

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДРОГОБИЦЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
імені ІВАНА ФРАНКА

Кафедра технологічної та професійної освіти

«До захисту допускаю»
Завідувач кафедри технологічної та професійної освіти,
доктор педагогічних наук, професор
_____ Леонід ОРШАНСЬКИЙ

«_____» _____ 2024 р.

МЕТОДИКА НАВЧАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ
ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ У ПРОФІЛЬНИХ КЛАСАХ
ЗАКЛАДУ ЗАГАЛЬНОЇ СЕРЕДНЬОЇ ОСВІТИ

Спеціальність 014.10 Середня освіта (Трудове навчання та технології)

Магістерська робота

на здобуття кваліфікації – *вчитель трудового навчання,
технологій та креслення, викладач закладу фахової передвищої,
вищої освіти, вчитель інформатики*

Авторка роботи: Антолик Альона Олексіївна _____
підпис

Науковий керівник: доктор педагогічних наук, професор
Оршанський Леонід Володимирович _____
підпис

Дрогобич, 2024

Дрогобицький державний педагогічний університет імені Івана Франка

Зав. кафедри

10.10.2023 р.

(підпис)

(дата)

ЗАВДАННЯ

на підготовку магістерської роботи

1. Тема «Методика навчання технології приготування їжі у профільних класах закладу загальної середньої освіти».

2. Керівник – доктор пед. наук, професор Оршанський Л.В.

3. Студентка – Антолик Альона Олексіївна.

4. Перелік питань, що підлягають висвітленню у кваліфікаційній роботі:

1) на основі аналізу науково-методичної літератури дати характеристику ключових понять і категорій з технології приготування їжі та укласти тезаурус відповідних фізико-хімічних термінів;

2) виокремити умови і способи контролю за рівнем засвоєння старшокласниками знань із технології приготування їжі;

3) розробити тестові завдання для контролю засвоєння учнями знань з технології приготування їжі та методичні поради щодо їх ефективного застосування;

4) розробити картки-завдання для поточного контролю знань учнів із технології приготування їжі.

5. Список рекомендованої літератури:

1. Денисенко Л.І. Азбука домашнього господарювання: навч. посіб.. Київ: А.С.К., 1999. 232 с.

2. Доцяк В.С. Українська кухня: Технологія приготування страв. Київ: Вища школа, 1995. 550 с.

3. Лощинський В.М. Сервірування та етикет столу. Харків: Фоліо, 2018. 160 с.

4. Михайловський В.С. Товарознавство харчових продуктів. Київ: ВЦ КНТЕУ, 2016. 320 с.

5. Осадча А.І. Громадське харчування: навч. посіб. для 10-11 кл. Київ: Рад. школа, 1989. 183 с.

6. Павх С.П. Практикум з курсу «Технологія приготування їжі». Тернопіль: ТДПУ імені Володимира Гнатюка, 2004. 134 с.

7. Старовойт Л.Я., Косовенко М.С., Смирнова Ж.М. Кулінарія. Київ: Генеза, 1999. 432 с.

8. Програма для загальноосвітніх навчальних закладів: Трудове навчання. 10 – 11 класи. URL: <http://mon.gov.ua/activity/education/zagalna-serednya/navchalni-programi-10-11-klas-2017.html>

9. Франко О.Ф. Практична кухня: закуски, перші страви. Вип. 2 / літ. опрацюв. О.П. Сенатович. Львів: Каменяр, 1995. 54 с.

10. Шалімов С.А. Кулінарія. Київ Вища школа, 1981. 424 с.

№ з/п	Назва етапу	Термін виконання	Термін звіту перед керівником, кафедрою
1.	Вивчення й аналіз психолого-педагогічної та методичної літератури; визначення вихідних положень дослідження (об'єкт, предмет, методи); формування мети; постановка завдань.	до 05.12.2023 р.	14.12.2023 р.
2.	Підготовка 1-го розділу роботи.	до 16.04.2024 р.	25.04.2024 р.
3.	Підготовка 2-го розділу роботи.	до 01.10.2024 р.	10.10.2024 р.
5.	Формування висновків. Оформлення роботи.	до 24.10.2024 р.	31.10.2024 р.
6.	Перевірка роботи на плагіат.	до 14.11.2024 р.	22.11.2024 р.
7.	Попередній захист роботи і рецензування.	до 26.11.2024 р.	02.12.2024 р.

7. Дата видачі завдання – 10.10.2023 р.

8. Термін подачі роботи керівнику – 14.11.2024 р.

9. З вимогами до виконання роботи і завданням ознайомлена _____ Альона АНТОЛИК

10. Керівник _____ Леонід ОРШАНСЬКИЙ

ЗАХИСТ МАГІСТЕРСЬКОЇ РОБОТИ

1. Тема : «Методика навчання технології приготування їжі у профільних класах закладу загальної середньої освіти».

Оцінка за стобальною шкалою: _____

Оцінка за національною чотирибальною шкалою: _____

Коротка мотивація захисту:

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

дата

Голова ДЕК

підпис

прізвище та ініціали

Секретар ДЕК

підпис

прізвище та ініціали

АННОТАЦІЯ

Антолик А.О. Методика навчання технології приготування їжі у профільних класах закладу загальної середньої освіти. – Рукопис.

Магістерська робота присвячена розкриттю проблеми організації та методики вивчення кулінарії у старших класах закладу загальної середньої освіти. У роботі проведено аналіз літературних джерел з метою характеристики й узагальнення понятійно-категоріального апарату, методичні особливості відбору навчального матеріалу з кулінарії для уроків технологій у старших класах закладу загальної середньої освіти та проведено класифікаційну характеристику тестових методик.

На основі вивчення практичного досвіду та з використанням нормативно-програмних вимог розроблено тестові завдання для контролю засвоєння учнями знань з кулінарії та підготовлено методичні поради вчителям трудового навчання та технологій щодо окремих аспектів застосування тестових методик.

Ключові слова: заклад загальної середньої освіти; старшокласники; кулінарія; тести; методика навчання.

SUMMARY

Antolyk A.O. Methods of teaching cooking technology in specialised classes of a general secondary education institution. – Manuscript.

The master's thesis is devoted to the disclosure of the problem of organisation and methods of studying cooking in the senior classes of a general secondary education institution. The work analyses the literature sources in order to characterise and summarise the conceptual and categorical apparatus, methodological features of the selection of educational material on cooking for technology lessons in the senior classes of a general secondary education institution and classification characteristics of test methods.

Based on the study of practical experience and using regulatory and programmatic requirements, test tasks have been developed to control the acquisition of knowledge in cooking by students and methodological advice has been prepared for teachers of labour training and technology on certain aspects of the use of test methods.

Keywords: general secondary education institution; senior pupils; cooking; tests; teaching methods.

ЗМІСТ

ВСТУП	2
Розділ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ КУЛІНАРІЇ ЯК ВИДУ МИСТЕЦТВА ТА ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ	5
1.1. Характеристика ключових понять і категорій з технології приготування їжі	5
1.2. Тезаурус основних фізико-хімічних термінів, які використовуються у технології приготування їжі	13
Розділ 2. МЕТОДИЧНІ АСПЕКТИ КОНТРОЛЮ Й ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ СТАРШОКЛАСНИКІВ ІЗ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ.....	17
2.1. Умови й контроль за рівнем засвоєння старшокласниками знань із технології приготування їжі	17
2.2. Класифікаційна характеристика тестів	22
2.3. Розроблення тестових завдань із технології приготування їжі для перевірки навчальних досягнень старшокласників	27
2.3. Розроблення та використання карток-завдань для поточного контролю знань учнів	50
ВИСНОВКИ	59
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	61

ВСТУП

У розвитку сучасного суспільства прослідковується тенденція творчого характеру праці. Це пов'язано з тим, що рутинні завдання дедалі більше автоматизуються, а натомість цінуються креативні, нестандартні рішення та інноваційне мислення. Творчий підхід стає ключовим у багатьох сферах — від ІТ до бізнесу, від науки до освіти. Зростання ролі творчості у школі, на уроках технологій також пов'язане з розвитком інформаційних технологій, які дозволяють швидше обробляти інформацію та відкривають нові можливості для вираження ідей. Окрім того, творчий характер праці сприяє більшій залученості учнів, підвищенню їхньої мотивації та задоволенню від результатів роботи в майстернях. Це своєю чергу зумовлює необхідність створення якісного методичного забезпечення занять з технологій.

На наш погляд, уроки технологій в старших класах не можуть бути повноцінними без теоретичної бази (навчальних відомостей), засобів передачі інформації та контролю за рівнем засвоєння набутих знань й умінь. Від якості та методики застосування засобів контролю за засвоєною навчальною інформацією залежить успішність освітнього процесу.

Одним із напрямів методики навчання будь-якого шкільного предмету, зокрема й технологій, є поточна і завершальна перевірка навчальних досягнень учнів. У цьому контексті широкого застосування набувають різноманітні способи і методики тестування. Сьогодні тестові методики широко використовуються для проведення незалежного оцінювання знань випускників шкіл, проведення тематичного опитування у школі тощо. Прикладом цього впровадження у 2007 році в Україні зовнішнього незалежного оцінювання, а в 2022 році — національного мультипредметного тесту. Однак, як свідчить практика, здебільшого вчителі трудового навчання та технологій відчують певні труднощі при розробленні і використання завдань для оцінювання навчальних досягнень учнів, включення їх в загальний план заняття, адаптації їх до індивідуальних особливостей кожного учня. Особливо це стосується старшокласників, які готуються до різного виду тестувань.

Актуальність цієї проблеми, недостатнє вирішення її в педагогічній теорії та практиці зумовили вибір теми магістерської роботи: **«Методика навчання технології приготування їжі у профільних класах закладу загальної середньої освіти»**.

Об'єкт дослідження: навчання технологій учнів старших класів закладу загальної середньої освіти.

Предмет дослідження: контрольні-дидактичні матеріали з вивчення технології приготування їжі та методика їх використання для контролю й оцінювання навчальних досягнень школярів.

Метою магістерської роботи полягає в теоретичному обґрунтуванні шляхів підвищення ефективності уроків технологій у профільній старшій школі, зокрема з кулінарії, та розроблення контрольних-дидактичних матеріалів для оцінювання навчальних досягнень учнів старших класів.

Для досягнення мети були поставлені такі **завдання**:

1) на основі аналізу науково-методичної літератури дати характеристику ключових понять і категорій з технології приготування їжі та укласти тезаурус відповідних фізико-хімічних термінів;

2) виокремити умови і способи контролю за рівнем засвоєння старшокласниками знань із технології приготування їжі;

3) розробити тестові завдання для контролю засвоєння учнями знань з технології приготування їжі та методичні поради щодо їх ефективного застосування;

4) розробити картки-завдання для поточного контролю знань учнів із технології приготування їжі.

Практична значущість магістерської роботи полягає в дидактично обґрунтованому відборі навчального матеріалу з технології приготування їжі для вивчення старшокласниками і розробленні тестових завдань для контролю й оцінювання рівня засвоєння учнями теоретичних і практичних знань.

Апробація результатів. Основні положення та результати магістерського дослідження обговорювалися на засіданнях кафедри технологічної та

професійної освіти Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка, а також доповідалися на XI Міжнародній науково-практичній конференції викладачів та студентів факультету фізики, математики, економіки та інноваційних технологій «Актуальні проблеми сучасної науки» (тема доповіді «Тестування як ефективна форма оцінювання якості навчальних досягнень старшокласників»).

Структура. Магістерська робота загалом містить 64 сторінки, з яких 61 сторінка – основного тексту та складається зі вступу, двох розділів (шести підрозділів), висновків і списку використаних джерел (31 найменування).

Розділ 1

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВІ КУЛІНАРІЇ ЯК ВИДУ МИСТЕЦТВА ТА ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

1.1. Характеристика ключових понять і категорій з технології приготування їжі

Технологія приготування їжі (кулінарія) – це мистецтво, яке потребує великих витрат часу і зусиль. Гастрономом (кулінаром), на думку О. Франко, яка написала популярну книгу «Практична кухня», повинна бути кожна освічена людина, тому що «було б дивно не знати, що становить головну умову нашого життя, і сліпо довіряти кожному приготувачеві їжі, що не знає мистецтва приготування, іноді грубій і недосвідченій людині» [30, с. 3].

Кулінарія (від лат. *culina* – кухня) мистецтво приготування їжі, а також збірна назва страв. За переказами, Куліна була служницею та помічницею міфічного цілителя Ескулапа (покровителя медицини) і його дочки Гігеї (покровительки здоров'я) [31, с. 4]. Кулінарія – найдавніша галузь людської діяльності. Одним із перших прийомів теплової кулінарної обробки було смаження на відкритому вогні, в золі та на розпечених каміннях. Пізніше з'явилося технологія варіння і разом з нею кулінарна рецептура. Прийоми кулінарної обробки формувалися під впливом природних, історичних і соціально-економічних чинників. Кулінарні рецептури та способи оброблення їжі, що виникли в результаті багатовікової еволюції, відображають колективний досвід народу і тому багато в чому фізіологічно доцільні, тому що сама по собі їжа уособлює собою найдавнішу зв'язок, що з'єднує все живе, в тому числі людину, з навколишньою природою [29].

Національна кухня кожного народу – невід'ємна складова його матеріальної культури. Розрізняють народну і професійну кулінарію, остання виникла на ґрунті народної, яку розвинули й удосконалили кухарі-професіонали. Професійна кулінарія, з одного боку, мистецтво, а з іншого –

наука, яка спирається на досягнення фізики, хімії, фізіології харчування та інших галузей природознавства. Кулінарією захоплювалися багато відомих учених, художників, письменників: Леонардо да Вінчі, С. Боттічеллі, А. Дюма та ін. Основоположником наукової кулінарії вважається Д. Каншин. Після появи механізованих підприємств громадського харчування кулінарія перетворилася в технічну дисципліну – технологію приготування їжі.

У галузі технології приготування їжі використовуються три **основних види термінів** [29, с. 14]:

1. *Терміни професійної кулінарної майстерності.* Терміни цього виду є міжнародними та мають в основі грецьке, латинське, французьке, німецьке й арабське коріння. Всі вони виникли історично в процесі розвитку кулінарного мистецтва. Одна їх частина пов'язана з історичною епохою, а інша – стабільно зберігається в сучасних професійній та побутовій мовах. Наприклад: амбігю (від лат. *ambigere* – сумніватися, з'єднувати протилежне) – це обід, на якому в один прийом подають гарячі і холодні страви або бардирування (від франц. *varder* – одягати в лати) – підготовка домашньої птиці та дичини для смаження цілими.

2. *Терміни фундаментальних кулінарних понять.* Ці терміни також належать до міжнародних, але вони мають національні відповідності у всіх мовах і вживаються як в побутовому мовленні, так і в професійному, причому в кожній країні на своїй мові. Приклади таких термінів: варіння, тушкування, смаження, запікання тощо.

3. *Терміни, що застосовуються виключно в окремих національних кухнях.* Такі терміни належать до специфічних сторін кулінарного виробництва або оригінальних продуктів, які властиві лише конкретної національної кухні, а тому не переводяться (і залишаються без пояснень) на інші мови. Наприклад: борщ (Україна); ростбіф (Англія); бешамель (Франція) та ін.

На основі аналізу літератури з кулінарії [6; 26; 30; 31] нами сформований глосарій спеціальних кулінарних понять і термінів, який містить всі три види

вище названих категорій термінів і в цілому дає повне та правильне уявлення про класичну і національну кулінарну термінологію.

