

Інформація щодо використання інформаційно-комунікаційних технологій та матеріалів для дистанційного навчання у професійній підготовці кваліфікованих робітників педагогічними працівниками обласної методичної секції харчової промисловості, торгівлі, громадського харчування та дослідницьких професій ЗП(ПТ)О області

№ з/п	Назва технології, матеріалів, обладнання, предмета, теми, досвіду...	Назва професії	ПІБ педпрацівника	Посилання на вебресурси, де висвітлено упровадження
Головинське вище професійне училище нерудних технологій				
1	Проведення майстер-класів із застосуванням сучасних виробничих технологій як інноваційна форма обміну професійним досвідом	Кухар; пекар	Поліщук Антоніна Петрівна	Вебінар 20.10.2020 https://mega.nz/folder/ifxCxTbC#3RJsmSrNoh_NdGOhJNQ1zQ
2	Впровадження в освітній процес сучасних новаторських прийомів навчання здобувачів освіти	Пекар	Антонюк Аліна Володимирівна	Вебінар 15.12.2020 https://mega.nz/folder/rbgR2CwL#3uFqb6-k0P6j135cGGMQyg
3	Електронний збірник «Технологічні картки приготування перших страв»	Кухар	Фльорко Людмила Станіславівна	Вебінар 15.12.2020 https://mega.nz/folder/rbgR2CwL#3uFqb6-k0P6j135cGGMQyg
4	Впровадження інноваційних педагогічних та виробничих технологій з приготування страв для здорового харчування здобувачів освіти під час освітнього процесу	Кухар; пекар	Поліщук Антоніна Петрівна	Вебінар 20.10.2020 https://mega.nz/folder/ifxCxTbC#3RJsmSrNoh_NdGOhJNQ1zQ
5	Формування життєвих, соціальних та професійних компетентностей здобувачів освіти через спільну роботу сім'ї та навчального закладу	Предмети економічного напрямку	Солякова Тетяна Володимирівна	Вебінар 22.12.2020 https://mega.nz/folder/6eQFhAZK#Fsg4iTlHaXNQDAuY-RW93g
ПТУ № 4 м. Бердичева				
1	Електронний посібник «Страви з риби»	Кухар	Полонець Світлана Олександрівна	Вебінар 15.12.2020 https://mega.nz/folder/rbgR2CwL#3uFqb6-k0P6j135cGGMQyg

2	Мультимедійні презентації до тем програми виробничого навчання	Кухар	Родюк Надія Миколаївна	Вебінар 15.12.2020 https://mega.nz/folder/rbgR2CwL#3uFqb6-3k0P6j135cGGMQyg
3	Методична розробка уроку на тему: «Технологія приготування бутербродів» / предмет «Технологія приготування їжі» /	Кухар	Белозьорова Валентина Миколаївна	http://metodportal.com/node/57960
4	Методична розробка уроку на тему: «Харчові добавки» /предмет «Гігієна та санітарія виробництва»	Кухар	Белозьорова Валентина Миколаївна	http://metodportal.com/node/83192
5	Проект «Технологія приготування піци та фаршів до неї»	Кухар	Белозьорова Валентина Миколаївна Полонець Світлана Олександрівна	https://vseosvita.ua/library/proekttehnologia-prigotuvanna-pici-ta-farsiv-do-nei-439879.html

ДНЗ «ЦСО м. Житомира»

1	Стаття «Інтерактивні методи навчання як інструмент формування підприємницької компетентності»	Кухар	Лісовик Олеся Василівна	https://drive.google.com/file/d/1LrWStEJPZOsZTtkHr3dpyWd8rpgjzJ0P/view?usp=sharing
2	Урок-рольова гра з елементами майстер-класу «Приготування прісного тіста та формування виробів з нього: пельмені»			https://drive.google.com/file/d/1rywLHrWJ8eycDbesr4J2_i gtVKE6nacv/view?usp=sharing
3	Навчальний елемент «Приготування порційних напівфабрикатів з м'яса»			https://drive.google.com/file/d/1XCBDxtYehckx3HvuAwZiRsy9Qvb5qJ49/view?usp=sharing
4	Урок «Механічна кулінарна обробка птиці»	Кухар	Гузема Тетяна Миколаївна.	https://drive.google.com/file/d/1ZCrwn6xP0kKjeZ-axAcFxxeZvkdVX8oy/view?usp=sharing
5	Навчальний елемент «Страва з птиці»	Кухар	Коломієць Ольга Вікторівна	https://drive.google.com/drive/folders/1Ux7dsuOgbhGtyilp xBF K---01IVV02b?usp=sharing

6	Майстер-клас «Декантування вина»	Кухар	Богонос Тетяна Михайлівна.	https://www.youtube.com/watch?v=6Uq_5rqt3y
7	Презентація «Використання інтерактивних форм і методів роботи зі здобувачами освіти»	Офіціант		https://drive.google.com/file/d/1j3jPum1t-qo5gS3HpB_N7UoDqkmUMZh/view?usp=sharing
8	Використання гранули для приготування десертів	Кухар	Кучерява Ірина Валеріївна	https://drive.google.com/file/d/1uxfM1j0r0FYvaHfoLm-AH9ha0xe3amv3/view
9	Навчальний елемент «Страви з субпродуктів»			https://drive.google.com/drive/folders/1OI8bsJO9n2yNpSI_RF7MdEz-XlWG-xdA?usp=sharing
10	Навчальний елемент «Страви з фруктів»			https://drive.google.com/drive/folders/1gybx3QRdZkW9F-44OlfVPJH5_PVVGfA7?usp=sharing
11	Майстер-клас «Диво-чорниця»			https://drive.google.com/file/d/1vQxf0YZB9Jty2o9b3OumI165u8wkpR2T/view?usp=sharing
12	Каталог «Сучасний столовий посуд»			https://drive.google.com/file/d/1aOdpHuEs96Pqj5mJyeS4la2RJ1ETYnaf/view?usp=sharing
13	Проект «Відродження українських традицій випікання хліба»	Кухар	Люх Світлана Василівна	https://drive.google.com/file/d/1cRECHivTGxI569BkwdNACljnsb0MRVSf/view?usp=sharing
14	Майстер-клас «Заміс та випікання солодового хліба»	Пекар	Лень Ірина Григорівна	https://youtu.be/mRotpH5DLyU
15	Майстер-клас «Сучасні тенденції у приготуванні та формуванні хліба»		Коломієць Ольга Вікторівна, Лень Ірина Григорівна	https://drive.google.com/file/d/1FA6EFPeAfCComlQ5uoqQekPFPCo-JyJO/view?usp=sharing
16	Навчальний елемент «Солодкі напої»		Лень Ірина Григорівна	https://drive.google.com/file/d/14PWGfoPE_YKJyqi65Na4L-nLH98bcZ1l/view?usp=sharing

17	Хмарні технології. Програми Курс – кулінарія. Мобільний офіціант	Офіціант	Куровська Марія Юріївна	https://sites.google.com/d/1WEnU_iiC_bKLo42A5zvPIN3gbrRuGP3A/p/1h8o-VI4F6i3XdmD1TqAXipgKKji3cQIH/edit
18	Веб-квест «Безпека в Інтернеті»	Адміністратор; портсь; агент з організації туризму	Куровська Марія Юріївна	https://sites.google.com/d/1WEnU_iiC_bKLo42A5zvPIN3gbrRuGP3A/p/1FEmX19YOWidgNkxAoL6xBR1I7Qu-IS7T/edit
19	Тергово-технологічні інновації в освіті	Продавець продтоварів	Синюшко Виталіна Мечиславівна	https://drive.google.com/file/d/1CT6uOlcys70oP1s8sgerUTqdqw7oh0If/view
20	«Майстер-клас як форма професійного розвитку майстра виробничого навчання» (вебінар 22.02.2021).	Кухар	Лісовик Олеся Василівна	https://drive.google.com/drive/folders/1239JnUn1TKTxzsMTpRX-gBx3di_U4Gte?usp=sharing
21	Особистісно зорієнтований підхід до здобувачів освіти через упровадження інтерактивних технологій	Кухар	Лісовик Олеся Василівна	Вебінар 23.03.2021 https://mega.nz/folder/nfYXkYhY#hw5J9deyu3hUwr3U1WODaA
22	Каталог «Прянощі для різноманітних страв»	Кухар	Богонос Тетяна Михайлівна	Вебінар 15.12.2020 https://mega.nz/folder/rbgR2CwL#3uFqb6-k0P6j135cGGMQyg
23	Навчальні проекти «Сучасні тенденції оформлення холодних страв та закусок», «Солодкі страви та напої»	Кухар	Лень Ірина Григорівна	Вебінар 15.12.2020 https://mega.nz/folder/rbgR2CwL#3uFqb6-k0P6j135cGGMQyg
24	Упровадження інноваційних педагогічних та виробничих технологій з приготування страв для здорового харчування здобувачів освіти під час освітнього процесу	Кухар	Люх Світлана Василівна	Вебінар 20.10.2020 https://mega.nz/folder/ifxCxTbC#3RJsmSrNoh_NdGOhJNQ1zQ
25	Кухня ф'южн	Кухар	Люх Світлана Василівна	https://drive.google.com/file/d/1wqKDPIRDytWzSmmhHPmps3FNE9DYODSd/view?usp=sharing
26	Інноваційні технології в кулінарії (фудпейрінг)			https://drive.google.com/file/d/1wqKDPIRDytWzSmmhHPmps3FNE9DYODSd/view?usp=sharing

