Збірник лабораторно-практичних робіт з предмета "Технологія приготування їжі", ч.2" https://drive.google.com/open?id=1TQ8mY2k1QhocHJqV6k5_SRi9YGfy0f9W&aut
4. Збірник лабораторно-практичних робіт http://eduspanpal.ucoz.ua/Karyagina/vkaz_do_lpr/zbirnik_laboratorno-praktichnikh

5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2006 - 656с.

6. Доцяк В.С. Українська кухня: навчальний посібник-Львів:«Оріяна –Нова ». - 1998.-512с

7. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навчальний посібник – К.:«Кондор».- 2008. -506с

8. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. : Для підприємств громадського харчування всіх форм власності/ Шалимінов О.В., Дятченко Т.П., Л.О. Кравченко та ін.-К.: А.С.К., 2000 - 848с

9. Антоненко Л.І, Куба О.М., Старовойт Л.Я. Лабораторний практикум з предмета “Технологія приготування їжі та організація виробництва” : Навчальний посібник для проф.техн.навч.закл. - К.:Факт, 2003.-304с

10. Рекомендації до підготовки та видання навчальної літератури

<http://vpu25.km.ua/pdf/Metodkabinet2/21.pdf>

11. Методика дистанційного навчання ХОІППО

<https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1OLpw4Cdt-EYkufqn1u8HDPRCV6NDn0wN>

12. Інструктивно-методичні рекомендації щодо розробки.

https://osvita.ua/legislation/Ser_osv/64402/

Андрушко В.М.,

вчитель української мови та літератури

Хролинської гімназії

Проблема індивідуалізації навчання в сучасних умовах

Одним із пріоритетних напрямків модернізації сучасної освіти є його спрямованість на розвиток індивідуальності учнів. Розвиток індивідуальності учнів передбачає реалізацію дидактичного принципу індивідуалізації навчання. В роботі на основі аналізу основних історичних та сучасних визначень поняття «індивідуалізація навчання» виділено такі функції індивідуалізації навчання: адаптаційна, розвивальна, реалізуюча. На основі виділених функцій уточнено зміст поняття «індивідуалізація навчання» в сучасних умовах.

Ключові слова: дидактичний принцип; індивідуалізація навчання; принцип навчання; цілі навчання.

Оновлені освітні стандарти орієнтують сучасну систему освіти на розкриття індивідуальності, розвиток особистості, задоволення освітніх потреб учнів, свободу вибору індивідуальної траєкторії в освіті, розвиток творчих здібностей, становлення системи варіативної освіти. Спрямованість на розширення спектру індивідуальних освітніх можливостей актуалізує дослідження в галузі індивідуалізації навчання загальної освіти.

Вивчення літературних джерел, присвячених питанням індивідуалізації навчання, виявило існування кількох підходів до розуміння сутності індивідуалізації навчання. У результаті було поставлено завдання – на основі аналізу різних трактувань визначення «індивідуалізації навчання» уточнити зміст цього поняття. Індивідуалізація навчання (індивідуальний підхід у навчанні)додається до системи основних дидактичних принципів у середині 60-х. ХХ ст. Є.С. Рабунський дав цьому принципу таке визначення [17, с. 95]:

1) індивідуальний підхід до школярів означає часткова, тимчасова зміна найближчих цілей, окремих сторін змісту, методів та організаційних форм навчально-виховної роботи з урахуванням індивідуальних особливостей особистості учня для реалізації найбільш успішного розвитку її соціальної типовості та індивідуальної своєрідності;