Отже, для розуміння мистецтва кулінарії старшокласники мають оперувати такими основними термінами і поняттями:

Технологія приготування їжі – наука про процес виробництва кулінарної продукції (термін «технологія» походить від грецьких слів «ремесло», «вчення»).

Технологічний процес – низка послідовних операцій з приготування кулінарної продукції.

Технологічна схема – графічне зображення технологічного процесу.

Сировина – харчові продукти, призначені для подальшої кулінарної обробки. Сировиною для кулінарів можуть служити як сирі харчові продукти (м'ясо, риба, овочі та ін.), так і продукти харчових виробництв (шинка, ковбаси, консерви тощо).

Вага бруutto – (італ. «грубий») – вага товару з упаковкою; вага продукту до первинної (холодної) обробки.

Вага нетто – (італ. «чистий») – вага продукту після його первинної обробки, тобто вага напівфабрикату. Наприклад: вага картоплі до очищення – вага бруutto, після – вага нетто.

Напівфабрикат – харчовий продукт, що пройшов одну або кілька стадій кулінарної обробки без доведення до кулінарної готовності, призначений для подальшої обробки. Залежно від способу обробки напівфабрикати мають різну ступінь готовності [6].

Кулінарна готовність продукту – стан продукту, готового до вживання після кулінарної обробки, яке визначається комплексом сенсорних, фізико-хімічних, мікробіологічних і медико-біологічних показників.

Страва – харчовий продукт або поєднання продуктів, порційованих і оформлених до вживання. Це, одне з найдавніших слів, що існує в незмінному з написання та вимови вигляді з IX століття.

Вихід страви – маса страви в грамах, сервірованої до подачі і готової до вживання. Наприклад: вихід страви «біфштекс рубаний» з гарніром і соусом становить 250 грамів.

Бракераж страви – оцінка якості страви за органолептичними показниками з метою встановлення наявності або відсутності браку.

Холодна обробка продуктів – всі види обробки продуктів, що передують теплової. Наприклад: переробка, сортування, миття, замочування, нарізка, відбивання, протирання, перемішування і т.ін.

Спеціальні види обробки продуктів:

1) панирування – покриття харчового продукту обволікаючими сумішами перед тепловою обробкою (мука, сухарі, збиті яйця, суміш яєць з борошном);

2) льезон (фр. – зв'язок, з'єднання) – суміш збитих яєць, молока, желатину, крохмалю для обробки поверхні продукту з метою збереження його форми після теплової обробки;

3) кляр – суміш яєць, борошна і спецій (рідке тісто); застосовується для покриття риби, овочів, фруктів;

4) карбування – кулінарний прийом, який широко використовується в західноєвропейській кухні, особливо ресторанній; застосовують зазвичай замість відбивання м'яса, шляхом нанесення насічок;

5) канелірування – нанесення малюнка на поверхню продукту за допомогою ножа або спеціальних пристосувань з метою отримання фігурної нарізки; канелірують огірки, морква, редис, лимони, апельсини і т.ін. для оформлення страв;

6) тепла обробка – всі види обробки продуктів шляхом нагрівання;

7) варіння – приготування харчового продукту до кулінарної готовності шляхом повного його занурення в киплячу рідину (вода, молоко, бульйон, відвар і т.ін.);

8) припускання – різновид варіння продукту при мінімальному співвідношенні об'ємів рідини і продукту або у власному соці;

9) варіння на пару – обробка продукту гарячою парою до стану кулінарної готовності;

10) бланшування – короточасна обробка продукту гарячою парою або киплячою водою перед подальшою обробкою; допоміжний вид теплової обробки продуктів;

11) смаження – приготування продукту до готовності з використанням розігрітого до 120 – 180⁰С жиру;

12) основний спосіб смаження – доведення продукту до готовності на сковороді з розігрітим жиром шляхом безпосереднього контакту продукту з нагрівальною поверхнею;

13) фритюр – назва кухарського жиру й одночасно кулінарного прийому, при якому застосовується цей жир; фритюр – суміш рослинних і тваринних жирів;

14) смаження у фритюрі – доведення продукту до готовності шляхом його повного занурення в розігрітий до 180 – 200⁰С жир; мінімальне співвідношення жиру та продукту при цьому способі – 4 : 1.

15) смаження на відкритому вогні – обробка продукту до готовності над гарячим вугіллям; має два способи: смаження на решітці і на рожні. У західноєвропейській кухні всі продукти, смажені над вугіллі, мають загальну назву – барбекю;

16) смаження в духовці – смаження продукту на деку в закритому об'ємі духовки;

17) пасерування – прогрів продукту на помірному вогні в маслі до м'якості, уникаючи глибокого обсмажування і утворення скоринки; пасерують цибулю, моркву, біле коріння для супів, соусів і т.ін;

18) тушкування – комбінований спосіб теплової обробки, коли продукт обсмажують, а потім припускають в бульйоні або соусі;

19) запікання – комбінований спосіб теплової обробки, коли продукт попередньо припускають, варять або смажать, а потім обсмажують у духовці;

20) фламбирування (франц. – обпекти полум'ям) – застосовується для додання остаточного смаку й декоративного враження; страву, подану на стіл, обливають невеликою кількістю коньяку або спирту і підпалюють;

Гарнір (франц. – прикрасити, наповнити) – вживається для позначення будь-якого доповнення до основної страви; у низці зарубіжних кухонь це будь-яка менша частина страви по відношенню до більшої.

Простий гарнір – гарнір, що складається з одного продукту.

Складний гарнір – містить декілька продуктів, зазвичай три-п'ять найменувань.

Корнішони – мариновані огірочки, використовувані як закуска або для гарнірування страв.

Овочі – мариновані овочі в поєднанні з фруктами, нарізані однаковими невеликими шматочками і призначені для гарнірування страв або як закуска.

Маслини – солена приправа зі зрілих, забарвлених в чорний колір плодів оливкового дерева; використовуються для гарнірування страв.

Оливки – зелені, незрілі маслини; використовуються як закуска або приправа для гостроти страв; оливки і маслини є обов'язковою приналежністю світової ресторанної кухні.

Дизайн страви – художнє оформлення естетичного вигляду кулінарного виробу.

Крутон (франц. – окраєць) – обсмажений шматок хліба, який є основою для інших продуктів при оформленні страви до подачі; ефективний прийом, що візуально збільшує розміри страви; наприклад: на крутоні подають котлету по-київськи, ескалоп тощо.

Папільот (франц. – паперова обгортка) – паперові трубочки з різними вирізами і фестончиками, за допомогою яких приховують закінчення кісток тварин чи птахів, які виступають з м'яса; папільотки не тільки носять декоративний характер, а й відіграють роль ручки, за яку можна утримати страву при споживанні.

Гурман – людина, яка любить смачно поїсти, іноді без міри.

Гурме – людина, що розуміється в тонкощах кулінарії, кулінарний експерт, поціновувач смачних страв, але не гурман.

Слід зазначити, що будь-яку страву як в домашніх умовах, так і в умовах виробництва неможливо якісно приготувати, не користуючись певними нормативами (розмір і маса напівфабрикату, співвідношення компонентів, температурний режим, тривалість теплової обробки тощо). Основним нормативним документом для виробництва кожної страви є її рецептура.

Рецептура – кількісне співвідношення складових компонентів, що визначає харчову цінність, органолептичні властивості та вихід готового продукту; або відомості про норми витрат сировини на виробництво страви в певному обсязі (1 порція, 1 кг., 1 літр) [28, с. 5].

Для підприємств громадського харчування рецептури страв об'єднані в «Збірник рецептур страв і кулінарних виробів», який є єдиним для них офіційним нормативним документом. Збірник редагується, доповнюється та видається в середньому кожні 10 років. Останнім чинним до теперішнього часу документом є збірник рецептур від 2004 р. Рецептури в Збірнику розташовані в певному порядку, розділі, який відповідає кожній групі страв. Наприклад, рецептуру на приготування борщу слід шукати в розділі «Перші страви». У таблиці 1.1. наведений приклад рецептур бефстроганов.

Таблиця 1.1

Приклад рецептур бефстроганов

	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яловичина (вирізка)	161	119	107	79
Маргарин столовий	10	10	7	7
Цибуля ріпчаста	43	36	29	24
Вага пасированої цибулі	–	18	–	12
Борошно пшеничне	5	5	4	4
Сметана	30	30	20	20
Соус «Південний»	4	4	3	3
Томат-пюре	15	15	10	10
Спеції	–	–	–	–
Вага смаженої яловичини	–	75	–	50
Вага соусу	–	75	–	50
Гарнір № 378, 385	–	200	–	200
Вихід:	–	350	–	300

У рецептурі вказується: порядковий номер і найменування страви; перелік продуктів і норми їх вкладення вагою, брутто і нетто; вихід окремих напівфабрикатів і страви в цілому. Більшість рецептур страв наводяться в двох і трьох варіаціях, з різними нормами вкладення окремих продуктів і виходу готових виробів. Наведені норми носять офіційний характер, за ними працюють всі підприємства громадського харчування [28, с. 6].

Приготування страви в двох-трьох варіантах, передбачених рецептурою, дозволяє рекомендувати його для різних підприємств харчування. Так, бефстроганов з нормами вкладення сировини по першій колонці готується в ресторанах і барах, а в другій – у кафе та їдальнях.

Оскільки в рецептурах, що приводяться в Збірниках, кількість продуктів подана з розрахунку на певну кількість страв, штук або масу будь-яких виробів, то на підприємствах для зручності роботи складають технологічні карти, в яких кількість сировини наводиться із розрахунку на певну кількість порцій з урахуванням характеру роботи підприємства. Технологічні карти містять специфічні особливості приготування цієї страви. Нормативний матеріал технологічних карт відповідає затвердженням рецептурами [28, с. 6].

Крім рецептур Збірник містить відомості про кондиції та норми витрат сировини, виходу напівфабрикатів і готової продукції, різні рекомендації по взаємозамінності продуктів. Для поліпшення організації обслуговування різних верств населення видаються окремо збірники рецептур страв для дієтичного харчування, для харчування на виробничих підприємствах і в закладах освіти, для шкільних їдалень; збірники борошняних кондитерських і булочних виробів. Крім збірників рецептур і кулінарних виробів, важливими документами, що регламентують технологічні процеси виготовлення і якість кулінарної продукції, є технічні умови (ТУ), стандарти (ДСТУ) та технологічні інструкції [31].

Для приготування страв в домашніх умовах слід використовувати перевірені на практиці, добре зарекомендовані рецептури, розміщені в спеціальній літературі з кулінарії.

1.2. Тезаурус основних фізико-хімічних термінів, які використовуються у технології приготування їжі

На основі аналізу літературних джерел [6; 26; 30; 31], нами відібрані найбільш складні фізико-хімічні терміни, які використовуються у технології приготування їжі та які мають засвоїти старшокласники на уроках технологій. Цим термінам надана стисла характеристика, яка дозволяє учням зрозуміти їхній зміст й вільно оперувати ними на професійному рівні.

Нами виокремлено такі **основні фізико-хімічні терміни з технології приготування їжі** (таблиця 1.2).

Таблиця 1.2

№ з/п	Термін	Характеристика
1.	Амілаза	Фермент, гідролізу крохмаль; відіграє важливу роль у перетравленні продуктів харчування.
2.	Амілоза	Полісахарид крохмалю; складається з довгих нерозгалужених ланцюжків молекул глюкози. Разом з амілопектином вони утворюють крохмаль.
3.	Амілопектин	Полісахарид крохмалю; складається з розгалужених ланцюжків молекул глюкози. Разом з амілозою він утворює крохмаль.
4.	Атом	Складова частина молекул, дрібний будівельний блок речовини; складається з позитивно заряджених протонів і негативно заряджених електронів.
5.	Білки	Довгі макромолекули, що складаються з ланцюжків амінокислот, зазвичай мають тривимірну структуру. Білки включають в себе альбуміни, глобуліни, ферменти і багато іншого.

6.	Бродіння	Контрольоване перетворення харчового продукту за допомогою бактерій або дріжджів; використовується для виробництва хліба, вина і квашеної капусти.
7.	Випромінювання (радіація)	Передача хвилі від джерела (у вигляді світла, тепла, мікрохвиль тощо).
8.	Водневий зв'язок	зв'язок, що виникає внаслідок тяжіння між атомом водню однієї молекули і атомом кисню азоту іншої молекули через різницю потенціалів
9.	Газ	Стан речовини, при якому всі його частинки знаходяться на великій відстані один від одного та рухаються в просторі з великою швидкістю.
10.	Гель (желе)	Розчин з вмістом желеутворювача, що має властивості твердого речовини.
11.	Геміцелюлоза	Заміщена версія целюлози, що виявляється разом з целюлозою в клітинних стінках рослин.
12.	Гідрування	Реакція приєднання водню, необхідного для доповнення молекули, за подвійним зв'язком вуглець – вуглець.
13.	Гідрофільні речовини	Речовини, легко вступають у взаємодію з молекулами води.
14.	Гідрофобні речовини	Речовини, які не вступають у взаємодію з водою, але легко вступають у взаємодію з молекулами жиру.
15.	Гравітація	Тяжіння об'єктів до центру Землі з силою, пропорційною їх масі.
16.	Дисперсія	Рідина, що містить рівномірно розподілені частки.
17.	Дисульфідних вміст (дисульфідний зв'язок)	Зв'язок між двома атомами сірки в двох різних SH групах у складі білка.
18.	Дифузія	Випадкове переміщення частинок з області високої концентрації в область низьких концентрацій.
19.	Заморожування	Перетворення рідини в тверде тіло.
20.	Іон	Атом або молекула, що отримала заряд шляхом додавання або видалення електрона.
21.	Іонний зв'язок	Зв'язок, що виникає між двома іонами з протилежними зарядами.
22.	Випаровування	Перетворення рідини в газ.
23.	Кислота	Хімічна сполука, здатна віддавати більше катіонів водню (H^+), ніж чиста вода.

24.	Клейковина (глютен)	Сильна пружна структура, що складається з нерозчинних протеїнів пшениці глютеніну і гліадину. Клейковина грає важливу роль в таких процесах, як хлібопечення
25.	Клітка	Основна одиниця будови усякого живого організму. Ця невелика осередок, вміст якої (хімічні речовини і вода) укладено в мембрану.
26.	Коалесценція (злиття)	Об'єднання дрібних крапель в більші.
27.	Ковалентний зв'язок	Хімічний зв'язок, утворена загальними електронами двох атомів.
28.	Колаген	Нерозчинний білок, знаходиться в кістках, сухожиллях, шкірі і сполучної тканини тварин і риби; при нагріванні желатинізується (клейстерізується).
29.	Конвекція	Спосіб передачі тепла, при якому тепло передається нагрітими частками, здатними до переміщення внаслідок низької щільності.
30.	Конденсація	Перетворення газу в рідину
31.	Концентрація	Кількість частинок в одиниці об'єму.
32.	Кристал	Регулярно повторюється розташування іонів або атомів.
33.	Кристалізація	Утворення твердих кристалів шляхом випаровування розчинника.
34.	Лецитин	Жирова речовина, отримані з гліцерину, жирних кислот, фосфорної кислоти і холіну; часто використовується в кулінарії в якості емульгатора, так як містить гідрофільні і гідрофобні складові.
35.	Молекула	Набір з одного або декількох атомів, об'єднаних спільними електронами (ковалентний зв'язок).
36.	Окислення	Втрата електронів атомом або молекулою.
37.	Організми	Рослини, тварини й інші форми життя, що складаються з складних взаємопов'язаних систем клітин і тканин.
38.	Осмоз	Дифузія молекул води з областей з низькою концентрацією речовин в області з більш високою концентрацією через напівпроникні мембрани.
39.	Пектин	Полісахарид; складається з ланцюжка модифікованих молекул цукру. Він присутній у багатьох фруктах і викликає загусання варення.