27	Навчальний елемент «Довгі змішані напої»			https://drive.google.com/file/d/1wqKDPlRDytWzSmmhHPmps3FNE9DYODSd/view?usp=sharing
----	--	--	--	---

ДНЗ «Житомирське вище професійне технологічне училище»

№ з/п	Назва технології (обладнання, матеріалів)	Назва професії	ПІБ педпрацівника	Посилання на вебресурси, де висвітлено упровадження
1	Технологія приготування вишуканих ресторанних страв за інноваційними молекулярними технологіями	Кухар; бармен	Подзярей Людмила Василівна	https://drive.google.com/drive/folders/1Z7VD4PszMJenaMqs3OcAav2gxsamR9M-?usp=sharing
2	Технологія приготування страв із застосуванням технології Sous Vide	Кухар	Подзярей Людмила Василівна	https://drive.google.com/drive/folders/1zJs5F1-jWlgm5lnTxXIS47r3H2wOCJVI?usp=sharing
3	Молекулярні технології для приготування та дизайну продукції ресторанного господарства	Кухар	Заворотнюк Тетяна Миколаївна	https://drive.google.com/file/d/1ojx4FfrRViZGjlgFspOU0yqALBsNGJtN/view?usp=sharing
4	Обслуговування відвідувачів із застосуванням системи POS термінал	Кухар; офіціант; бармен	Солоджук Тетяна Василівна	https://drive.google.com/file/d/1u1YQ1PX8qSg0fNNEKZ646XhKxpO7lj6B/view?usp=sharing
5	Новітні технології в кулінарії: «молекулярна кухня», «ф'южн», «фудпейрінг», «арт-візаж», «sous-vide»	Кухар	Ничипорук Тетяна Миколаївна	https://drive.google.com/file/d/1lRyMGcuIYKLKsUBg5eIRyhIVgbO5DrZd/view?usp=sharing
6	Сучасні підходи до презентації та декорування страв	Кухар	Колодійчук Тетяна Василівна	https://drive.google.com/file/d/1JKOZZ4GxxG5zoiFGWHyVvFyOPtHXzNlT/view?usp=sharing
7	Кулінарний візаж (подача холодних закусок за сучасними технологіями)	Кухар	Богатко Юлія Дмитрівна	https://drive.google.com/file/d/1UMc_wIV29lq_U7t1KkoOF_WMFJDHRQ5R/view?usp=sharing
8	Декорування дріжджових виробів мастикою, малювальними масами	Кухар; кондитер	Пожидаєва Наталія Сергіївна	https://drive.google.com/file/d/1RjUXYm4OHDpUShMGqmpvRwKwEuMHAp6k/view?usp=sharing

9	Арт-дизайн в кулінарії	Кухар; кондитер	Шелест Ілона Володимирівна	https://drive.google.com/file/d/1VzEDlIjLwYm6KlunHXS_Mr5PrxjKqSyIb/view?usp=sharing
10	Інноваційні способи теплової обробки продуктів: «Су-від», «Соте», «Вог», фламбування	Кухар	Шевчук Галина Володимирівна	https://drive.google.com/file/d/14LwDDVsEICfXDU9gmMgQLFGodp9kU0Ah/view
11	Овочеві та фруктові чіпси в кулінарії	Кухар	Свінціцька Марія Михайлівна	https://drive.google.com/file/d/1EKGCgg-X3reKizTeU-Qnb55spIr18nPH/view?usp=sharing
12	Презентація «Роль ІКТ в оновленні КМЗ предмета (професії)»		Теслюк Наталія Іванівна	https://drive.google.com/file/d/1NaJEGKfxhKywoum96d2aR0oWnrWgcS5i/view?usp=sharing
Матеріали для дистанційного навчання у професійній підготовці кваліфікованих робітників з професій кулінарного напрямку				
1	Методична розробка уроку «Складання полотняних серветок». Презентація на тему «Складання полотняних серветок». Інструкційно-ілюстраційні картки «Способи складання серветок». Опорний конспект уроку «Складання полотняних серветок»	Кухар; офіціант	Подзярей Людмила Василівна	https://drive.google.com/drive/folders/1cYR6ZAYllaa8SIO_D3bgH7iJ3e7aNkg7p?usp=sharing
2	Матеріали до уроку на тему «Попереднє сервірування столу»: план уроку; опорний конспект для дистанційного навчання; ілюстраційно-інформаційна картка «Попереднє сервірування столу до сніданку, обіду, вечері»; мультимедійна презентація «Попереднє сервірування столу»; мультимедійна презентація «Правила сервірування столу»; мультимедійна презентація «Техніка покриття столу скатертиною»; тестовий контроль з теми	Кухар; офіціант	Подзярей Людмила Василівна	https://drive.google.com/drive/folders/1WuP_PAk7D-TxRyqP0tL7ns3OMggFtrb?usp=sharing

3	Відео майстер-класу «Технологія приготування Amuse Bouche»	Кухар	Солоджук Тетяна Василівна	https://drive.google.com/file/d/1TJH3Brf8UIFeTPqu8LxQo1KRPHXlTLYW/view?usp=sharing
4	Презентація для проведення вступного інструктажу на тему: «Приготування бутербродів відкритих, закритих, простих, складних, гарячих »	Кухар	Солоджук Тетяна Василівна	https://drive.google.com/file/d/1N2yI0hUNitzcJ1YG8AjdR1QKtT_Ydyc/view?usp=sharing
5	Відео майстер-класу «Технологія приготування тістечка макарун»	Кондитер	Шелест Ілона Володимирівна	https://drive.google.com/file/d/1LbxbYjVofhscVj6vcm2WE4GEu9v1NBV9/view?usp=sharing
6	Презентація для проведення вступного інструктажу з теми: «Приготування соусу білого основного та похідних від нього»	Кухар	Шелест Ілона Володимирівна	https://drive.google.com/file/d/19vcgiR3x2ZSQ7d67zTpLF4NDwd1vC66z/view?usp=sharing
7	Комплект завдань з дистанційного навчання (професія «Кухар», 3 розряд), тема: «Приготування перших страв» Приготування борщів Приготування супів молочних Приготування розсольників Презентація на тему «Приготування юшок»	Кухар	Колодійчук Тетяна Василівна	https://drive.google.com/drive/folders/1w9UkhB3K7xkf-KNCdj7tl7aVSXn7b2eW?usp=sharing
8	Збірник завдань для проведення лабораторно-практичних занять з професії «Кухар», 3 розряд	Кухар	Заворотнюк Тетяна Миколаївна	https://drive.google.com/file/d/1YiQZd8jvSA6-dutxYxFvxtv4JJX1K3PY/view?usp=sharing
9	Робочий зошит з теми: «Обробка овочів та грибів» з професії «Кухар»	Кухар	Заворотнюк Тетяна Миколаївна	https://drive.google.com/file/d/1w26tCxRP96F5G6I4m4Uvq2cMHGgre07r/view?usp=sharing
10	Робочий зошит з теми: «Холодні страви та закуски» з професії «Кухар»	Кухар	Заворотнюк Тетяна Миколаївна	https://drive.google.com/file/d/1ihBJxYFNYAFLykaFiwrfWtrv7RD2kGom/view?usp=sharing
11	Інтерактивний плакат на тему: «Технологія приготування вареників». Матеріали до теми програми: «Тісто та вироби з нього»	Кухар	Заворотнюк Тетяна Миколаївна	https://drive.google.com/file/d/1XMXBIvDJC0RlDtU5ikjsqIuwB4qj8E72/view?usp=sharing