40.	Поверхнево-активні молекули	Молекули, що містять як гідрофільні, так і гідрофобні елементи; використовуються для стабілізації емульсій.
41.	Природна структура	Структура, яку молекула набуває в своєму природному середовищі, наприклад, структура яєчного білка в сирому яйці.
42.	Рідина	Агрегатний стан речовини, при якому частинки вільно пересуваються, але швидкість руху невисока, і частки не мають фіксованого положення.
43.	Тиск	Кількість молекул на одиницю площі.
44.	Щільність	Маса частинок в одиниці об'єму. Більш щільна речовина, поміщена в менш щільну, тоне.

Розділ 2.

МЕТОДИЧНІ АСПЕКТИ КОНТРОЛЮ Й ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ СТАРШОКЛАСНИКІВ ІЗ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

2.1. Умови й контроль за рівнем засвоєння старшокласниками знань із технології приготування їжі

Аналіз науково-методичної літератури показує, що під засвоєнням знань розуміють таке свідоме сприймання та запам'ятовування навчального матеріалу, яке призводить до узагальнення знань і правильного використання їх у різних умовах [1, с. 19].

Розуміння змісту навчальної інформації є важливою умовою дієвості знань. Проте, для того, щоб знання стали надбанням учня, їх необхідно запам'ятати. Різні види закріплення і відтворення в пам'яті (повторення) є важливими способами засвоєння знань. Слід відзначити, що не будь-яке відтворення служить засвоєнню знань. Повторення повинно уточнювати і удосконалювати раніше вивчене, вводити уже вивчений матеріал в нові комбінації, наприклад, такі, що пов'язані з практичним застосуванням знань. Повторення повинно бути інтелектуально змістовним, активним [10, с. 115].

Важливим елементом засвоєння учнями знань є закріплення. Відомо, що можна розуміти те чи інше явище, осмислити його, але через деякий час вже мати труднощі з його поясненням. Для міцного запам'ятовування необхідним є повторне осмислення, неодноразове відтворення того, що вивчається – у цьому полягає необхідність закріплення. Цей процес здійснюється шляхом заучування основних фактів, визначень, зв'язків, способів доведення, шляхом відтворення деяких особливо важливих елементів матеріалу, що вивчаються, узагальнень та висновків, виконання письмових та лабораторних вправ, спеціально спрямованих на закріплення одержаних знань. Під час закріплення важливо не зазубрювати те, що вивчається, а збагачувати його новими підтвердженнями та

аргументами. Важливо здійснювати закріплення на новій основі, на нових вправах, прикладах у порівнянні з тими, які використовувалися у процесі пояснення [8].

Доцільним у процесі засвоєння знань можна вважати програмування процесу засвоєння, яке характеризується такими основними *принципами*:

1) керування процесом засвоєння учнями знань повинно здійснюватися шляхом чіткого визначення їх конкретних дій з об'єктом засвоєння;

2) процес і кінцевий результат діяльності учнів повинні бути адекватними обсягу і рівню засвоєння ними знань;

3) етапи навчання повинні забезпечувати перехід зовнішнього у внутрішнє (інтеріоризація) на основі усвідомлення учнями навчаючої програми;

4) керування процесом засвоєння учнями знань повинно здійснюватися через зворотній зв'язок на кожному етапі навчання [10, с. 229].

Ці принципи є вихідними при розробленні навчаючих програм. Ці навчаючі програми не потрібно порівнювати із категорією «навчальні програми», адже у них відображений зміст і обсяг обов'язкових знань, умінь і навичок, якими учні мають оволодіти, послідовності здійснюючи їх засвоєння.

Характерними рисами навчаючих програм є: відбір навчального матеріалу, розташування його в чіткій логічній послідовності, усунення несуттєвого, розподіл цього матеріалу на певні частини, точні і конкретні вказівки учневі, виконання яких необхідне для засвоєння кожної порції матеріалу, завдання для самоконтролю, а також для контролю з боку вчителя за процесом засвоєння учнями знань, умінь та навичок, керований перехід від однієї порції навчального матеріалу до наступної [24, с. 226].

Отже, навчаюча програма містить у собі зміст навчального матеріалу та засоби, з допомогою яких він повинен засвоюватись. Програмоване навчання та засвоєння знань може здійснюватися як з допомогою навчаючих машин, так і без них [24, с. 221]. При безмашинному варіанті учні одержують навчальну інформацію від вчителя або безпосередньо з програмованих посібників, до яких

відносять програмовані навчальні матеріали, програмовані збірники задач тощо. Процес взаємодії вчителі та учня має такий характер: учитель повідомляє першу порцію навчального матеріалу, пояснює її, ставить контрольні запитання. Якщо відповідь правильна, то повідомляє нову порцію матеріалу. Учень відповідно сприймає першу порцію матеріалу, осмислює суть її змісту, відповідає на поставлене запитання і переходить до засвоєння наступної. Після засвоєння учнем всього обсягу матеріалу вчитель ставить запитання на закріплення та використання вивченого, учень виконує ці завдання [24, с. 219].

Для успішного засвоєння знань про кулінарію на уроках технологій у старших класах потрібно керуватися такими **положеннями**:

1) теоретичний і практичний матеріал, який засвоюється, має бути передбачений навчальними програмами і викладений у підручниках і посібниках;

2) навчальний матеріал повинен мати чітко визначену форму (дидактичну, предметну, образну, мовну чи символічну); навчальний матеріал з товарознавства харчових продуктів має найоптимальнішою дидактичну, предметну, мовну форми викладу;

3) на швидкість, правильність та ефективність засвоєння навчального матеріалу може впливати його складність для сприйняття учнями різних вікових груп;

4) потрібно передбачати важливість матеріалу, який засвоюється; він має бути: «пізнавальним, практичним, моральним, естетичним, соціальним, педагогічним, виховним» [8, с. 121];

5) тип навчального теоретичного матеріалу має зумовлювати використання характерних методів навчання.

Контроль (від франц. *contrerole* – подвійний список) – вид діяльності, що полягає у перевірці когось, чогось. Контроль та оцінка є невід’ємними елементами будь-якої успішної діяльності. Розрізняють контроль поточний, коли перевіряються і оцінюються певні стани роботи, та контроль заключний, коли діяльність завершена і оцінюють її кінцеві результати [17, с. 3].

Відповідно до конкретних умов і специфіки предметної діяльності розробляють і використовують форми контролю. Наприклад, для контролю за навчальною діяльністю учня застосовують екзамен, залік, колоквіум.

Контрольно-регулюючий компонент – один із важливих складників процесу навчання, який передбачає одночасний контроль викладача за ходом розв'язання поставлених завдань навчання і самоконтроль учнів за правильністю виконання навчальних операцій, точністю одержуваних відповідей. Контроль здійснюється за допомогою усних, письмових, лабораторних та інших практичних робіт, опитувань, заліків, екзаменів. Самоконтроль включає самоперевірку учнів, які самостійно перевіряють ступінь засвоєння матеріалу, що вивчається, правильність виконання вправ з допомогою зворотних дій, оцінки життєвої реальності одержаних відповідей в задачах тощо. Контроль і самоконтроль забезпечує функціонування зворотного зв'язку в навчальному процесі – одержання вчителем інформації про ступінь труднощів, про якість поетапного вирішення завдань навчання, про типові недоліки. Зворотний зв'язок викликає необхідність коригування, регулювання навчального процесу, внесення змін в методи, форми і засоби навчання, наближення їх до оптимальних до даної ситуації. Регулювання процесу проводиться не тільки вчителем, а й самими учнями (саморегулювання своїх дій, робота над помилками, повторення питань, що викликають труднощі) [18, с. 6].

Викладання передбачає здійснення поточного контролю за перебігом засвоєння навчальної інформації. Контроль включає спостереження за діяльністю учнів, відповіді на контрольні питання, вправи звичайного і програмованого типу, індивідуальні співбесіди з окремими учнями у процесі самостійної роботи класу, перегляд письмових робіт тощо. Поточний контроль дає змогу виявити типові недоліки і труднощі в діяльності учнів, своєчасно звернути на них увагу всього класу та попередити накопичення пробілів і помилкових дій. В результаті поточного контролю вчитель перш за все оцінює раціональність вибраного ним варіанту організації навчальної діяльності

школярів, а також викладу навчального матеріалу та інших видів викладання. Це дозволяє оперативно вносити корективи в організацію викладання і навчання школярів, регулювати процес навчання шляхом додаткових пояснень, постановки навідних питань, більш конкретних вправ, організації взаємоконтролю учнів і розумної взаємодопомоги при виконанні практичних завдань. Поточний контроль вимагає дотримання такту, уваги по відношенню до учнів [18, с. 8].

До **методів контролю** засвоєння навчального матеріалу належать:

- 1) методи усного контролю;
- 2) методи письмового контролю;
- 3) методи лабораторно-практичного контролю.

Методи усного контролю здійснюються шляхом індивідуального і фронтального опитування. При індивідуальному опитуванні вчитель ставить перед учнем декілька питань, відповідаючи на які він демонструє рівень засвоєння навчального матеріалу. При фронтальному опитуванні вчитель підбирає серію логічно пов'язаних між собою питань і ставить їх перед всім класом, викликаючи для короткої відповіді тих чи інших учнів [17, с. 6].

У процесі навчання методи письмового контролю передбачають проведення письмових контрольних робіт, диктантів, письмових заліків тощо.

Сьогодні все частіше застосовуються письмові контрольні роботи програмованого типу. Вчитель укладає перелік питань, пропонує для кожного з них на бланку можливі варіанти відповідей, одні з яких більш повні і точні, інші менш повні і містять деякі неточності. Завдання учнів полягає в тому, щоб вибрати з переліку відповідей більш точну і повну. Такий вид контролю носить назву програмованого контролю знань [5, с. 130].

При програмованому контролі можна перевірити знання всіх учнів у класі по різних темах курсу. Особливо ефективний цей вид контролю на уроках узагальненого повторення, коли вчитель після письмового опитування виявляє рівень знань школярів по одному або декількох розділах програми.

Однією з форм програмованого контролю можна вважати окремі тестові методики, первісна суть яких і полягає у випробуванні, перевірці. Розробка тестових завдань полягає власне у виборі та постановці задач, відповіді на які і визначають той чи інший рівень розвитку особистості, успішності тощо.

Із усього розмаїття тестових методик варто обрати тести успішності та на їх основі будувати контрольні-тестові завдання з того чи іншого навчального предмету. Проте, для успішної роботи з тестовим матеріалом необхідним є знання тестів взагалі, їх класифікації, показників надійності, валідності тощо.

2.2. Класифікаційна характеристика тестів

Сьогодні в Україні популярність набули різноманітні методики тестування, які охопили різні сфери життєдіяльності – виробництво, медицину, і, звичайно, освіту. Саме в цій галузі тенденція до активного використання тестових методів прослідковується найбільше. Це зумовлено багатьма чинниками і, перш за все, розвитком економіки, ринкових відносин, що вимагають підвищення ефективності праці, якості навчання, надають йому більш цілеспрямованого характеру [9, с. 24].

Англійське слово «*test*» перекладається як «випробування», «проба». Існують різноманітні класифікації тестів. Вони можуть поділятися за особливостями задач, що використовуються, на тести вербальні і тести практичні; за спрямуванням – на тести інтелекту і тести особистості; а залежно від наявності чи відсутності часових обмежень – на тести швидкості і тести результативності [17, с. 3]. Опираючись на цю систему класифікації, нами пропонується схема класифікації тестів (рис. 2.1).

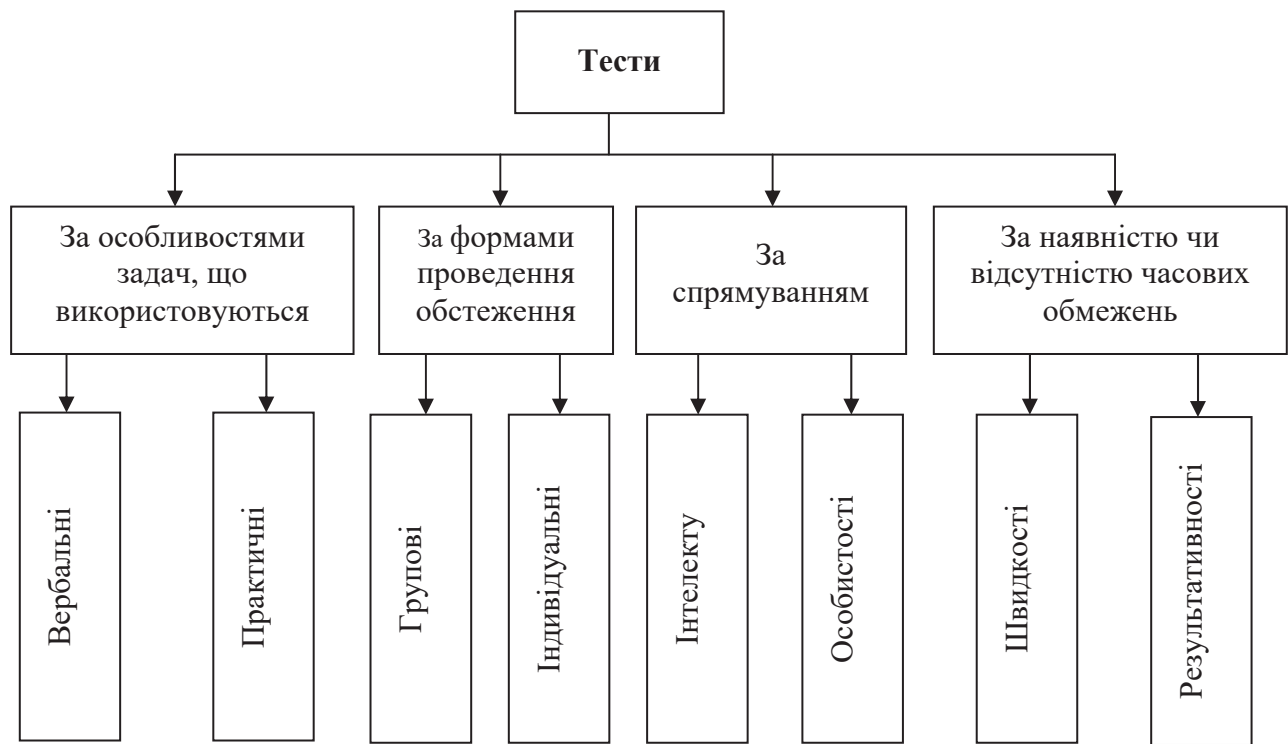


Рис. 2.1. Класифікація тестів

Вербальні тести – тип тестів, у яких матеріал тестових задач представлений у вербальній формі. Важливо, що основним змістом роботи досліджуваного є операції з поняттями, мислительні дії в словесно-логічній формі. Вербальні тести найчастіше спрямовані на вимірювання здатності до розуміння вербальних інструкцій, навичок оперування граматичними мовними формами, оволодінням письмом і читанням; вони найбільш поширені серед тестів інтелекту. Ці тести найбільш тісно корелюють з критеріями загальної культури, академічної успішності. Результати цих тестів дуже чутливі до відмінностей в мовній культурі, рівні освіти, професійних особливостях [9, с. 19].

Практичні тести – тип тестів, у яких матеріал задач представлений не вербальними завданнями. Задачі в таких тестах можуть бути представлені у наочній формі, поширені завдання на доповнення зображень. Завдання тесту у наочній формі можуть моделювати конкретні трудові операції, вимагати від досліджуваного виконання певних дій за зразком (складання зображень з кубиків, перемальовування). Практичні тести зменшують вплив мовних і

культурних відмінностей на результати обстеження. Виконання таких тестів полегшує процедуру обстеження досліджуваних з порушенням мови, слуху, а також осіб, що не мають освіти. Практичні завдання виявляються дуже зручними при проведенні масових тестових досліджень. Практичні тести широко розповсюджені серед методик професійної психодіагностики (дослідження моторики, досягнень в оволодінні трудовими операціями, оцінка особливостей просторового та комбінаторного мислення та ін.) [9, с. 20].

Групові тести – тип методик, призначених для одночасного обстеження групи досліджуваних. Більшість групових тестів за формою є бланковими тестами. Матеріал, необхідний для проведення тесту (тестовий зошит, бланки для реєстрації результатів), відрізняється деякими специфічними особливостями, а саме: він повинен бути повністю пристосований для самостійної роботи досліджуваного при мінімумі пояснень і втручань з боку експериментатора, інструкція до проведення обстежень повинна бути короткою, не вимагати додаткових пояснень. Кількість осіб, що одночасно тестуються, обмежуються, як правило, можливостями контролю і спостереженням з боку експериментатора. Однією з основних вимог успішного обстеження з допомогою групових тестів є суворе дотримання умов самостійної роботи кожного досліджуваного, причому максимально допустима кількість осіб в групі становить 20-25. До недоліків групового обстеження слід віднести обмежені можливості спостереження, контакту під час обстеження. Переваги методу – простота інструментарію і проведення, відсутність спеціальних вимог до професійної підготовки осіб, що проводять обстеження [9, с. 22].

Тести інтелекту – (лат. *intellectur* – розуміння, пізнання) – тести загальних здібностей мисленнєвої діяльності. Вони являють собою сукупність методик, утворених в рамках об'єктивного діагностичного підходу і призначені для вимірювання рівня інтелектуального розвитку і є найбільш поширеними [9, с. 24].

Прояви інтелекту різноманітні, але їм властиве те загальне, що дає змогу відрізняти їх від інших особливостей поведінки. Цим загальним є активізація в будь-якому інтелектуальному акті мислення, пам'яті, уяви, всіх тих психічних функцій, які забезпечують пізнання навколишнього світу. Відповідно під інтелектом як об'єктом вимірювання розуміють не будь-які прояви індивідуальності, а перш за все ті, які мають відношення до пізнавальних властивостей та особливостей. Це знайшло своє відображення у багатьох тестах для оцінки різних інтелектуальних функцій (тести логічного мислення, смислової та асоціативної пам'яті, арифметичні та ін.). Одержані за допомогою тестів інтелекту результати виражаються кількісно у вигляді коефіцієнта інтелекту (IQ) [9, с. 26].

Інтелект, на вимірювання якого спрямовані тести інтелекту, є відносно самостійною, динамічною структурою пізнавальних рис особистості, що виникає на основі спадково закріплених (і вроджених) анатомо-фізіологічних особливостей мозку і нервової системи (задатків), що формується у взаємозв'язку з ними. Він проявляється в діяльності, що обумовлена культурно-історичними умовами і переважно забезпечує адекватну взаємодію з навколишнім середовищем. Існуючі тести інтелекту дозволяють зробити зріз досягнутого рівня засвоєння основних вимог, які пропонуються умовами життєдіяльності до пізнавальних особливостей особистості. Досягнутий рівень не є підставою для віддалених прогнозів [9]. Однак, на наш погляд, цей рівень є підґрунтям подальшого розвитку, адже від нього залежать найближчі успіхи школяра в тій чи іншій діяльності – навчальній, трудовій, пізнавальній тощо.

Із метою діагностики інтелектуального розвитку учнів середньої школи під керівництвом К.М.Гуревича співробітниками лабораторії психодіагностики НДІ загальної і педагогічної психології АПН був розроблений шкільний тест розумового розвитку (для діагностики розумового розвитку учнів 6-7 класів). З позицій соціально-психологічного нормативу зміст тестів повинен базуватися на освітніх програмах, підручниках, вимогах педагогів. Приступаючи до підбору завдань, автори, згідно їх розуміння нормативності змісту тестів,

провели психологічний аналіз навчальних програм та підручників для 6-7 класів і протягом всієї роботи опиралися на відомості, які одержували в бесідах з педагогами-предметниками [9, с. 26]. Поняття добиралися з основних циклів навчальних дисциплін, які викладаються у школі: природничому, гуманітарному та фізико-математичному. Відбір понять проводився на основі таких принципів:

1) поняття, що вводяться у завдання тесту, повинні бути достатньо загальними, визначати рівень засвоєння предмету, становити основу розуміння відповідного шкільного предмету;

2) ці поняття повинні становити основний фонд знань, які необхідні будь-якій людині нашої культури, незалежно від одержаної ним спеціальної освіти та професійної виучки;

3) поняття, що включаються в тест, повинні відповідати життєвому досвіду дитини цього віку, бути зрозумілими дітям [9, с. 31].

Тест включає завдання п'яти типів, що становлять шість субтестів: «усвідомленість» (2 субтести), «аналогії» (1 субтест), «класифікація» (1 субтест), «узагальнення» (1 субтест), «числові ряди» (1 субтест). Включені в ці субтести поняття входять до числа необхідних для загального розвитку і важливих для формування світорозуміння у дітей. Вибір певних логічних відношень був зумовлений тим, що вони найбільшою мірою стикаються з навчальною діяльністю і займають значне місце в мисленні дорослої людини.

Досвід застосування цього тесту дозволяє використовувати його в шкільній психодіагностиці визначення рівня інтелектуального розвитку учнів.

Тести особистості – група методик (тестів), спрямованих на вимірювання не інтелектуальних проявів особистості, а призначені для діагностики емоційних, мотиваційних, міжособистісних властивостей індивідуума [9, с. 32].

Тести швидкості – (англ. Speed tests) – тип психодіагностичних методик, в яких основним показником продуктивності роботи досліджуваних є час виконання тестових завдань [9, с. 33].

Типові тести швидкості включають велику кількість однотипних завдань. Обсяг матеріалу обирається таким чином, що протягом відведеного часу жоден з досліджуваних не встигає опрацювати всі завдання. Тоді показником продуктивності стає кількість правильно виконаних завдань.

Тести результативності – (англ. power tests) – тип методик, орієнтованих на вибір або констатацію досягнутого досліджуванним результату при виконанні тесового завдання. При цьому показник швидкості роботи досліджуваного не приймається до уваги або має допоміжне значення. Таким чином, тести результативності є протилежними до тестів швидкості [9, с. 33].

Тести успішності – різновид психологічних тестів, що використовуються для визначення рівня знань, умінь та навичок фактично здобутих індивідом у певній галузі навчальної або професійної діяльності. Переважна більшість тестів успішності належить до бланкових, а також усі вони є груповими тестами [9, с. 33]. Як правило, тести успішності – це тести множинного вибору. Основним критерієм, за яким визначається ступінь ефективності того чи іншого з цих тестів, є валідність за змістом, тобто ступінь представлення в тесті знань та вмінь, програмою викладання даного навчального предмета [9, с. 35].

2.2. Розроблення тестових завдань із технології приготування їжі для перевірки навчальних досягнень старшокласників

Виходячи з вище викладеного, існує чимало форм програмованого контролю знань учнів, найефективнішими з яких є тестові контрольні завдання. Ними передбачено контроль й оцінювання знань учнів старших класів при вивченні циклу питань, пов'язаних з кулінарією, зокрема, наприклад, зі споживними властивостями харчових продуктів. Такі завдання повинні включати інструкцію – вказівку щодо їх використання, самі завдання, які передбачають вибір однієї-трьох вірних відповідей з кількох та систему інтерпретації результатів та оцінювання знань [9].

Враховуючи відібраний теоретичний матеріал, можна запропонувати такі групи завдань:

- 1) на визначення приналежності (класифікаційні знання);
- 2) на виділення суттєвих ознак;
- 3) на виключення зайвого та ін.

Завдання 1

Інструкція: Вивчіть види продуктів харчування. Опираючись на свої знання, продовжіть речення.

Мета: проконтролювати та оцінити рівень засвоєння учнями знань про види харчових продуктів.

Бланк завдань

1. Хліб – це ...			
1	повсякденна їжа	2	святкова їжа
		3	делікатесна їжа
2. Масло має харчову цінність...			
1	високу	2	низьку
		3	немає
3. Найвищі споживні властивості мають овочі...			
1	свіжі	2	сушені
		3	морожені
4. М'ясо – ...			
1	немає цінності у харчуванні	2	цінний продукт харчування
		3	можна іноді використовувати у харчуванні
5. До рибних продуктів відносять ...			
1	всі види риби	2	рибу та рибні консерви
		3	морську капусту, крабів, креветки
6. Харчова цінність яєць ...			
1	невисока	2	незначна
		3	висока
7. Молоко в їжу слід вживати ...			
1	пастеризоване	2	сире
		3	тепле
8. До кисломолочних продуктів відносять...			
1	молоко	2	сир, кефір
		3	згущене молоко
9. У цвітної капусти в їжу використовують ...			
1	недорозвинуте	2	розквітлу головку
		3	стебло

суцвіття

10. Картопля містить багато...

1

кислоти

2

жирів

3

крохмалю

Завдання 2

Контрольно-тестові завдання, що базуються на визначенні рівня уваги учнів.

Інструкція: Прочитайте цей текст. Перевірте його, якщо знайдене помилки, виправте їх олівцем або ручкою.

Мета: перевірити та закріпити знання учнів про споживні властивості яєць, враховуючи рівень уваги учнів.

Текст

Яйця сільськогосподарських тварин (курей, індичок, гусей, качок, перепілок) – продукт, що володіє невисокою харчовою, біологічною цінністю і засвоюваністю. У продажі бувають найчастіше гусячі та качині яйця, оскільки яйця водоплавної птиці дуже часто можуть бути вражені бактеріями. Яйця не вважають високоякісним продуктом харчування, необхідним для щоденного вживання дорослим і дітям. Курячі яйця – це продукт з низьким рівнем збалансованості біологічно активних речовин. Вони містять незначну частку повноцінних і легкозасвоюваних білків. Маса, хімічний склад і харчова цінність курячих яєць не залежать від породи, віку, маси птиці, умов її вигодовування й утримання, часу знесення. Маса яйця коливається від 45 до 75 кілограмів, товщина шкаралупи – від 0,28 до 0,41 км.

Обробка результатів

Цей текст містить 10 помилок. Виходячи з цього, підраховується кількість пропущених помилок і оцінюється робота:

0-2 – учень засвоїв матеріал і працював уважно, його робота заслуговує оцінки «відмінно», «добре»;

3-4 – учень недостатньо володіє матеріалом, його робота заслуговує оцінки «задовільно»;

більше 5 – учень погано засвоїв матеріал, тому його робота заслуговує оцінки «незадовільно».

Для перевірки цієї роботи пропонуємо вірний варіант тексту:

Яйця сільськогосподарської птиці (курей, індичок, гусей, качок, перепілок) – продукт, що володіє високою харчовою, біологічною цінністю і засвоюваністю. У продажі бувають найчастіше курячі та перепелині яйця, оскільки яйця водоплавної птиці дуже часто можуть бути вражені бактеріями. Яйця вважають високоякісним продуктом харчування, необхідним для щоденного вживання дорослим і дітям. Курячі яйця – це продукт з високим рівнем збалансованості біологічно активних речовин. Вони містять значну частку повноцінних і легкозасвоюваних білків. Маса, хімічний склад і харчова цінність курячих яєць залежать від породи, віку, маси птиці, умов її виховування й утримання, часу знесення. Маса яйця коливається від 45 до 75 грамів, товщина шкаралупи – від 0,28 до 0,41 мм.

Завдання такого типу можна застосовувати для індивідуального опитування, адже можливою є деяка варіантність відповідей, що ускладнює перевірку (дестандартизує її).

Завдання 3

Інструкція: «Вивчіть класифікацію овочів. Опираючись на свої знання, визначте, до якої групи належать овочі»

Мета: проконтролювати та оцінити рівень засвоєння учнями відомостей про асортимент овочів та їх роль у харчуванні людини.

Бланк завдань

1. Картопля, топінамбур, батат	1. бульбоплоди 2. коренеплоди 3. листові овочі
2. Морква, редис, ріпа	1. бульбоплоди 2. коренеплоди 3. кореневищні
3. Капуста білоголова, червоноголова, брюссельська	1. стеблові 2. листові 3. квіткові
4. Цибуля, часник	1. листові 2. стеблові

	3. коренеплоди
5. Капуста цвітна	1. листкові 2. стеблові 3. квіткові

6. Огірки, кабачки, гарбузи	1. гарбузові 2. бобові 3. зернові
7. Перець, помідори	1. гарбузові 2. томатні 3. бобові
8. Горох, квасоля, біб	1. зернові 2. листові 3. бобові
9. Цукрова кукурудза	1. стеблові 2. листові 3. зернові
10. Хрін	1. листові 2. кореневищні 3. стеблові

Такий тип завдань можна використовувати для індивідуального опитування, відводячи для його оформлення 10 – 12 хв.

Складніші завдання, що включають смислове навантаження, можна представити орієнтовно так:

Завдання 4

Інструкція: Вивчіть асортимент овочів, які використовуються в кулінарії. Опираючись на свої знання, продовжіть речення.

Мета: проконтролювати та оцінити рівень засвоєння учнями теми про асортимент овочів та їх роль у харчуванні людини

Бланк завдань.

1. Бульбоплоди – овочі, у яких в їжу використовують ...

1	закінчення підземного стебла	2	потовщення закінчення підземного стебла	3	підземне стебло
---	---------------------------------	---	---	---	-----------------

2. До коренеплодів відносять овочі, у яких в їжу використовують ...

1	потовщений стрижневий корінь	2	подовжений стрижневий корінь	3	стрижневий корінь
---	---------------------------------	---	---------------------------------	---	-------------------

3. Найкращі кулінарні властивості має буряк з ...

1	червоною м'якоттю	2	темнозabarвленою м'якоттю	3	темнозabarвленою м'якоттю з невеликою кількістю темних кілець
---	-------------------	---	------------------------------	---	---

4. Редис – ...

1	найранніший овоч	2	середньоранній овоч	3	найранніший овоч з коротким вегетаційним періодом
---	------------------	---	---------------------	---	---

5. До білого коріння відносять ...

1	петрушку	2	петрушку, пастернак, селеру	3	селеру, цибулю
---	----------	---	-----------------------------	---	----------------

6. До листових відносять овочі, у яких в їжу вживають ...

1	стебла	2	листки	3	стебла і листки
---	--------	---	--------	---	-----------------

7. Ріпчаста цибуля за формою цибулини буває ...

1	округлою	2	плескатою, округлою	3	плескатою, округлою, плескато-округлою
---	----------	---	---------------------	---	--

8. За кольором лусочок відрізняють цибулю ...

1	білу, фіолетову	2	білу, світло-жовту, фіолетову, коричневу	3	білу, жовту, фіолетову, зелену
---	-----------------	---	--	---	--------------------------------

9. У цвітної капусти в їжу використовують ...