12	Інтерактивний плакат на тему: «Технологія приготування Брускет»	Кухар	Заворотнюк Тетяна Миколаївна	https://drive.google.com/file/d/1tUhRZVFiBSO_LD5M5utaAdy_ZVim5XTT/view?usp=sharing
13	Інтерактивний плакат на тему: «Технологія приготування пасти». Матеріали до теми програми: «Приготування страв з макаронних виробів»	Кухар	Заворотнюк Тетяна Миколаївна	https://drive.google.com/file/d/18ik39NaKFmHQD2o4PX-AIwZYO8qTZg6m/view?usp=sharing
14	Інтерактивний плакат на тему: «Технологія приготування стейків» Матеріали до теми програми: «Приготування гарячих страв з м'яса»	Кухар	Заворотнюк Тетяна Миколаївна	https://drive.google.com/file/d/16CRi0fDAsQq5ZzLnvehPqFtJVxtFjFk/view?usp=sharing
15	Інтерактивний плакат на тему: «Технологія приготування фуршетних закусок». Матеріали до теми: «Приготування холодних страв та закусок»	Кухар	Заворотнюк Тетяна Миколаївна	https://drive.google.com/file/d/19bzhCNmDa9KFhACKMoit9VS_RjwuyYy/view?usp=sharing
16	Інтерактивний плакат на тему: «Креативна кулінарія – молекулярна кухня»	Кухар	Заворотнюк Тетяна Миколаївна	https://drive.google.com/file/d/1aJaMovfGylPqFBa_gyEtKc2RDhTYUBj9/view?usp=sharing
17	Мультимедійна презентація на тему: «Незвичайні ресторани та бари світу»	Кухар	Заворотнюк Тетяна Миколаївна	https://drive.google.com/file/d/1cgbU28h40uGwA4dQGxx-iSnonnieSJAk/view?usp=sharing
18	Мультимедійна презентація на тему: «Класифікація продуктів нерибного промислу»	Кухар	Заворотнюк Тетяна Миколаївна	https://drive.google.com/file/d/1oSGfdUY8-owbj-UNqGk03XTIDBipqrJa/view?usp=sharing
19	Проект-презентація: «Декорування страв чіпсами тюль»	Кухар	Заворотнюк Тетяна Миколаївна	https://drive.google.com/file/d/1k6q34VuOiFne2X0VCPdfBziD9w3cQxO5/view?usp=sharing
20	Проект-презентація: «Сучасні зміни в кулінарології»	Кухар	Заворотнюк Тетяна Миколаївна	https://drive.google.com/file/d/1VvWNCKKc5YkVSVuVxU9HLWet1GiwteDBS/view?usp=sharing
21	Майстер-клас «Michelin guide та вареники»	Кухар	Пожидаєва Наталія Сергіївна	https://drive.google.com/file/d/1ztKO1RxBceP88PFJcAkVn5BkYbnuAi2V/view?usp=sharing

22	Методична розробка уроку виробничого навчання на тему: «Варіння яєць»	Кухар	Пожидаєва Наталія Сергіївна	https://drive.google.com/file/d/1pdDMva02ohfQVC44EkH1H95kFH0VmwMj/view?usp=sharing
23	Майстер-клас: «Виготовлення прикрас з мастики для Великодньої паски»	Кухар; кондитер	Пожидаєва Наталія Сергіївна	https://drive.google.com/file/d/1Qq_nXuUlf6QS2nSGxLq9ilucM0Ub3Kh/view?usp=sharing
24	Тема: «Приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових»	Кухар	Ничипорук Тетяна Миколаївна	https://drive.google.com/drive/folders/1PUgeQIVLH-jLMR31em5J7o2VzpzkyWLu?usp=sharing
25	Тема: «Приготування супів»	Кухар	Ничипорук Тетяна Миколаївна	https://drive.google.com/drive/folders/1Jh3sFOAm2AM5Tx2HX636GpXcGHLvszbk?usp=sharing
Матеріали для дистанційного навчання у професійній підготовці кваліфікованих робітників з професій торговельного напрямку				
1	Навчально-методичний посібник. Конспект лекцій. Модуль: ППТ-3.1. «Організація торгово-технологічного процесу на підприємствах торгівлі»	Продавець продовольчих товарів	Костюк Лариса Степанівна	https://drive.google.com/drive/folders/1dKpqJRF7hjF74SB1W2l4eL_ZaEPBxL7L?usp=sharing
2	Лабораторні роботи з модуля ППТ-4.1. «Організація торгово-технологічного процесу на підприємствах торгівлі» для дистанційного навчання	Продавець продовольчих товарів	Пономарьова Тетяна Юріївна	https://drive.google.com/drive/folders/1aB3QS7_jZZh4RJI1DHiluj3HUUxVIj-B/view?usp=sharing
3	Перелік перевірних робіт з модуля ППТ-3.2. Робота на реєстраторах розрахункових операцій. Мультимедійна презентація «Розміщення та викладка товарів у торговельному залі»	Продавець продовольчих товарів	Прокопчук Діна Володимирівна	https://drive.google.com/file/d/12eLiKUEvgNk24NDe2GT2dgNH5fBgN0xG/view?usp=sharing https://drive.google.com/file/d/12_eF1yPgxCqeQM48nHKqQ0Y13-wngsNw/view?usp=sharing
4	Методична розробка уроку виробничого навчання з модуля ППТ-3.1.3 на тему: «Підготовка робочого місця продавця,	Продавець продтоварів; адміністратор	Сичевська Ольга Василівна	https://drive.google.com/file/d/1p5Qf4ZqCkdDCVZaY8oXe51su5jtbJdOs/view?usp=sharing

	товарів до продажу». Мультимедійна презентація «Роботизація торговельних процесів»			
ЦПТО м. Житомира				
1	Сферифікація	Кухар	Водоп'янчук Ірина Вікторівна	https://drive.google.com/drive/u/3/folders/1n9iWlM0PrnboBLcQr7AoDCGMILH3ma5z
2	«Food pairing»			https://drive.google.com/drive/u/3/folders/1n9iWlM0PrnboBLcQr7AoDCGMILH3ma5z
3	Технологія «Sous vide»			https://drive.google.com/drive/u/3/folders/1n9iWlM0PrnboBLcQr7AoDCGMILH3ma5z
4	Пристрій для створення шарових коктейлів «Cocktail master»	Бармен	Водоп'янчук Ірина Вікторівна	https://drive.google.com/drive/u/3/folders/1N8PuqS4GQlX7ksxfR9TstGCvQLWuxqE
5	«Brutal steak hous»	Кухар	Водоп'янчук Ірина Вікторівна	https://drive.google.com/drive/u/3/folders/1U9IJgaKh_T1MFqEIAL7IKePreGIJ_E2
6	Ферментація			https://drive.google.com/drive/u/3/folders/15P4wnjOzWiz2Iw259cG8gBZsjxoHI-K
7	Піч – «Josper»			https://drive.google.com/drive/u/3/folders/1yUnCunwueTIDOUxe0_se8XTV9Kq9Kdn
8	Приготування молочних супів (відеоматеріал до уроку виробничого навчання)	Кухар	Захарчук Наталія Василівна	https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1i9CpjGlg-QHahPN9m94vIPCwuDCZbMZIP
9	Приготування яєць (відеоматеріал до уроку виробничого навчання)	Кухар	Захарчук Наталія Василівна	https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1i9CpjGlg-QHahPN9m94vIPCwuDCZbMZIP
10	Приготування страв і гарнірів з варених овочів (відеоматеріал до уроку виробничого навчання)	Кухар	Захарчук Наталія Василівна	https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1i9CpjGlg-QHahPN9m94vIPCwuDCZbMZIP

11	Виготовлення оздоблень з шоколадної глазури (відеоматеріал до проведення занять Гуртка «Солодка хата»)	Кухар	Захарчук Наталія Василівна	https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1QXIt_kDhcSEYfVwLKqQoFHI0Q88KhUHW
12	Виготовлення та декорування Паски (відеоматеріал до проведення занять Гуртка «Солодка хата»)	Кухар	Захарчук Наталія Василівна	https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1QXIt_kDhcSEYfVwLKqQoFHI0Q88KhUHW