1	недорозвинуте суцвіття	2	розквітлу головку	3	суцвіття
---	------------------------	---	-------------------	---	----------

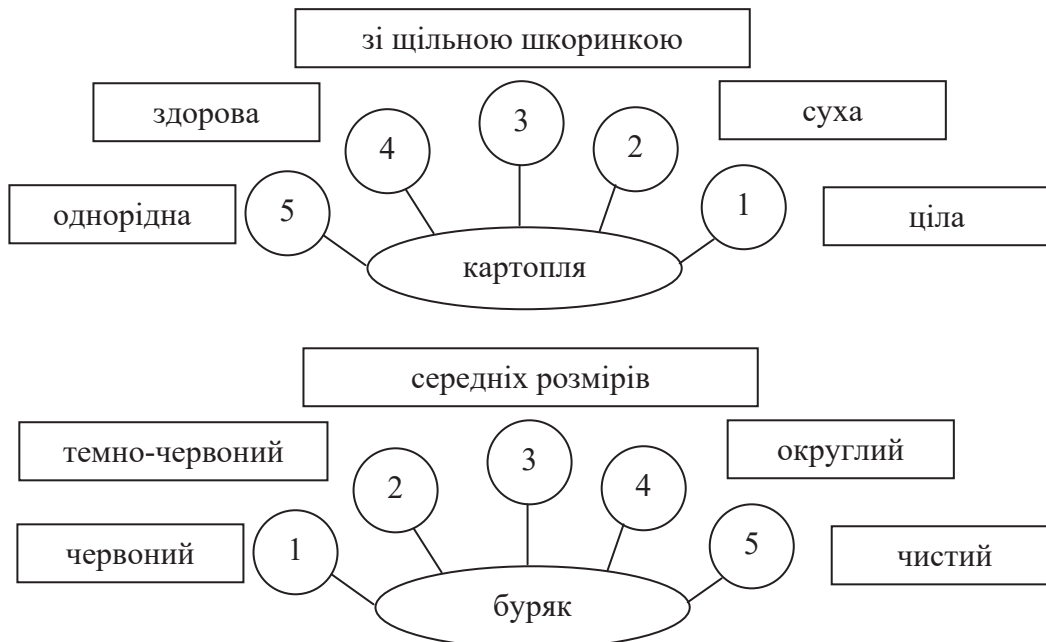
10. Горох поділяють на ...

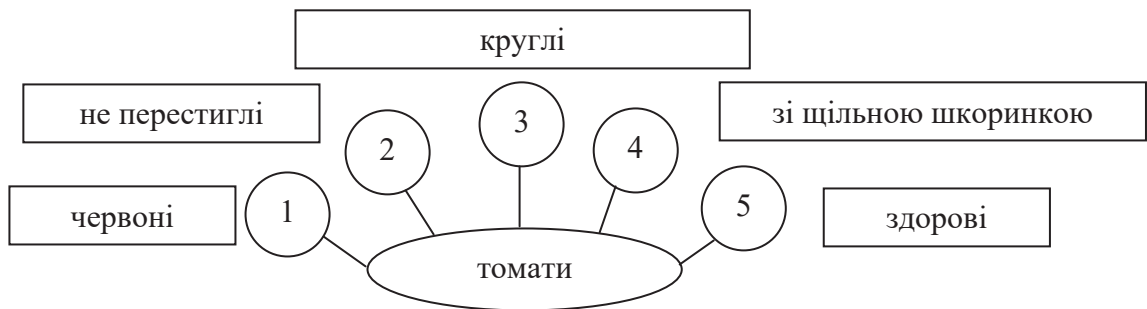
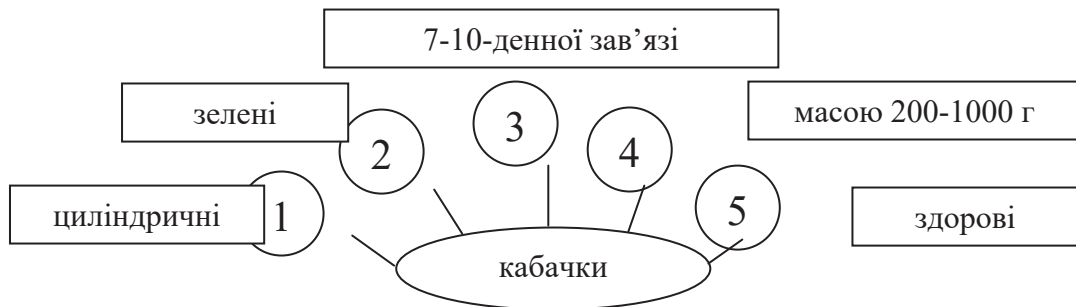
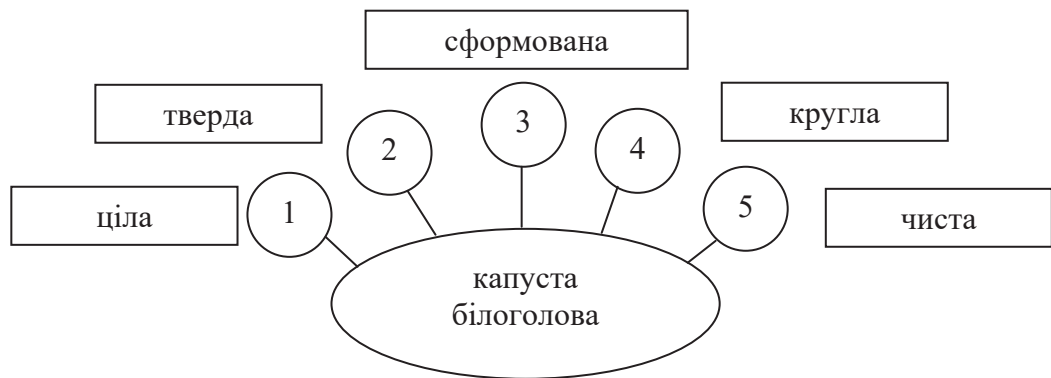
1	луцильний	2	кормовий, цукровий	3	луцильний, цукровий
---	-----------	---	--------------------	---	---------------------

Завдання 5

Інструкція: «Повторіть відомості про асортимент овочів та виділіть суттєві вимоги до овочів, що вживають в їжу».

Мета: закріпити знання асортименту овочів, пов'язати їх з наступними темами розділу «Технологія приготування страв».





Оцінювання результатів контролю здійснюється за схемою: 5 вірних відповідей – 12 балів, 4 – 10 балів, 3 – 8 балів, 2 – 6 балів, 1 – 4 бали. Слід зауважити, що вірна відповідь складається з трьох пунктів.

Завдання 6

Інструкція: Пригадайте поділ овочів на групи та виконайте завдання, виключивши зайву назву.

Мета: перевірити та закріпити знання про асортимент овочів.

Бланк завдань.

- | | | | | | |
|----|---|--|----|--|--|
| 1. | <input type="text" value="А) морква"/> | <input type="text" value="Б) редис"/> | 2. | <input type="text" value="А) картопля"/> | <input type="text" value="Б) топінамбур"/> |
| | <input type="text" value="В) буряк"/> | <input type="text" value="Г) картопля"/> | | <input type="text" value="В) батат"/> | <input type="text" value="Г) цибуля"/> |
| 3. | <input type="text" value="А) капуста"/> | <input type="text" value="Б) кріп"/> | 4. | <input type="text" value="А) картопля"/> | <input type="text" value="Б) томати"/> |

В) морква

Г) салат

В) баклажани

Г) перець

5. А) квасоля

Б) горох

В) кукурудза

Г) біб

Оцінювання результатів контролю здійснюється за здійснюється за схемою: 5 вірних відповідей – 12 балів, 4 – 10 балів, 3 – 8 балів, 2 – 6 балів, 1 – 4 бали.

Завдання 7

Контрольно-тестові завдання, що базуються на визначенні рівня уваги учнів.

Інструкція: «Прочитайте цей текст. Перевірте його, якщо знайдене помилки, виправте їх олівцем або ручкою».

Мета: перевірити та закріпити знання учнів про асортимент овочів, враховуючи рівень уваги учнів.

Текст

Овочі ділять на три групи: вегетативні, плодові та голонасінні. До вегетативних відносять бульбоплоди – картоплю, топінамбур, моркву; коренеплоди – буряк, редис, бруква, ріпа; кореневищні – селера, хрін; листові – капуста білоголова, червоноголова, савойська, брссельська; цибулеві – цибуля, часник, черемша. До плодових овочів відносять: гарбузові – огірки, гарбуз, кабачки, патисони, помідори, кавуни, дині; томатні – баклажани, перець; бобові – горох, квасоля, кукурудза; зернові – цукрові буряки. Залежно від способу одержання врожаю розрізняють овочі відкритого і поливного ґрунту: ґрунтові, парникові, тепличні.

Обробка результатів

Цей текст містить 10 помилок. Виходячи з цього, підраховується кількість пропущених помилок і оцінюється робота:

0-2 – учень засвоїв матеріал і працював уважно, його робота заслуговує оцінки «відмінно», «добре»;

3-4 – учень недостатньо володіє матеріалом, його робота заслуговує оцінки «задовільно»;

більше 5 – учень погано засвоїв матеріал, тому його робота заслуговує оцінки «незадовільно».

Для перевірки даної роботи пропонуємо вірний варіант тексту:

«Овочі ділять на дві групи: вегетативні та плодові. До вегетативних відносять бульбоплоди – картоплю, топінамбур, батат; коренеплоди – буряк, редис, бруква, ріпа; кореневищні – хрін; листові – капуста білоголова, червоноголова, савойська, брюссельська; цибулеві – цибуля, часник. До плодових овочів відносять: гарбузові – огірки, гарбуз, кабачки, патисони, кавуни, дині; томатні – томати, баклажани, перець; бобові – горох, квасоля, біб; зернові – цукрова кукурудза. Залежно від способу одержання врожаю розрізняють овочі відкритого і закритого ґрунту: ґрунтові, парникові, тепличні».

Завдання такого типу можна застосовувати для індивідуального опитування, адже можливою є деяка варіантність відповідей, що ускладнює перевірку (дестандартизує її).

Завдання 8

Інструкція: На основі відомостей про макаронні вироби визначте їх групу.

Мета: закріпити знання про асортимент макаронних виробів.

Бланк завдань

1. Макарони, ріжки, пера – це...	1. трубчасті макаронні вироби 2. стрічкові макаронні вироби 3. фігурні макаронні вироби
2. Локшина – це...	1. ниткоподібні макаронні вироби 2. фігурні макаронні вироби 3. стрічкові макаронні вироби
3. Соломка, особливі, звичайні, любительські – це...	1. макарони 2. пера 3. локшина
4. Особливі, звичайні, любительські – це...	1. локшина 2. ріжки 3. вермішель

5. «Павутинка» – це...	1. локшина 2. ріжки 3. вермішель
6. Макарони – це...	1. трубки з косим зрізом 2. трубки з прямим зрізом 3. хвилясті стрічки
7. Шляхом штампування виготовляють...	1. фігурні макаронні вироби 2. стрічкові макаронні вироби 3. трубчасті макаронні вироби
8. Макаронні вироби за якістю поділяють на:	1. вищий, 1-й, 2-й ґатунок 2. не поділяють 3. 1-й, 2-й ґатунок
9. Зберігають макаронні вироби при температурі не більше...	1. 18°C 2. 30°C 3. 50°C
10. Термін зберігання макаронних виробів без додатків...	1. 6 місяців 2. 18 місяців 3. 12 місяців

Контрольні завдання такого типу можна використовувати як для групового, так і індивідуального опитування. Необхідно обмежити час виконання завдання. Для повної картини рівня засвоєння даних знань учнями класу можливим є поділ класу на групи, в які об'єднано учнів, що володіють різним рівнем швидкості виконання подібних завдань.

Завдання 9

Інструкція: На основі відомостей про крупи та їх асортимент визначте:.

Мета: закріпити та поглибити знання про асортимент круп.

Бланк завдань

1. Пшоно шліфоване ділять на...	1. вищий, 1-й, 2-й ґатунки 2. 1-й, 2-й ґатунки 3. не ділять
2. Крупа рисова буває...	1. шліфована, дроблена 2. полірована, дроблена 3. шліфована, полірована, дроблена
3. Час варіння рисової крупы – ...	1. 50-60 хв. 2. 45-50 хв. 3. 1-1,5 год.
4. Рисова крупа при варінні збільшується в об'ємі у...	1. 6-7 разів 2. 10 разів 3. 2-3 рази

5. Гречану крупу поділяють на...	1. 1-й, 2-й гатунки 2. не поділяють 3. вищий, 1-й, 2-й гатунки
6. Проділ – це...	1. розварені ядра гречки 2. розколені ядра гречки 3. просіяні ядра гречки
7. Розварюваність вівсяних круп:	1. 1 год. 2. 40-50 хв. 3. 60-90 хв.
8. Перлову крупу виготовляють з ...	1. пшениці 2. вівсу 3. ячменю
9. Толокно одержують розмелюючи пропарений і висушений...	1. ячмінь 2. овес 3. горох
10. Крупи з гороху при варінні збільшуються в об'ємі у...	1. 1,5-2 рази 2. майже не збільшуються 3. 3-5 разів

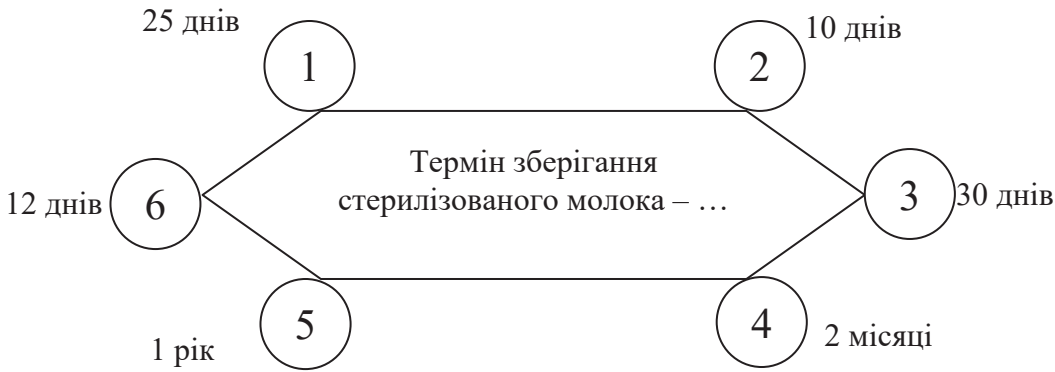
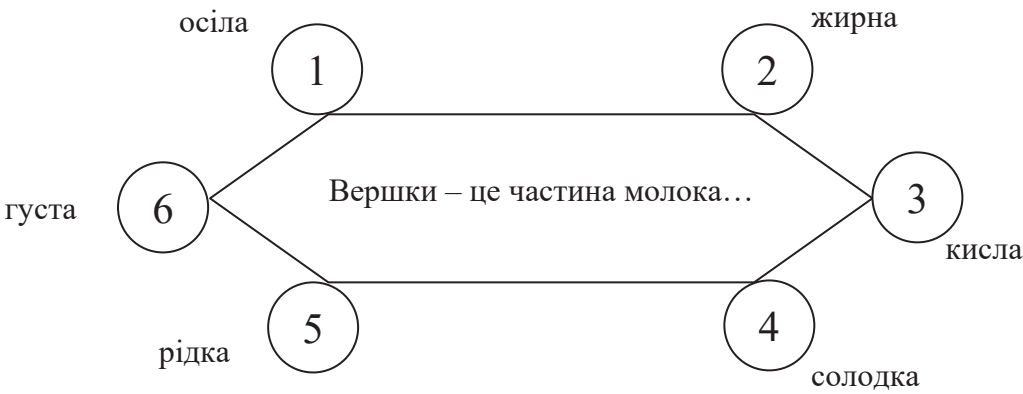
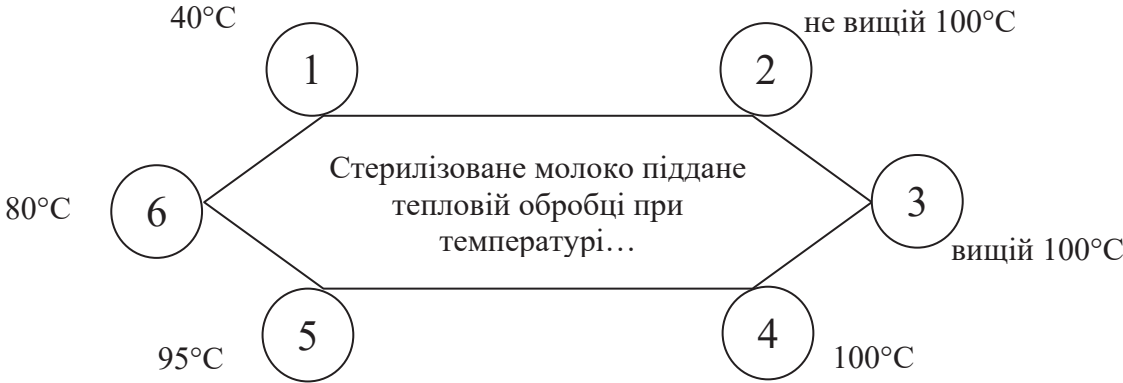
Завдання 10

Інструкція: Користуючись відомостями про молоко, молочні продукти та їх асортимент, у даних завданнях виберіть одну вірну відповідь.

Мета: закріпити та поглибити знання про асортимент молочних продуктів.

Бланк завдань





Оцінювання здійснюється за схемою: 5 вірних відповідей – 12 балів, 4 – 10 балів, 3 – 8 балів, 2 – 6 балів, 1 – 4 бали.

Завдання вимагає вибору однієї вірної відповіді з шести варіантів. Для виконання цього завдання необхідно розширити часові межі, властиві подібним завданням.

Завдання 11

Інструкція: «Користуючись відомостями про асортимент круп, дайте відповіді на питання».

Мета: поглибити знання про асортимент круп.

Бланк завдань

1. Що спільного між пшоном шліфованим і рисом шліфованим?	1. спосіб виготовлення 2. спосіб споживання 3. спосіб вирощування
2. Вкажіть на спільні ознаки між рисом дробленим шліфованим і проділом.	1. зовнішній вигляд 2. спосіб теплової обробки 3. спосіб виготовлення
3. Чи можна об'єднати за способом виготовлення манну крупу і толокно?	1. так 2. ні
4. Визначте спільні ознаки в процесі виготовлення вівсяної плющеної крупы та пластівців Геркулес.	1. подрібнення, пропарювання 2. пропарювання, плющення 3. плющення, висушування
5. Виберіть групи страв, які готуються з круп.	1. борщі, компоти 2. запіканки, каші 3. холодні закуски, бутерброди

При оцінюванні роботи враховується кожна правильна відповідь.

Ці завдання можна віднести до групи завдань «Об'єднання за певними ознаками». Дуже важливо вміти об'єднувати за основними ознаками. Цьому сприятиме робота над наступним завданням.

Завдання 12

Інструкція: Виберіть одну з трьох основних ознак, за якими об'єднані типи (види) макаронних виробів.

Мета: поглибити знання учнів про асортимент макаронних виробів.

Бланк завдань

1. Які спільні ознаки мають крупи та макаронні вироби?	1. це продукти найпершої необхідності 2. це продукти переробки зерна 3. це продукти для приготування
--	--

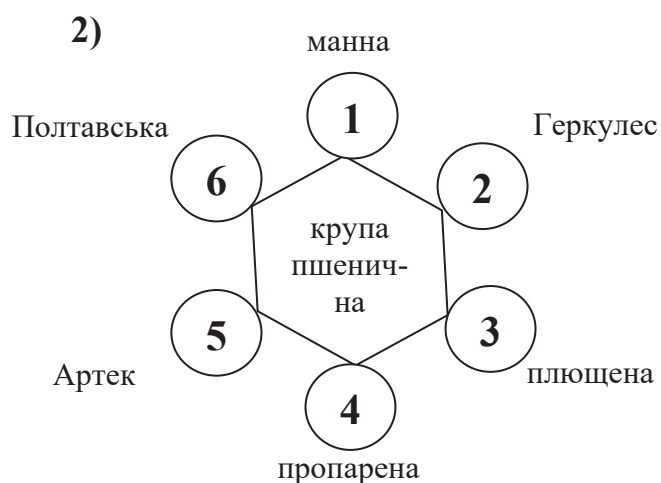
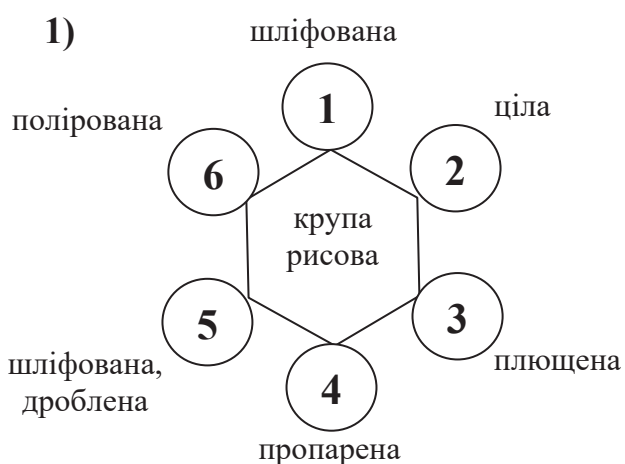
	других страв
2. Соломка, особливі, любительські, звичайні – це...	1. макарони, ріжки 2. ріжки, локшина 3. фігурні вироби, локшина
3. Макарони, ріжки, пера – це...	1. фігурні макаронні вироби 2. стрічкові макаронні вироби 3. трубчасті макаронні вироби
4. Визначте спільні ознаки між макаронами та ріжками.	1. спосіб виготовлення 2. смакові добавки 3. спосіб використання
5. Назвіть групу спільних ознак для локшини та вермішедю.	1. сировина, добавки, довжина 2. ширина, довжина, спосіб теплової обробки 3. добавки, назва, сировина

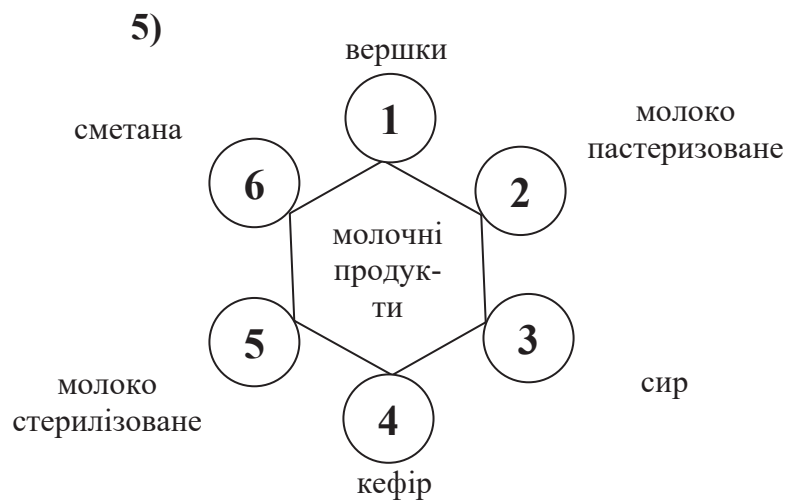
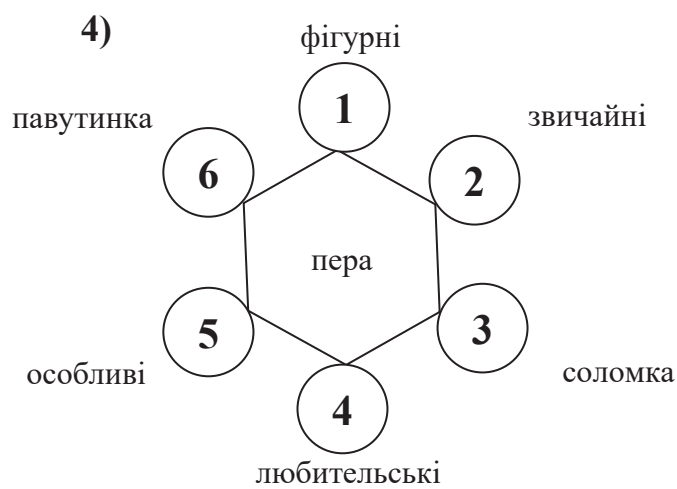
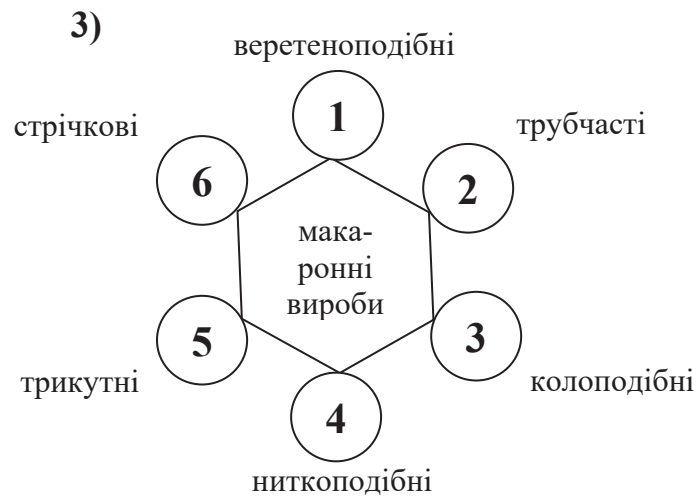
Завдання 13

Інструкція: Виключіть зайві цифри, враховуючи, що кожна відповідь повинна складатися з трьох цифр.

Мета: поглибити і пов'язати знання учнів про асортимент круп і макаронних виробів, молочних продуктів.

Бланк завдань





Оцінювання цього завдання здійснюється за схемою: 5 вірних відповідей – 12 балів, 4 – 10 балів, 3 – 8 балів, 2 – 6 балів, 1 – 4 бали

Завдання 14

Інструкція: «Прочитайте текст. Знайдіть у ньому помилки і виправте їх олівцем».

Мета: перевірити рівень знань учнів про асортимент круп.

Текст

Крупа рисова за способом використання буває звичайною, шліфованою, полірованою і дробленою шліфованою. За якістю рис шліфований і полірований не ділять на гатунки.

За способом обробки гречаної крупы розрізняють ядрицю та проділ. Залежно від якості ці крупы поділяють на вищий та 1-й гатунки.

З пшениці виготовляють перлову та ячневу крупы. Перлова крупа з розміром крупинок буває 10 номерів. Із зерна ячменю виготовляють крупу манну, Полтавську та Артек. Манну крупу одержують при несортованому помолі пшениці. Крупа Полтавська залежно від розміру крупинок буває двох номерів.

Обробка результатів

Цей текст містить 10 помилок. Враховуючи кількість пропущених помилок, оцінюється робота:

0-2 – учень засвоїв матеріал, заслуговує «4», «5»;

3-4 – учень середньо засвоїв матеріал, заслуговує «3»;

більше 5 – учень слабо або зовсім не засвоїв матеріал, заслуговує «5».

З метою швидкої та успішної перевірки вчителем домашнього завдання, пропонується вірний варіант тексту:

«Крупа рисова за способом обробки буває звичайною, шліфованою, полірованою і дробленою шліфованою. За якістю рис шліфований і полірований ділять на вищий, 1-й та 2-й гатунки.

За способом обробки гречаної крупы розрізняють ядрицю, ядрицю швидкорозварювану, проділ, проділ та проділ швидкорозварюваний. Залежно від якості ці крупы поділяють на 1-й та 2-й гатунки.

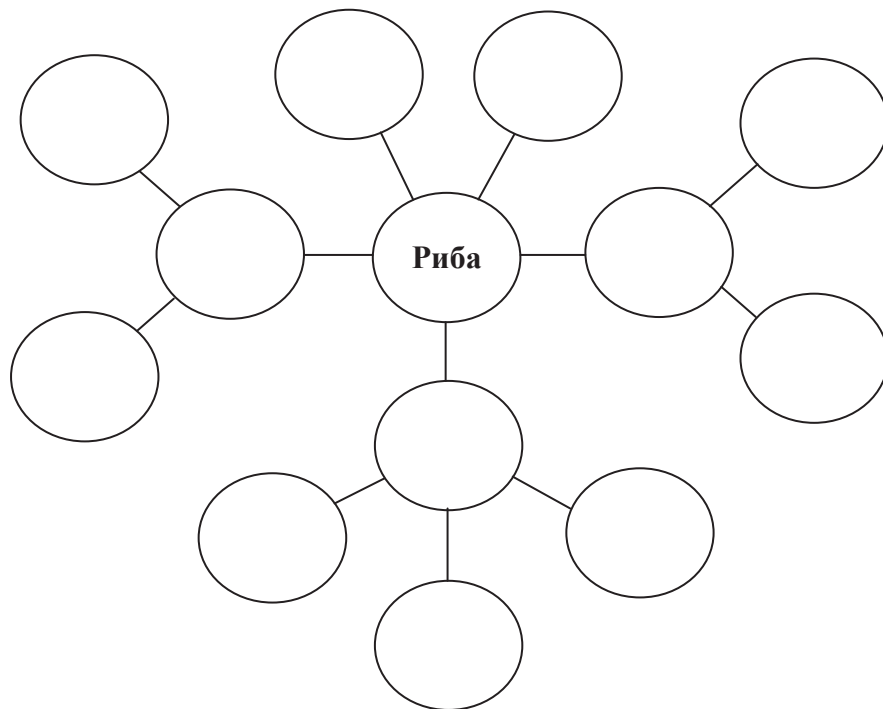
З ячменю виготовляють перлову та ячневу крупи. Перлова крупа з розміром крупинок буває 5 номерів. Із зерна ячменю виготовляють крупу манну, Полтавську та Артек. Манну крупу одержують при сортованому помолі пшениці. Крупа Полтавська залежно від розміру крупинок буває 5-ти номерів».

Завдання 15

Інструкція: Опираючись на відомості про асортимент риби, заповніть таблицю.

Мета: закріпити схему класифікації рибної продукції.