ДНЗ «ЦЛПОН м. Житомира»

1	Впровадження в освітній процес сучасних новаторських прийомів навчання здобувачів освіти	Продавець продтоварів	Гетке Оксана Юріївна	Вебінар 15.12.2020 https://mega.nz/folder/rbgR2CwL#3uFqb6-k0P6j135cGGMQyg
2	Розробка уроку виробничого навчання на тему «Хлібобулочний відділ»	Продавець продтоварів	Гетке Оксана Юріївна	https://vseosvita.ua/library/rozrobka-uroku-virobnicogo-navcanna-na-temu-hlibobulocnij-viddil-425664.html
3	Презентація на тему: «Історія Китайського чаю» для ознайомлення здобувачів освіти з видами чаю	Продавець продтоварів	Гетке Оксана Юріївна	https://naurok.com.ua/prezentaciya-istoriya-kitayskogo-chayu-226991.html
4	Розробка виховного заходу на тему: «Чи вмієте ви дружити?»	Продавець продтоварів	Гетке Оксана Юріївна	https://vseosvita.ua/library/rozrobka-vigovnogo-zahodu-na-temu-ci-vmiete-vi-druziti-426157.html
5	Портфолію майстра виробничого навчання	Продавець продтоварів	Гетке Оксана Юріївна	https://naurok.com.ua/prezentaciya-portfolio-226987.html
6	Розробка виховного заходу на тему: «Вчимося слухати один одного»	Продавець продтоварів	Гетке Оксана Юріївна	https://vseosvita.ua/library/rozrobka-vigovnogo-zahodu-na-temu-vcimoso-sluhati-odin-odnogo-426155.html
7	Розробка виховного заходу на тему: «Все починається з добра»	Продавець продтоварів	Гетке Оксана Юріївна	https://vseosvita.ua/library/rozrobka-vigovnogo-zahodu-na-temu-vse-pocinaetsa-z-dobra-426152.html
8	Урок виробничого навчання на тему: ППТ 3.1.5. Обслуговування покупців	Продавець продтоварів	Гетке Оксана Юріївна	http://zhpllp.licey.org.ua/news/18-30-29-26-03-2020/
9	Урок виробничого навчання на тему:	Продавець	Гетке Оксана	http://zhpllp.licey.org.ua/news/18-30-29-26-03-2020/

	ППТ 3.2.1. Робота на реєстраторах розрахункових операцій	продтоварів	Юрїївна	
10	Презентація системи роботи фахової методичної комісії з впровадження елементів дистанційного навчання в освітній процес	Продавець продтоварів; продавець непродовольчих товарів	Ященко Наталія Василівна	Вебінар 15.12.2020 https://mega.nz/folder/rbgR2CwL#3uFqb6-k0P6j135cGGMQyg
11	Урок виробничого навчання на тему: «Продаж товарів, обслуговування покупців»	Продавець продтоварів; продавець непродтоварів	Ященко Наталія Василівна	https://naurok.com.ua/urok-virobnichogo-navchannya-prodazh-tovariv-obslugovuvannya-pokupciv-238060.html
12	Презентація «Організація торговельно-технологічного процесу у відділі текстильних товарів»	Продавець продовольчих товарів; продавець непродовольчих товарів	Ященко Наталія Василівна	https://naurok.com.ua/prezentaciya-organizaciya-torgovelnno-tehnologichnogo-procesu-u-viddili-tekstilnih-tovariv-238376.html
13	Розробка уроку теоретичного навчання на тему: «Папір, картон та вироби з них: класифікація асортименту паперу і картону»	Продавець продовольчих товарів; продавець непродовольчих товарів	Карпова Людмила Цезаріївна	http://zhpllp.licey.org.ua/news/17-58-42-23-03-2020/
14	Розробка уроку теоретичного навчання ППТ-3.3.1. «Підготовка товарів до інвентаризації»	Продавець продовольчих товарів; продавець непродовольчих товарів	Карпова Людмила Цезаріївна	http://zhpllp.licey.org.ua/news/18-30-29-26-03-2020/
15	Презентація «Я знаю твоє чарування, оливо, ти кров із землі здобуваєш для миру»	Продавець продовольчих товарів; продавець непродовольчих товарів	Карпова Людмила Цезаріївна	https://naurok.com.ua/prezentaciya-ya-znayu-tvoe-charuvannya-olivo-ti-krov-iz-zemli-zdobuvaesh-dlya-miru-238417.html
16	Презентація «Чистота – запорука здоров'ю!»	Продавець продовольчих	Карпова Людмила	https://naurok.com.ua/prezentaciya-chistota-zaporuka-zdorov-yu-238340.html

		товарів; продавець непродовольчих товарів	Цезаріївна	
Житомирський професійний ліцей Житомирської обласної ради				
1	«Сучасні напрямки оформлення страв», методична розробка (19.03.2021)	Кухар; кондитер	Григор'єва Ганна Арсентівна	https://vseosvita.ua/library/sucasni-napramki-oformlenna-strav-429937.html
2	«Тести для діагностики знань здобувачів освіти на тему: «Приготування простих тістечок з різних видів тіста», методична розробка (19.03.2021)	Кондитер	Григор'єва Ганна Арсентівна	https://vseosvita.ua/library/testi-dla-diaagnostiki-znan-zdobuvaciv-osviti-na-temu-prigotuvanna-prostih-tistecok-z-riznih-vidiv-tista-430031.html
3	«Завдання для контрольної роботи на тему «Приготування прісного здобного та пісочного тіста», методична розробка (19.03.2021)	Кухар; кондитер	Григор'єва Ганна Арсентівна	https://vseosvita.ua/library/zavdanna-dla-kontrolnoi-roboti-na-temu-prigotuvanna-prisnogo-zdobnogo-ta-pisocnogo-tista-drugij-riven-430040.html
4	«Нові способи теплової обробки продуктів: відео-контент», методична розробка (19.03.2021)	Кухар; кондитер	Григор'єва Ганна Арсентівна	https://vseosvita.ua/library/video-kontent-novi-sposobi-teplovoi-obrobki-produktiv-430024.html
5	Навчально-методична карта відкритого інтегрованого уроку, методична розробка (17.03.2021)	Кухар; кондитер	Григор'єва Ганна Арсентівна	https://vseosvita.ua/library/navcalno-metodicna-karta-vidkritogo-integrovanogo-uroku-429138.html
6	Урок виробничого навчання на тему: «Приготування вареників з різними фаршами на начинками»	Кухар; кондитер	Киричук Лілія Генріхівна	https://vseosvita.ua/library/urok-virobnicogo-navcanna-na-temu-prigotuvanna-varenikiv-z-riznimi-farsami-na-nacinkami-430047.html
7	Методична розробка «Українські страви нас єднають»	Кухар; кондитер	Киричук Лілія Генріхівна	https://vseosvita.ua/library/metodicna-rozrobka-ukrainski-stravi-nas-ednaut-430007.html
8	Майстер-клас по приготуванню ватрушок	Кухар; кондитер	Киричук Лілія Генріхівна	https://www.facebook.com/groups/zhvpui/permalink/613041452927209/
9	Майстер-клас по приготуванню розтягаїв.			
10	Майстер-клас по приготуванню пиріжків з солоними начинками			

11	Майстер-клас по приготуванню дріжджового тіста опарним способом	Кухар; кондитер	Киричук Лілія Генріхівна	https://www.facebook.com/ksru.zhvpui/videos/279345146592026/?multi_permaLinks=604642443767110&notif_id=1591389664813737&notif_t=feedback_reaction_generichhttps://www.facebook.com/groups/zhvpui/permalink/604642443767110/
12	Майстер-клас по приготуванню пиріжків з солодкими начинками			https://www.facebook.com/groups/zhvpui/permalink/618239975740690/
13	Майстер-клас по приготуванню посипки	Кухар; кондитер	Михніцька Людмила Валентинівна	https://www.facebook.com/groups/zhvpui/permalink/556337935264228/
14	Майстер-клас по приготуванню дерунної маси та страв з неї	Кухар; кондитер	Кухаренко Олена Володимирівна	
15	Майстер-клас по приготуванню запечених овочів			
16	Використання персонального блогу викладача для формування економічної компетентності	Предмети економічного напрямку	Сікорака Ліна Анатоліївна	Вебінар 22.12.2020 https://mega.nz/folder/6eQFhAZK#Fsg4iTIHaXNQDAuY-RW93g
ДНЗ «Бердичівське вище професійне училище»				
1	Майстер-клас «Приготування та подача десертів» (газова лампа, сенсорна плита, міксер, сучасний посуд для подачі крем-брюле, динний ніж)	Кондитер	Вільчинська Олена Василівна	https://www.youtube.com/watch?v=-ejU58-ubYE
2	Презентація «Стейки - шедеври кухні». Сучасне устаткування: хоспер, вакуматор, сувідниця, охолоджувальний стіл. Вказані ступені просмаження стейків, секрети їх приготування. Описаний метод технології «Sou-vide». Сучасна подача стейків	Кухар	Вільчинська Олена Василівна	https://sites.google.com/view/vilchinskaya/%D0%B3%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D0%B0-%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D1%96%D0%BD%D0%BA%D0%B0
3	Презентація «Мандрівка у світ салатів». Сучасне обладнання: центрифуга для	Кухар	Вільчинська Олена	https://sites.google.com/view/vilchinskaya/%D0%B3%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D0%B0-%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D1%96%D0%BD%D0%BA%D0%B0