Бланк завдань

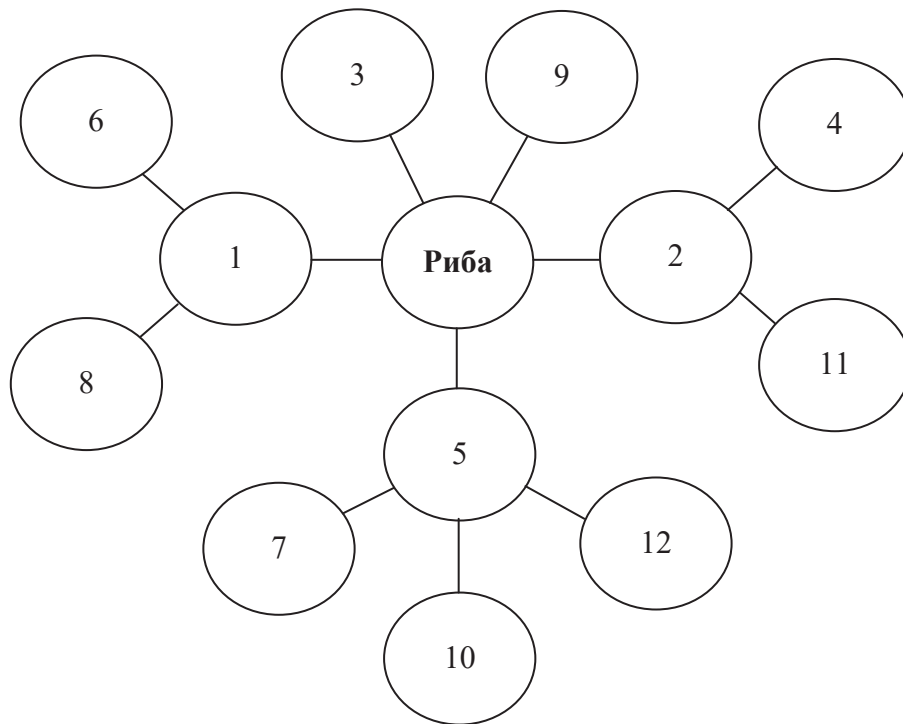


- 1 – солена
- 2 – копчена
- 3 – охолоджена
- 4 – холодного копчення
- 5 – морожена
- 6 – пряна

- 7 – морожена блоками
- 8 – маринована
- 9 – жива
- 10 – морожена поштучно
- 11 – гарячого копчення
- 12 – морожена врозсип

Вчителю необхідно прослідкувати, щоб учні поставили лише цифри, заповнюючи схему.

Варіант правильної відповіді:



На схемі подано 5 основних груп риби. Тому оцінювання такого завдання повинно відбуватися за схемою: «правильно визначена група – 2,5 бала». Можливою при виконанні завдання є перестановка місцями груп 1 та 2, що не вважається помилкою.

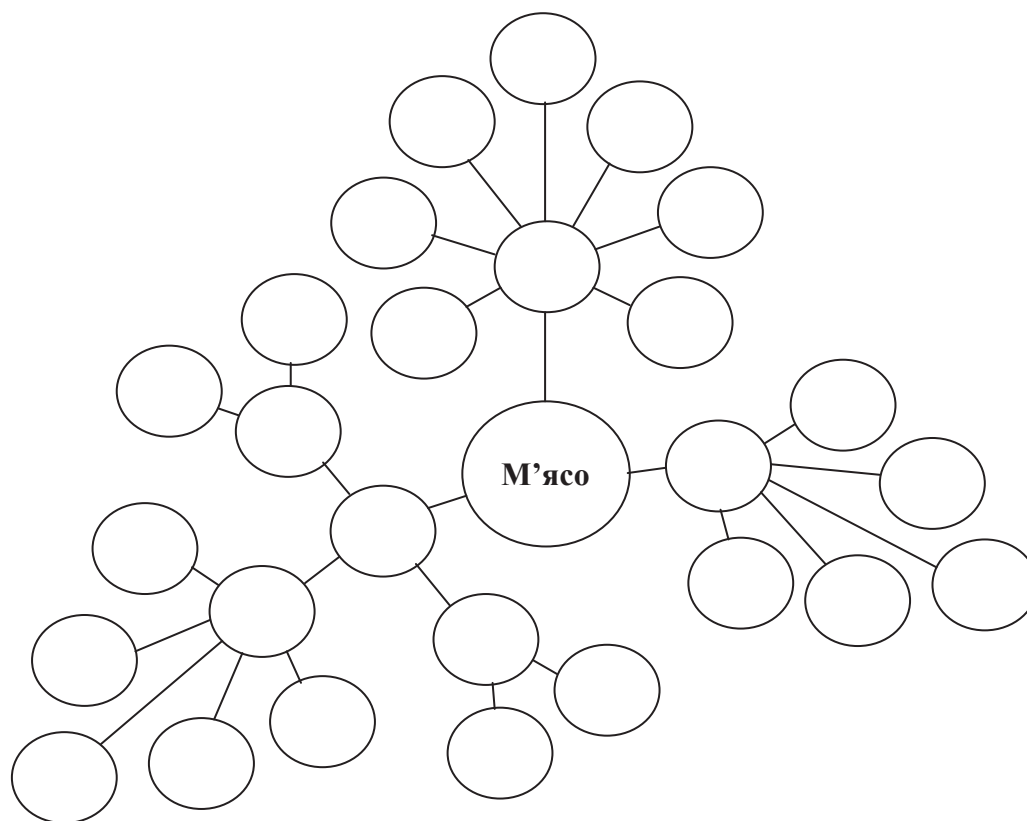
Завдання 16

Інструкція: Опираючись на відомості про асортимент (види) м'яса, заповніть схему класифікації, проставивши відповідні номери.

Мета: закріпити і поглибити знання учнів про асортимент м'ясної продукції.

Бланк завдань

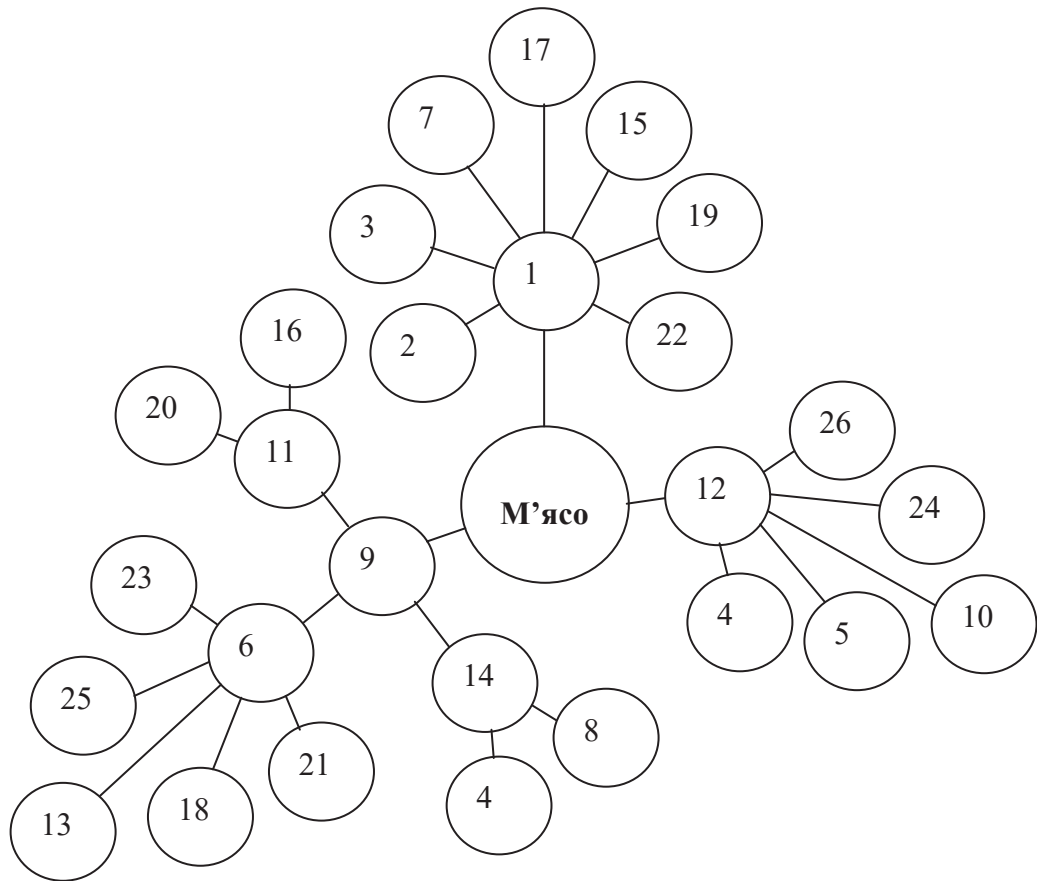
1 – за видом забійних тварин	14 – яловичина
2 – телятина	15 – конина
3 – м'ясо корів	16 – I категорія
4 – I категорія	17 – баранина
5 – парне	18 – IV категорія
6 – свинина	19 – м'ясо кроликів
7 – свинина	20 – II категорія
8 – II категорія	21 – V категорія
9 – за вгодованістю	22 – м'ясо диких тварин
10 – остигле	23 – I категорія
11 – баранина	24 – охолоджена
12 – за термічним станом	25 – II категорія
13 – III категорія	26 – морожене



Слід зауважити, що завдання складне і вимагає тривалого часу для його виконання. Крім цього, доцільно давати таке завдання для індивідуального, а не групового опитування, бо можливою є варіативність відповідей у дітей, які погано володіють матеріалом. А це зумовить зайву витрату часу для перевірки.

Пропонуємо вірний варіант відповіді:

Для того, щоб цифри не повторювалися (наприклад: 6 – свинина, 7 – свинина, які відносяться до різних класифікаційних груп), можна ввести ще додаткові позначки (наприклад, I категорія (с) – I категорія свинини, I категорія (я), I категорія (б) і віднести їх до певних номерів (наприклад, 20 – I категорія (с), 16 – I категорія (б) тощо). Це зумовить однозначність відповіді, проте тепер буде відсутній елемент пошуку та диференціювання відомостей, але спростить роботу вчителя з перевірки роботи. При перевірці роботи враховують, що 100-90% правильних відповідей задовольняє 12-10, 90-80% – 9-7, 70-60% – 6-4, нижче 50% – 2 бали.



Завдання 17

Інструкція: Використовуючи відомості про споживні властивості риби та види м'яса, закінчіть речення.

Мета: закріпити знання про споживні властивості рибної та м'ясної продукції.

Бланк завдань

1. У живій рибі ...

1. зберігаються всі поживні речовини

2. втрачаються всі поживні речовини

3. втрачається невелика кількість поживних речовин

2. Охолодженою називається риба, що має температуру в товщі м'язів...

1. від -1 до 5°C

2. -18°C

3. -2..0°C

3. У мороженої риби температура в товщі м'язів...

1. -20°C

2. -6..8°C

3. -12°C

4. Якість мороженої риби визначають за...

1. температурою

2. смаком

3. зовнішнім виглядом

5. За якістю солону рибу всіх груп поділяють на...

1. вищий, 1-й ґатунки

2. 1-й та 2-й ґатунки

3. вищий, 1-й та 2-й ґатунки

6. Основним показником вгодованості тварин є ступінь розвитку м'язової тканини та ...

1. підшкірного жиру

2. кісткового скелету

3. шкіра

7. Парним називають м'ясо, одержане відразу після...

1. забою тварин

2. заморожування

3. переробки тварин

8. Остиглим називають м'ясо, яке остивало в природних умовах не менше...

1. 2 год.

2. 6 год.

3. 24 год.

9. Охолодженим називають м'ясо з температурою в товщі м'язів...

1. 4..0°C

2. 18°C

3. -9..-10°C

10. Мороженим називають м'ясо, що має температуру в товщі м'язів...

1. 0°C

2. не вище -6°C

3. не нижчу 2°C

Очевидною перевагою такого типу завдань є швидкість контролю за засвоєнням знань, різноманітність форм даних завдань, неперевантаження учнів повним формулюванням відповідей на поставлені питання, швидкість перевірки даних відповідей тощо. Проте, дана форма контролю має ряд недоліків, а саме, великою є ймовірність вгадування відповіді учнем; учні не мають можливості самостійно формулювати повну усну чи письмову відповідь, що може мати суттєвий вплив на розвиток мовлення особливо в учнів молодших класів. З метою запобігання цим та іншим недолікам, вчителю необхідно професійно підходити до складання завдань, зводячи до мінімуму вгадування відповіді, тим самим вводячи логіку запитань. Немає потреби проводити контроль за засвоєнням знань учнів лише у формі контрольно-тестових завдань, а також не зовсім правильно застосовувати такі завдання для всіх учнів. Отже, у даному питанні необхідним є індивідуальний підхід.

Завдання 18

Інструкція: Використовуючи відомості про споживні властивості борошна, закінчіть речення.

Мета: закріпити знання про споживні властивості борошна.

Бланк завдань.

1. Споживні властивості борошна залежать від ...

1. хімічного складу,
енергетичної цінності,
використання

2. кольору, смаку,
запаху, кількості темних
частинок

3. умов виготовлення та
зберігання,
транспортування

2. Для випікання здобних виробів використовують борошно...

1. житнє	2. пшеничне	3. гречане
----------	-------------	------------

3. Найбільш поширеним видом борошна є...

1. житнє	2. вівсяне	3. пшеничне
----------	------------	-------------

4. Якість борошна визначають за...

1. температурою, виглядом тіста	2. умовами зберігання	3. зовнішнім виглядом, смаком, запахом
---------------------------------	-----------------------	--

5. Пшеничне борошно поділяють на...

1. вищий, 1-й гатунки	2. 1-й та 2-й гатунки	3. вищий, 1-й та 2-й гатунки і оббивне
-----------------------	-----------------------	--

6. Житнє борошно за призначенням буває...

1. хлібопекарським	2. кондитерським	3. кулінарним
--------------------	------------------	---------------

7. Житнє борошно поділяють на гатунки...

1. сіяне, обдирне, оббивне	2. 1-й, 2-й	3. сіяне, 1-й, 2-й
----------------------------	-------------	--------------------

8. Колір пшеничного борошна вищого гатунку...

1. білий.	2. білий з жовтим відтінком	3. білий або білий з жовтим відтінком
-----------	-----------------------------	---------------------------------------

9. Колір борошна характеризує...

1. товарний сорт	2. ціну	3. тривалість зберігання
------------------	---------	--------------------------

10. Борошно – продукт, який одержують в результаті розмелювання на порошок...

1. пшениці	2. зерен хлібних злаків	3. жита
------------	-------------------------	---------

Завдання 19

Інструкція: Прочитайте текст. Знайдіть у ньому помилки і виправте їх олівцем.

Мета: перевірити рівень знань учнів про споживні властивості борошна.

Текст

Якість борошна оцінюють за запахом, смаком, присмаком, кольором. Запах борошна властивий, приємний, допускається злегка гіркуватий. Доброякісне борошно має запліснявілого, затхлого, кислуватого або гіркуватого смаку Смак пшеничного борошна злегка солонуватий, відчувається хруст на зубах. Колір борошна не характеризує його товарний сорт. Чим менше подрібнених оболонок зерна потрапляє в борошно, тим воно темніше. Це дає можливість легко визначити сорт. Колір окремих сортів хлібопекарського

борошна такий: вищого сорту – сірий або сірий з жовтим відтінком; 1-го – жовтий; 2-го – білий з сірим відтінком. Оббивне пшеничне борошно біле з добре помітними вкрапленнями оболонок.

Тривалість зберігання борошна залежить від виду, сорту, вологості, упаковки, умов зберігання. Гарантійний строк зберігання пшеничного борошна 12 днів з дати виготовлення.

Обробка результатів

Цей текст містить 10 помилок. Враховуючи кількість пропущених помилок, оцінюється робота:

0-2 – учень засвоїв матеріал, заслуговує «11», «12»;

3-4 – учень середньо засвоїв матеріал, заслуговує «8-10»;

більше 5 – учень слабо або зовсім не засвоїв матеріал, заслуговує «5-7».

З метою швидкої та успішної перевірки вчителем домашнього завдання, пропонується вірний варіант тексту:

Якість борошна оцінюють за запахом, смаком, кольором. Запах борошна властивий, приємний. Доброякісне борошно не має запліснявілого, затхлого, кислуватого або гіркуватого смаку. Смак пшеничного борошна злегка солодкуватий, не повинно відчуватися хрусту на зубах. Колір борошна характеризує його товарний сорт. Чим більше подрібнених оболонок зерна потрапляє в борошно, тим воно темніше. Це дає можливість легко визначити сорт. Колір окремих сортів хлібопекарського борошна такий: вищого сорту – білий або білий з жовтим відтінком; 1-го – білий; 2-го – білий з сірим відтінком. Оббивне пшеничне борошно біле з добре помітними вкрапленнями оболонок.