	сушіння салатів та овочів, слайсер, блендер. Описані види сучасних салатів та мікрогринів. Сучасна подача салатів		Василівна	https://sites.google.com/view/vilchinskaya/%D0%B3%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D0%B0-%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D1%96%D0%BD%D0%BA%D0%B0
4	Презентація «Страви з риби європейської кухні». Сучасне обладнання: пароконвектомат, хоспер. Сучасні технології – приготування сьомги в хоспері. Сучасна подача страв	Кухар	Вільчинська Олена Василівна	https://sites.google.com/view/vilchinskaya/%D0%B3%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D0%B0-%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D1%96%D0%BD%D0%BA%D0%B0
5	Презентація «Страви з нерибних морепродуктів». Сучасне обладнання: термоміксінг. Описана обробка морепродуктів. Вказані сучасні страви.	Кухар	Вільчинська Олена Василівна	https://sites.google.com/view/vilchinskaya/%D0%B3%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D0%B0-%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D1%96%D0%BD%D0%BA%D0%B0
6	Презентація «Страви м'ясні європейської кухні». Сучасне обладнання: вакуумний пакувальник. Описані сучасні види рису, сучасні страви та їх подача	Кухар	Вільчинська Олена Василівна	https://sites.google.com/view/vilchinskaya/%D0%B3%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D0%B0-%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D1%96%D0%BD%D0%BA%D0%B0
7	Методична розробка «Кондитерський лікбез». Вивчення сучасних термінів у кондитерському мистецтві	Кондитер	Вільчинська Олена Василівна	https://sites.google.com/view/vilchinskaya/%D0%B3%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D0%B0-%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D1%96%D0%BD%D0%BA%D0%B0
8	Методична розробка «Сучасне оздоблення тортів». Висвітлено сучасне оздоблення тортів	Кондитер	Вільчинська Олена Василівна	https://sites.google.com/view/vilchinskaya/%D0%B3%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D0%B0-%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D1%96%D0%BD%D0%BA%D0%B0
9	Майстер-клас «Сучасні холодні страви та закуски»	Кухар	Вільчинська Олена Василівна	https://www.youtube.com/watch?v=j-pKeA_ynss
10	Збірник інструкційно-технологічних карт	Пекар	Вільчинська	https://sites.google.com/view/vilchinskaya/%D0%B3%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D0%B0-%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D1%96%D0%BD%D0%BA%D0%B0

	з професії «Пекар». Сучасні добавки		Олена Василівна	%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D0%B0-%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D1%96%D0%BD%D0%BA%D0%B0
11	Приготування страв з тушкованої та запеченої риби (пароконвектомат, сучасний набір ножів для обробки риби)	Кухар	Побережець Надія Володимирівна	https://vseosvita.ua/library/prigotuvanna-strav-z-tuskovanoi-ta-zapecenoi-ribi-410901.html
12	Приготування стейків різними ступенями просмажування (сковорідка-гриль, гриль електричний, гриль-барбекю)	Кухар	Побережець Надія Володимирівна	https://vseosvita.ua/library/urok-virobnicogo-navcanna-prigotuvanna-stejku-410916.html
13	Інструкційно-технологічна картка з теми: «Приготування страв і гарнірів з варених овочів» (пароконвектомат)	Кухар	Масан Людмила Дмитрівна	https://vseosvita.ua/library/instrukcijno-tehнологicna-kartka-prigotuvanna-strav-i-garniriv-z-varenih-ovociv-410984.html
14	Онлайн тестування з предметів «Облік і калькуляція», «Галузева економіка», «Основи підприємницької діяльності»	Кухар; офіціант Тракторист-водій- слюсар	Ружанцева Тетяна Георгіївна	https://vseosvita.ua/test/tema-3-pidpriemnytstvo-188813.html https://vseosvita.ua/test/tema-2rozrakhunky-vtrat-syrovyny-vykhodu-napivfabrykativ-i-hotovykh-vyrobiv-188574.html
15	Збірник задач і тестів з предмета «Облік і калькуляція» з використанням QR- кодів	Кухар; офіціант, Тракторист; водій; слюсар	Ружанцева Тетяна Георгіївна	https://vseosvita.ua/library/zbirnik-zadac-i-testiv-z-predmetu-oblik-kalkulacia-i-zvitnist-409999.html
16	Приготування страв з тушкованої та запеченої риби (пароконвектомат, сучасний набір ножів для обробки риби)	Кухар	Побережець Надія Володимирівна	https://vseosvita.ua/library/prigotuvanna-strav-z-tuskovanoi-ta-zapecenoi-ribi-410901.html
17	Предмет «Іноземна мова» - англійська мова за професійним спрямуванням». Тема «Овочі. Фрукти. Ягоди. Гриби», «Види спецій і пряних трав». Використано електронний словник Visual Dictionary Online http://www.visualdictionaryonline.com/food-kitchen.php	Кухар	Лесько Ірина Василівна	https://lms.human.ua/app/group/97471/course/82370
18	Предмет «Іноземна мова» - англійська мова за професійним спрямуванням».	Кухар	Лесько Ірина Василівна	https://lms.human.ua/app/group/97471/course/82370

	Тема: «Страви з м'ясних і рибних продуктів», «Види крупів», «Види молочних продуктів». Використано матеріали з сайту «English Club» https://www.englishclub.com/vocabulary/food-types.php			
19	Методична розробка уроку «Приготування смажених страв з сиру» (використання блендера, індукційної плити, сковорідки з антипригарним покриттям)	Кухар	Босюк Анна Дмитрівна	https://vseosvita.ua/library/urok-prigotuvanna-smazeni-h-strav-z-siru-411372.htm
20	Дидактичні засоби навчання «Екзотичні фрукти» (використання екзотичних фруктів у приготуванні сучасних страв)	Кухар	Босюк Анна Дмитрівна	https://vseosvita.ua/library/didakticni-zasobi-navcanna-ekzoticni-frukti-411596.html
21	Інтернет-ресурси в організації дистанційного навчання. Методика побудови та проведення онлайн-уроку	Предмети економічного напрямку	Ружанцева Тетяна Георгіївна	Вебінар 22.12.2020 https://mega.nz/folder/6eQFhAZK#Fsg4iTlHaXNQDAuY-RW93g
22	Впровадження інноваційних педагогічних та виробничих технологій з приготування страв для здорового харчування здобувачів освіти під час освітнього процесу	Кухар; пекар	Масан Людмила Дмитрівна	Вебінар 20.10.2020 https://mega.nz/folder/ifxCxTbC#3RJsmSrNoh_NdGOhJNQ1zQ
23	Майстер-клас: «Англійський кекс»	Пекар	Побережець Надія Володимирівна	https://youtu.be/dAd2UQvYIRs
ДПТНЗ «Радомишльський професійний ліцей»				
1	Методична розробка уроку виробничого навчання «Випікання хліба і хлібобулочних виробів у навчально-виробничій лабораторії»	7412 Пекар	Патласова Валентина Іванівна	http://metodportal.com/node/85073 https://classroom.google.com/u/0/w/MTkxMjcyNzYxNTEy/tc/MjEyMjY5MTU5Nzc5

2	Дослідницький проєкт: «Особливості і перспективи розвитку ринку хлібобулочних виробів в Україні»	7412 Пекар	Патласова Валентина Іванівна	https://classroom.google.com/u/0/c/MTkxMjcyNzYxNTEy/m/MjEyMjc0MTMwMDQ5
3	Пошуково-дослідницька робота: «Музеї хліба»	7412 Пекар	Патласова В.І.	https://classroom.google.com/u/0/c/MTkxMjcyNzYxNTEy/m/MjEyMjc0MTMwMDQ5
4	Дослідницька робота на тему: «Харчові добавки та їх функціональна роль у технологічному процесі випікання хлібобулочних виробів»	7412 Пекар	Патласова Валентина Іванівна	https://classroom.google.com/u/0/c/MTkxMjcyNzYxNTEy/m/MjQ4MjMyNzMyOTAy
5	Технології випікання хліба. Навчально-практична презентація до теми «Випікання хлібобулочних виробів на виробництві»	7412 Пекар	Патласова Валентина Іванівна	http://metodportal.com/node/86511 https://classroom.google.com/u/0/w/MTkxMjcyNzYxNTEy/tc/MjEyMjY5MTU5Nzc5
6	Впровадження виробничих технологій з приготування страв для здорового харчування здобувачів освіти під час освітнього процесу	5122 Кухар	Бількевич Наталія Лук'янівна	http://metodportal.com/node/85000
7	Методична розробка уроку виробничого навчання на тему: «Приготування вареників з різними начинками»	5122 Кухар	Бількевич Наталія Лук'янівна	http://metodportal.com/node/86534
8	Виховний захід, присвячений циклу зимових свят на тему: «Віртуальна мандрівка. Зимові народні свята»	5122 Кухар, 7412 Пекар	Бількевич Наталія Лук'янівна	http://metodportal.com/node/86532
9	Проект на тему: Шість кроків до успіху молодого фахівця-кухаря	5122 Кухар	Ястребцева Олена Василівна	http://metodportal.com/node/84905
10	Методична розробка майстер-класу на тему: «Ступені смаження м'яса»; професія: 5122 Кухар, 4-ий розряд	5122 Кухар	Ястребцева Олена Василівна	http://metodportal.com/node/86521
11	Тестові завдання для проведення поетапної кваліфікаційної атестації (теоретична частина) з предмета	7412 Пекар	Ястребцева Олена Василівна	http://metodportal.com/node/86514

	«Виробниче навчання» за професією 7412«Пекар» (2-ий розряд). Програмне забезпечення: Test-W2 – контрольно-діагностична система			
12	Стенди «Хлібопекарське обладнання»: 1. ТІСТОФОРМУЮЧІ МАШИНИ «GIMAK»; 2. ХЛІБОПЕКАРСЬКІ ПЕЧІ; 3. ВИСТОЮВАЛЬНІ ШАФИ	5122 Кухар, 7412 Пекар	Ястребцева Олена Василівна	http://metodportal.com/node/86520
13	Інструкційно-технологічні картки з предмета «Виробниче навчання» за професією 5122 «Кухар» (4-ий розряд)	5122 Кухар	Ястребцева Олена Василівна	http://metodportal.com/node/86516
14	Проект: «Якісне харчування – щаслива дитина – здорова нація»	5122 Кухар, 7412 Пекар	Бідюк Л.М. Патласова В.І. Бількевич Н.Л. Ястребцева О.В.	http://metodportal.com/node/85088
15	Проект на тему: «Сучасні види обладнання закладів ресторанного господарства»	5122 Кухар	Кондратенко Катерина Валеріївна	https://vseosvita.ua/library/sucasni-vidi-obladnanna-zakladiv-restorannogo-gospodarstva-408905.html
16	Проект на тему: «Організація робочих місць для обробки м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса»	5122 Кухар	Кондратенко Катерина Валеріївна	http://metodportal.com/node/85218
17	Проект на тему: «Технологія «Су вид»	5122 Кухар	Кондратенко Катерина Валеріївна	http://metodportal.com/node/85219
18	Проект на тему: «Молекулярна кухня»	5122 Кухар	Кондратенко Катерина Валеріївна	http://metodportal.com/node/85315
19	Методична розробка уроку-гри «Кулінарна мандрівка на потязі знань» з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» на тему: «Технологія приготування заправних супів: борщів, капустаників, розсольників»	5122 Кухар	Кондратенко Катерина Валеріївна	https://vseosvita.ua/library/urok-gra-kulinarna-mandrivka-na-potazi-znan-408636.html

20	Відеоматеріал на тему: «Приготування заправних супів, солянок»	5122 Кухар	Бідюк Людмила Миколаївна	https://drive.google.com/file/d/1PgUs9DPxwvaR_hRnOcD_ZSTW0xV0p3yI3/view
21	Методична розробка уроку виробничого навчання: «Основні технологічні процеси випікання формового житнього та пшеничного хліба»	7412 Пекар	Бідюк Людмила Миколаївна	http://metodportal.com/node/85346

ДНЗ «Малинський професійний ліцей»

1	Камера копильня Helia Smoker (для запікання та приготування на грилі овочів, м'яса, риби, сиру	Кухар	Марценюк К.Г	https://malvina197300.blogspot.com/
2	Використання мультимедійних технологій	Кухар	Марценюк К.Г.	https://youtu.be/XtjWQ8Gggs0 https://youtu.be/vTTXwOOj9yo Тема: « Приготування супів» https://www.youtube.com/watch?v=rNSPzCVD1A Тема: «Нарізання овочів складними формами. Елементи оформлення страв.» https://www.youtube.com/watch?v=Q_Fwqii1VYA https://www.youtube.com/watch?v=2010v0ZCtSk https://www.youtube.com/watch?v=xO9UAK3liUM Тема: «Приготування страв і гарнірів з овочів та грибів» https://www.youtube.com/watch?v=vX3zfdyoyc https://www.youtube.com/watch?v=fcJarZcqj2Y https://www.youtube.com/watch?v=Cis9PlCF04s https://www.youtube.com/watch?v=vkCt22_Vjig Тема: « Приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів» https://www.youtube.com/watch?v=ggqr4W0bZ7c https://www.youtube.com/watch?v=-ROGKOpjBs Тема: «Механічна кулінарна обробка риби,

				приготування рибних напівфабрикатів. Приготування страв з риби та морепродуктів» https://www.youtube.com/watch?v=DG0ARofEK2 https://www.youtube.com/watch?v=R036f5KQwwk https://www.youtube.com/watch?v=prDvqgRwDPo Тема: «Приготування напівфабрикатів страв та страв з м'яса, сільськогосподарської птиці і субпродуктів» https://www.youtube.com/watch?v=Hfm-6tiQfzA https://www.youtube.com/watch?v=z8fkwhQWi64 https://www.youtube.com/watch?v=cfnEAq9gg-0 https://www.youtube.com/watch?v=uRkgbW9qpJM https://www.youtube.com/watch?v=JHsYFNZzYQk Тема: «Тісто та вироби з нього» https://www.youtube.com/watch?v=Z1oue0emul4 https://www.youtube.com/watch?v=CdYM9s6-dFE https://www.youtube.com/watch?v=dZd-E3pY298 Тема: «Приготування холодних страв та закусок» https://tydyvy.com/video/DylKTFA https://www.youtube.com/watch?v=-KsBtUIcbe8 https://www.youtube.com/watch?v=EcC7QJ_JVWc Тема: « Приготування страв з яєць та сиру» https://www.youtube.com/watch?v=So8lzzbYwBE https://www.youtube.com/watch?v=xXx1NPuZBMM https://malvina197300.blogspot.com
3	«Фрі фло», або free flow, означає «вільний рух»	Кухар	Марценюк К.Г.	Під час дуальної форми навчання на базовому підприємстві «Арніка» https://malvina197300.blogspot.com/
4	Застосування мікрозелені	Кухар	Марценюк К.Г.	На уроках виробничого навчання, на виробництві https://malvina197300.blogspot.com/
5	Су-від термостат варіння вакуумованих продуктів	«Кухар»	Гриневич Л.М.	https://www.google.com Застосовуємо під час дуального навчання на базовому підприємстві «Арніка»