Тривалість зберігання борошна залежить від виду, сорту, вологості, упаковки, умов зберігання. Гарантійний строк зберігання пшеничного борошна 12 місяців з дня виготовлення.

2.4. Розроблення та використання карток-завдань для поточного контролю знань учнів

Із метою формування передбачених навчальною програмою «Технології» [11] вмінь і навичок з технологій кулінарної обробки харчових продуктів, старшокласникам пропонуються завдання з розв'язання технологічних задач, виконання операцій, пов'язаних з підбором продуктів та приготуванням певної страви.

Як уже зазначалося, завдання для проведення контролю теоретичних і практичних знань учнів формулює вчитель технологій. Однак вони також можуть бути і результатом ініціативи самих учнів. Важливого значення надається завданням, які вимагають від учнів застосування знань у процесі виконання трудових операцій. Особливо цінні ті завдання, які враховують індивідуальні особливості учениць, що значною мірою сприяє досягненню єдності навчання та виховання. Для того, щоб проводити заняття, застосовуючи диференційовані завдання, вчителем збирається різноманітний за змістом дидактичний матеріал. Із цією метою дуже зручно сформувати картотеку, яка складається із систематизованих відповідно до розділу програми карток-завдань.

Одним із обов'язкових етапів уроку технологій у старших класах є поточний контроль якості засвоєння учнями знань і умінь, а головна його функція – навчальна. У процесі проведення перевірочних робіт закріплюються знання і практичні вміння, отримані на поточному чи попередньому занятті.

Поточний контроль доцільно проводити за допомогою карточок-завдань, що містять питання для виявлення різних рівнів засвоєння знань та вмінь учнів. Застосування карток з конкретними запитаннями значно скорочує витрати часу на опитування. З їх допомогою можна перевірити знання і вміння 8 – 10 учениць одночасно: тоді, як одна учениця відповідає біля дошки, а друга готується до відповіді, ще 7 – 8 учениць, отримавши відповідні картки та

обладнання до них, виконують контрольні завдання. Аналіз допущених помилок вчитель може провести наприкінці заняття впродовж 5 – 7 хвилин.

Картка-завдання №1

Розгляньте зображення. Назвіть вид бутербродів та їх призначення. Опишіть способи їх приготування та подавання.



Картка-завдання №2

Опишіть технологію приготування бутербродів, зображених на малюнку:



Картка-завдання №3

Розгляньте малюнок. Опишіть правила варіння цілих яєць, «у мішечок» та пашот. Назвіть зображені страви з яєць.



Картка-завдання №4

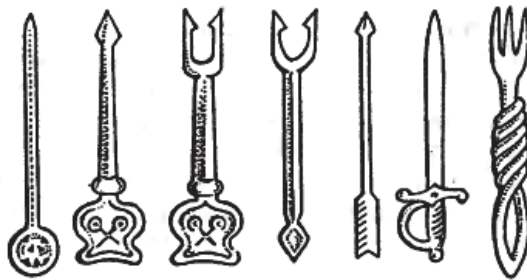
1. Як сервірують стіл до сніданку?
2. Назвіть пристосування, зображені на малюнку.



3. Які види бутербродів ви знаєте?

Картка-завдання №5

1. З якою метою використовують ці пристосування?

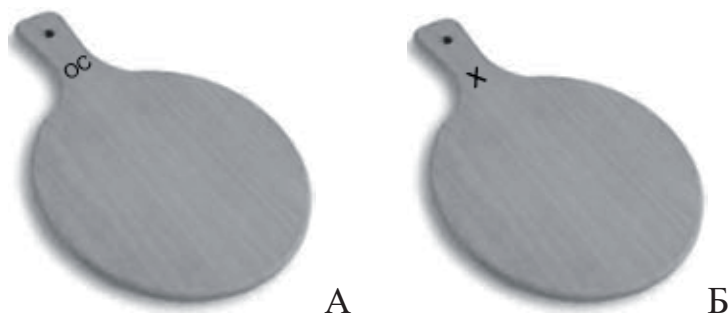


2. Які види гарячих напоїв ви знаєте?
3. Яку страву зображено на малюнку? Опишіть послідовність її приготування.



Картка-завдання №5

1. Дошку для обробки сирих овочів зображено на рисунку:



2. У якому вигляді краще споживати більшість овочів і чому?
3. Назвіть форми нарізування овочів:



Картка-завдання №6

1. Назвіть інструменти для чищення овочів:



А



Б

2. Опишіть способи нарізування овочів:



3. Заповніть пропуски в реченнях.

Нарізати овочі треба на _____ дошках. Знімаючи кришку з гарячого посуду, треба _____ та відкривати _____. Не можна тримати _____ овочі у воді довгий час тому, що вони втрачають свою харчову цінність.

Картка-завдання №7

1. Які пристосування для роботи з овочами зображено на рисунках?



А



Б

2. Проставте послідовність первинної обробки картоплі.

- А) перебирання;
- Б) чищення картоплі;
- В) промивання обчищеної картоплі;
- Г) обмити картоплю;
- Д) опустити картоплю в посуд з холодною водою;

Е) нарізання картоплі.

3. Назвіть овочі, плоди яких використовують у їжу.

Картка-завдання №8

1. У яких одиницях вимірюють енергію, що отримує і втрачає організм людини?

2. Підкресліть слова, що визначають операції теплової обробки овочів:
варіння, нарізання, перебирання, просіювання, припускання, тушкування, запікання.

3. Для приготування яких страв картоплю нарізають у вигляді:



Картка-завдання №9

Розгляньте зображення. Опишіть види оформлення та подавання салатів з овочів.



Картка-завдання №10

Розгляньте малюнки. Приготування яких овочевих страв зображено?
Яким може бути овочевий гарнір для сосисок?



Картка-завдання №11

Опишіть послідовність варіння манної каші та галушок з неї. Які правила варіння довгих макаронів? Як подають страви з круп та макаронів?



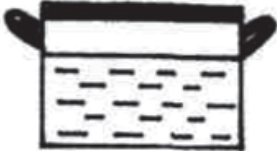
Картка-завдання №12

Розгляньте малюнки. Опишіть послідовність приготування макаронів з овочами та сиром. Які правила приготування бабки з манної каші?



Картка-завдання №13

1. Які види макаронних виробів вам відомі?
2. Доповніть послідовність варіння макаронів:

	Вода (600г) Макаронні вироби (100г)
	Закип'ятити воду
	

	
	Варити: вермішель – 10 – 12хв; локшина – 20 – 25хв; ріжки – 25 – 30хв; макарони – 30 – 40хв.
	
	Викласти в миску, додати масло, акуратно перемішати.

Картка-завдання №14

1. Назвіть макаронні вироби, зображені на малюнках:

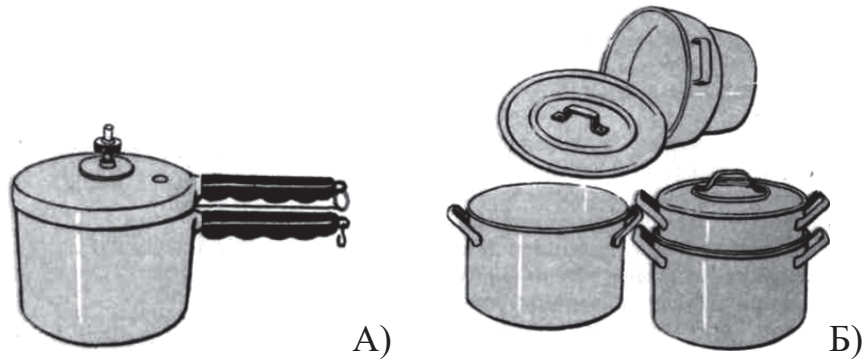


2. Опишіть послідовність варіння макаронних виробів.

Картка-завдання №15

1. Яке значення крупів у харчуванні людини?

2. Назвіть посуд для варіння каш, зображений на малюнках:



Картка-завдання №6

1. Виправте помилки у таблиці та розкажіть про підготовку різних видів круп до варіння:

Крупа	Вид первинної обробки				
	Перебирають	Просіюють	Миють	Підсушують або підсмажують (необов'язково)	Замочують
Гречана					
Манна					
Перлова			 У теплій воді		
Рис			 У теплій воді		
Геркулес					
Пшоно			 У теплій воді		

2. Які види каш ви знаєте? Дайте їх характеристику.

ВИСНОВКИ

1. Кулінарія, з одного боку – це мистецтво і технологій приготування їжі, а з іншого – збірна назва страв. У галузі кулінарної справи використовуються три види термінів: 1) терміни професійної кулінарної майстерності; 2) терміни фундаментальних кулінарних понять; 3) терміни, що застосовуються виключно в окремих національних кухнях. На основі аналізу літератури з технології приготування їжі нами пропонується словник спеціальних кулінарних понять і термінів, який містить всі три види вище названих категорій термінів і в цілому дає повне та правильне уявлення про класичну і національну кулінарну термінологію. На основі аналізу літературних джерел, нами відібрані основні фізико-хімічні терміни, які бажано засвоїти школярам для глибшого розуміння технологій приготування їжі. Цим термінам надана стисла характеристика, яка дозволяє старшокласниками зрозуміти й усвідомити їхній зміст й оперувати ними на професійному рівні.

2. Одним із важливих чинників набуття учнями глибоких знань про споживні властивості продуктів харчування є дотримання умов засвоєння цих знань, а саме: 1) урахування навчального матеріалу програмами, підручниками та посібниками; 2) визначеність форми навчального матеріалу; 3) рівень складності навчального матеріалу; 4) значущість й важливість навчального матеріалу; 5) залежність методів навчання від виду навчального матеріалу.

3. Без успішного контролю та самоконтролю неможливо школярам повною мірою набути міцних знань. Це твердження актуальне і в процесі вивчення споживних властивостей продуктів харчування, різноманітних способів їх обробки, технологій приготування їжі. Тому в магістерській роботі питанням контролю й оцінюванню рівня засвоєння учнями теоретичних і практичних знань надається особливої уваги. Відомо, що існують різні форми та методи контролю й оцінювання навчальних досягнень учнів, однією з яких є тестовий контроль, що полягає у виборі учнями з ряду відповідей правильної. Нами пропонуються тестові завдання, які, по-перше, містять інструкції-вказівки щодо їх виконання; по-друге, саме тестове завдання, що передбачає

вибір вірної відповіді з кількох можливих; по-третє, систему інтерпретації результатів й оцінювання теоретичних і практичних знань старшокласників.

4. Із метою формування передбачених навчальною програмою «Технології» практичних умінь і навичок з технологій кулінарної обробки харчових продуктів, для старшокласників нами пропонуються картки-завдання з розв'язання технологічних задач, виконання операцій, пов'язаних з підбором й обробкою харчових продуктів та приготуванням певної страви.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Антонів Т.М., Стевчак О.П., Тхоржевський Д.О. Заняття з трудового навчання в старших класах. Київ: Рад. школа, 1984. 128 с.
2. Галузинський В.М., Євтух М.Б. Педагогіка: теорія та історія: навч. посіб. Київ: Вища школа 1995. 237 с.
3. Горпинко Т.М. Лабораторно-практичні роботи з кулінарії. Львів: Світ, 1996. 104 с.
4. Заняття з обслуговуючої праці у 10–11 класах: Робота з харчовими продуктами: методичні розробки уроків / за ред. І.І. Федорчук. Чернігів: ЧНПУ, 2001. 153 с.
5. Кузнецов В.П., Рожнев Я.А. Методика трудового навчання з практикумом в учбових майстернях. Київ: Рад. школа, 1981. 220 с.
6. Кулінарія: підруч. / Н.С. Косовенко. Київ: Вища школа, 2013. 270 с.
7. Лабзина О.Я., Васильченко Є.В. Заняття з трудового навчання в 10 – 11 класах: книга для учителя. Київ: Рад. школа, 1985. 224 с.
8. Мельник Г.М. Методика трудового навчання (обслуговуючі види праці). Дрогобич: РВВ ДДПУ, 2008. 224 с.
9. Олійник Н.М. Тест як інструмент вимірювання рівнів знань та труднощі завдань у сучасній технології навчання: навч. Посіб. Донецьк: ДонГУ, 2011. 66 с.
10. Педагогіка / за ред. Н.Д. Ярмаченка. Київ: Вища школа, 1986. 326 с.
11. Програма (рівень стандарту) для учнів 10–11 класів загальноосвітніх навчальних закладів. Трудове навчання. Київ: Основи, 2011. 55 с.
12. Психологічні засади трудового виховання школярів: монографія / за ред. М.П. Тиценка. Київ: Пед. думка, 1998. 168 с.
13. Психологічний словник / за ред. В.І. Войтка. Київ: Вища школа, 1982. 263 с.
14. Педагогічна психологія: навч. посіб./ за ред. Л.М. Проколієнко та Д.Ф. Ніколаєнка. Київ: Вища школа, 2011. 180 с.

15. Савчин М. Педагогічна психологія. Дрогобич: Відродження, 1998. 142 с.
16. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів: підруч. Київ: Лібра, 2002. 368 с.
17. Сікорський П., Сікорський С. До проблеми визначення критеріїв педагогічного оцінювання. *Рідна школа*. 2001. № 9. С. 3–7.
18. Семиченко В., Заслуженюк В.. Проблема педагогічного оцінювання. *Рідна школа*. 2001. № 8. С. 3–9.
19. Серга С.А. Збірник запитань, задач і вправ з трудового навчання. Київ: Рад. школа., 1977. 94 с.
20. Товарознавство харчових продуктів: навч. посіб. / В.М. Гончарова, Є.Я. Голощапова. Київ: Економіка, 1995. 254 с.
21. Технології: навч. посіб. для 10 (11) класу / О.В. Біленко, М.Л Пелагейченко та ін. Тернопіль: Астон, 2018. 272 с.
22. Технології: підруч. для 10 класу / О. М. Коберник, А. І. Терещук, О.Г. Гервас та ін. Київ : Літера ЛТД, 2010. 160 с.
23. Технології (рівень стандарту): підруч. для 10 (11) класу закладів загальної середньої освіти / В. І. Туташинський, І. В. Кірютченкова. Київ: Пед. думка, 2018. 216 с. URL : <https://lib.imzo.gov.ua/handle/123456789/261>
24. Тхоржевський Д.О. Методика трудового і професійного навчання та викладання загальнотехнічних дисциплін: навч. посіб. Київ: Вища школа, 1992. 332 с.
25. Осадча А.І. Громадське харчування: навч. посіб. для 10-11 кл. Київ: Рад. школа, 1989. 183 с.
26. Павх С.П. Практикум з курсу «Технологія приготування їжі». Тернопіль: ТДПУ імені Володимира Гнатюка, 2004. 134 с.
27. Михайловський В.С. Товарознавство харчових продуктів. Київ: ВЦ КНТЕУ, 2016. 320 с.

28. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів: Для підприємств товариств. питання / авт.-сост.: А.І. Здобнов, В.А. Циганенко, М.І. Пересічний. Київ: А.С.К, 1998. 656 с.

29. Старовойт Л.Я., Косовенко М.С., Смирнова Ж.М. Кулінарія. Київ: Генеза, 1999. 432 с.

30. Франко О.Ф. Практична кухня: закуски, перші страви. Вип. 2 / літ. опрацюв. О.П. Сенатович. Львів: Каменяр, 1995. 54 с.

31. Шалімов С.А. Кулінарія. Київ: Вища школа, 1981. 424 с.