6	Сухий лід для швидкого заморожування продуктів та при подачі	Кухар	Гриневич Л.М.	https://uk.wikipedia.org/wiki Застосовуємо під час дуального навчання на базовому підприємстві «Арніка»
7	Диспергування ароматів за допомогою сухого льоду	Кухар	Гриневич Л.М.	https://studfile.net/preview/5193480/page:9 Застосовуємо під час дуального навчання на базовому підприємстві «Арніка»
8	Використання мультимедійних технологій	Кухар	Гриневич Л.М.	Grintvichludila725@gmail.com https://photos.app.goo.gl https://www.youtube.com/watch?fbclid https://www.youtube.com/watch?v=zbOB7uBDhjY https://www.youtube.com/watch?v=xEMNwxUwDmE https://www.youtube.com/watch?v=UuaqTqwMf6U https://www.youtube.com/watch?v=fG0G1MQ1Dkg https://www.youtube.com/watch?v=7UPavo0l29U https://www.youtube.com/watch?v=GOroRaXalGI https://www.youtube.com/watch?v=CFXBoOUBpu4 https://www.youtube.com/watch?v=EeEaUmtGG5vw
9	Сучасні способи теплової обробки		Шевчук Л.В.	https://kyxar5122.blogspot.com/p/blog-page_12.html https://docs.google.com/document/d/1vaHWlXvH1U8xC-Oo6C8v9873RQ_2p_XR/edit
10	Сучасний інвентар для приготування запечених страв з овочів, м'яса та риби	Кухар	Шевчук Л.В.	https://kyxar5122.blogspot.com/
11	Технологія приготування їжі під вакуумом	Кухар	Шевчук Л.В.	https://kyxar5122.blogspot.com/
12	Використання мультимедійних технологій	Кухар	Шевчук Л.В.	Тема: «Механічна кулінарна обробка овочів та грибів» https://lovisotska2013.wixsite.com/3rozryad/ovochi-gribi-obrobka-1 https://classroom.google.com/u/1/w/MTg3NjIyOTczNjc3/t/all https://classroom.google.com/u/1/w/MTg3NjIyOTczNjc3/t/all

				Тема: «Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів» https://lovisotska2013.wixsite.com/3rozryad/riba-obrobka-tehnologiya-prigotuvan https://www.youtube.com/watch?v=YeBz9lg-5yM https://www.youtube.com/watch?v=tRoy4rKfCQk Тема: «Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів, приготування напівфабрикатів» https://www.youtube.com/watch?v=iWmJDMhp7Xs https://www.youtube.com/watch?v=Z75xr1C3AL8 https://www.youtube.com/watch?v=Hfm-6tiQfzA Тема: «Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових» https://lovisotska2013.wixsite.com/3rozryad/krupi-bobovi-makaronni-virobi Тема: «Приготування супів» https://lovisotska2013.wixsite.com/3rozryad/tehnologiya-prigotuvannya-supiv Тема: «Приготування страв з яєць» https://lovisotska2013.wixsite.com/3rozryad/yajcya-yayechni-produkti https://classroom.google.com/u/1/w/MTg3NjIyOTczNjc3/t/all Тема: «Приготування страв і гарнірів з овочів» https://lovisotska2013.wixsite.com/3rozryad/tehnologiya-prigotuvannya-strav-z-o https://docs.google.com/document/d/1_w-T6Yr_3F6TJU9MrBz9zSRTs6Cce1JX/edit Тема: «Приготування прісного тіста та виробів з нього» https://lovisotska2013.wixsite.com/3rozryad/tehnologiya-prigotuvannya-prisnogo- https://sr-
--	--	--	--	---

				rs.facebook.com/kolkyvpu/videos/706195143110871/ https://classroom.google.com/u/1/w/MTg3NjIyOTczNjc3/t/all
13	Сучасні способи подачі вареників	Кухар	Данильчук О.П.	https://drive.google.com/file/d/1XRXDqBnJyJZQMuZMB0LgPold1wcNYS2S/view https://olenadanilch.blogspot.com/2021/02/blog-post_9.html
14	Сучасні способи подачі страв української кухні	Кухар	Данильчук О.П.	https://olenadanilch.blogspot.com/2021/02/blog-post_9.html
15	Використання мультимедійних технологій	Кухар	Данильчук О.П.	Тема: «Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві (в кухні лабораторії)» http://www.myshared.ru/slide/459365/ https://classroom.google.com/u/1/w/MTg3NjIyOTczNjc3/t/all Тема: «Робота в цеху для миття посуду» https://classroom.google.com/u/1/w/MTg3NjIyOTczNjc3/t/all https://classroom.google.com/u/1/w/MTg3NjIyOTczNjc3/t/all Тема: «Механічна кулінарна обробка овочів та грибів» https://classroom.google.com/u/1/w/MTg3NjIyOTczNjc3/t/all https://classroom.google.com/u/1/w/MTg3NjIyOTczNjc3/t/all https://drive.google.com/file/d/1Q1ftay-vmovwdG8vsHSTh28lv2pkQB10/view
16	Використання мультимедійних технологій	Кухар; офіціант	Зелінська Т.Л.	https://www.youtube.com/watch?fbclid= https://www.youtube.com/watch?v=zbOB7uBDhjY https://www.youtube.com/watch?v=xEMNwxUwDmE https://www.youtube.com/watch?v=UuaqTqwMf6U

				https://www.youtube.com/watch?v=fG0G1MQ1Dkg https://www.youtube.com/watch?v=7UPavo0l29U https://www.youtube.com/watch?v=GOroraXalGI https://www.youtube.com/watch?v=CFXBoOUBpu4 https://www.youtube.com/watch?v=EEaUmtGG5vw
17	Окремі аспекти створення дистанційного курсу навчання з предмета «Основи галузевої економіки і підприємництва» на прикладі платформи MOODLE	Предмет «Основи галузевої економіки і підприємництва»	Канюка А.М.	Вебінар 22.12.2020 https://mega.nz/folder/6eQFhAZK#Fsg4iTlHaXNQDAuY-RW93g
18	Попереднє сервірування столу до обіду	Офіціант	Данильчук О.П.	Вебінар 20.10.2020 https://mega.nz/folder/ifxCxTbC#3RJsmSrNoh_NdGOhJNQ1zQ
19	Методична розробка майстер-класу «Приготування салат-суши»	Кухар	Марценюк К.Г.	Вебінар 20.10.2020 https://mega.nz/folder/ifxCxTbC#3RJsmSrNoh_NdGOhJNQ1zQ

Любарський професійний ліцей

1	Впровадження інтегрованої системи захисту с/г культур від бур'янів, шкідників та хвороб	Плодоовочівник	Денисюк В.Г.	Висвітлено на платформі Classroom https://sites.google.com/view/lpl2020
2	Розрахунок через торговельні термінали	Продавець продтоварів	Кіндрась Н.С.	Висвітлено на платформі Classroom https://sites.google.com/view/lpl2020
3	Промислове використання ЕМ технології вирощування овочевих культур	Плодоовочівник	Креничко П.П. Денисюк В.Г.	Висвітлено на платформі Classroom https://sites.google.com/view/lpl2020
4	Особливості застосування ад'ювантів на овочевих культурах	Плодоовочівник	Креничко П.П.	Висвітлено на платформі Classroom https://sites.google.com/view/lpl2020
5	Впровадження в освітній процес сучасних новаторських прийомів навчання здобувачів освіти	Плодоовочівник	Дереча І.М.	Вебінар 15.12.2020 https://mega.nz/folder/rbgR2CwL#3uFqb6-k0P6j135cGGMQyg

6	Навчальний посібник з виробничого навчання «Підготовка плодового саду до зими»	Плодоовочівник	Лук'янець Г.Т.	Висвітлено на платформі Classroom https://drive.google.com/file/d/1J6iCDm5x4qVmFafsE7WROEHXSPAvnzLa/view
7	Методрозробка уроку «Ботанічний склад і групування плодових і ягідних рослин»	Плодоовочівник	Креничко П.П.	Висвітлено на платформі Classroom https://drive.google.com/file/d/19ACDgHq9DQ98mMtV-tYXgdXo7RhoEcVh/view
8	Методрозробка уроку «Робота на реєстраторах розрахункових операцій»	Продавець продовольчих товарів	Кіндрась Н.С.	Висвітлено на платформі Classroom https://drive.google.com/file/d/1X-UZtcIeGuQAZOkaPDijI-XUtR8z32Td/view
9	Методрозробка уроку виробничого навчання «Висаджування цибулі і посів зеленних культур»	Плодоовочівник	Самолук Ю.А.	Висвітлено на платформі Classroom https://drive.google.com/file/d/1II2hsBdbfDItT82_1UTLHGOqML5ldPJ0/view
10	Презентація вступного інструктажу уроку виробничого навчання «Підготовка плодового саду до зими»	Плодоовочівник	Дереча І.М.	Висвітлено на платформі Classroom https://drive.google.com/file/d/1pEWod5QSlG3lzYz09DHTqmM1hhjJWfas/view
11	Методрозробка уроку виробничого навчання «Найпростіша переробка овочів»	Плодоовочівник	Самолук Ю.А.	Висвітлено на платформі Classroom https://drive.google.com/file/d/1gKg43KgkRt0fsIW0hO5YvpsS1A2GGfGX/view
12	Навчально-дослідницький проєкт «Торгівля в умовах пандемії»	Продавець продовольчих товарів	Кіндрась Н.С.	Висвітлено на платформі Classroom https://drive.google.com/file/d/1SQSMGvV6bXTB07_WSrUuJkcT2unFeP0s/view
13	Навчально-дослідницький проєкт «Незаслужено забуті овочі»	Плодоовочівник	Самолук Ю.А.	Висвітлено на платформі Classroom https://drive.google.com/file/d/1j6yU3Bzx0HMcVmcZC5rBEgz0JAcKHzTP/view
14	Навчально-дослідницький проєкт «Історія торгівлі від А до Я»	Продавець продовольчих товарів	Кіндрась Н.С.	Висвітлено на платформі Classroom https://drive.google.com/file/d/1SvmKnMvUImpxAdwy9gnzI917-cYejM0q/view
15	Навчально-дослідницький проєкт «500 років задоволення. Історія шоколаду»	Продавець продовольчих товарів	Кіндрась Н.С.	Висвітлено на платформі Classroom https://drive.google.com/file/d/18BCZelj6pC12KqycvBlkHYIjTgkCwxi4/view
16	Навчальний посібник «Харчова безпека товарів»	Продавець продовольчих товарів	Сідлецька О.П.	Висвітлено на платформі Classroom https://drive.google.com/file/d/1jA_bJh6l2VkiwMHyScWvX6nRDo1c9270/view

17	Презентація вступного інструктажу уроку виробничого навчання «Щеплення плодових рослин в розщип»	Плодоовочівник	Дереча І.М.	Висвітлено на платформі Classroom https://drive.google.com/file/d/1PATxWWDsV2GZP7kH2wpDOTefbtUflaQb/view
18	Навчально-дослідницький проект «Безпечність та якість харчових продуктів»	Продавець продовольчих товарів	Сідлецька О.П.	Висвітлено на платформі Classroom https://drive.google.com/file/d/1K3pO9_XqJv9IlyfGvhMn CZHZuhHx0YPZ/view
19	Презентація вступного інструктажу уроку виробничого навчання «Вирощування розсади овочевих культур»	Плодоовочівник	Дереча І.М.	Висвітлено на платформі Classroom https://drive.google.com/file/d/1oE0Jz0OYEzPG1jHZhavKur2yrv6BvA-7/view
20	Асортимент печива і його характеристика	Продавець продовольчих товарів	Кіндрась Н.С.	Висвітлено на платформі Classroom https://drive.google.com/file/d/1InZ6C7PM7ZjxNH5xcauQLbQOhsOERR3L/view
21	Тютюнові вироби	Продавець продовольчих товарів	Сідлецька О.П.	Висвітлено на платформі Classroom https://drive.google.com/file/d/1vlpDJYl-Nxyhhbaq32Flp3xIQWnL5Jb5/view
22	Доповідь «Аналіз впливу на освітній процес електронних освітніх ресурсів з використанням дистанційних технологій під час навчання професії «Продавець продовольчих товарів»	Продавець продовольчих товарів	Сідлецька О.П.	https://drive.google.com/file/d/1vSIKm2OW_kRIt7qqofokRtYzq2tmQeb7/view?usp=sharing

Коростишівський професійний аграрний ліцей

1	Технологія приготування соусів молочних, сметанних та соусів без борошна	Кухар	Шарипова Л.С.	https://www.facebook.com/Korliceum http://profagrolyceum.korostyshev.net/index.php?option=com_contact&view=contact&id=1&Itemid=57
2	Технології формування вареників, пельменів	Кухар	Шарипова Л.С.	https://www.facebook.com/Korliceum http://profagrolyceum.korostyshev.net/index.php?option=com_contact&view=contact&id=1&Itemid=57

3	Технології сервірування столу (вечеря) до святкових подій	Офіціант	Шарипова Л.С	https://www.facebook.com/Korliceum
4	Технологія приготування опарного тіста та виробів з нього	Кухар	Трубець О.В.	http://profagrolyceum.korostyshev.net/index.php?option=com_contact&view=contact&id=1&Itemid=57
5	Технології складання серветок з використанням аксесуарів	Офіціант	Трубець О.В.	https://www.facebook.com/Korliceum http://profagrolyceum.korostyshev.net/index.php?option=com_contact&view=contact&id=1&Itemid=57
6	Технології приготування каш	Кухар	Шметан Г.Л.	http://profagrolyceum.korostyshev.net/index.php?option=com_contact&view=contact&id=1&Itemid=57
7	Технології приготування салатів з варених овочів	Кухар	Мостова Н.В.	https://www.facebook.com/Korliceum http://profagrolyceum.korostyshev.net/index.php?option=com_contact&view=contact&id=1&Itemid=57
8	Технології приготування гарнірів з макаронних виробів	Кухар	Мостова Н.В.	https://www.facebook.com/Korliceum http://profagrolyceum.korostyshev.net/index.php?option=com_contact&view=contact&id=1&Itemid=57
9	Технології складання серветок з використанням аксесуарів	Офіціант	Мостова Н.В.	https://www.facebook.com/Korliceum
10	Технології полірування посуду	Офіціант	Мостова Н.В.	https://www.facebook.com/Korliceum http://profagrolyceum.korostyshev.net/index.php?option=com_contact&view=contact&id=1&Itemid=57
11	Технології декоративного оформлення столу	Офіціант	Ковальчук Н.Д.	https://www.facebook.com/Korliceum http://profagrolyceum.korostyshev.net/index.php?option=com_contact&view=contact&id=1&Itemid=57

12	Технології нарізки овочів	Кухар	Ковальчук Н.Д.	http://profagrolyceum.korostyshev.net/index.php?option=com_contact&view=contact&id=1&Itemid=57
13	Технологія формування крони дерев інтенсивного саду	Плодоовочівник	Наумчук Н.І.	http://profagrolyceum.korostyshev.net/index.php?option=com_contact&view=contact&id=1&Itemid=57
14	Впровадження інноваційних педагогічних та виробничих технологій з приготування страв для здорового харчування здобувачів освіти під час освітнього процесу	Кухар	Шметан Г.Л.	Вебінар 20.10.2020 https://mega.nz/folder/ifxCxTbC#3RJsmSrNoh_NdGOhJNQ1zQ
15	Інноваційні технології вирощування помідорів	Плодоовочівник	Царюк Н.П.	http://profagrolyceum.korostyshev.net/index.php?option=com_contact&view=contact&id=1&Itemid=57
16	Технологія продажу товарів методом індивідуального обслуговування	Продавець продовольчих товарів	Царюк Н.П.	https://www.facebook.com/Korliceum
17	Впровадження в освітній процес сучасних новаторських прийомів навчання здобувачів освіти	Кухар	Шметан Г.Л.	Вебінар 15.12.2020 https://mega.nz/folder/rbgR2CwL#3uFqb6-k0P6j135cGGMQyg
Коростишівський професійний аграрний ліцей (ТВСВ Турчинівка)				
1	Сучасне обладнання для визначення якості молока за фізико-хімічними показниками	Лаборант хіміко-бактеріологічного аналізу	Уманець Галина Володимирівна	http://tpl.zzz.com.ua/wp-content/uploads/2021/02/prezentatsiya-suchasni-virobnichitekhnologii-umanets-g.v..pptx метод. робота - інноваційні проекти
Коростишівський професійний аграрний ліцей (ТВСВ Андрушівка)				
1	Технологія приготування фітобанончиків	Кухар	Виничук Олеся Борисівна	http://andrpl.com/metodichni-komisi%201%97/ Сайт АПЛ, рубрика методичні комісії, файл-каталог інноваційних проектів, https://docs.google.com/document/d/1X0SrqlRsfGCAbm7T58QuNL8ChG-3nXif/edit

2	Приготування вареників з різними начинками	Кухар	Грезіна Тетяна Миколаївна	http://andrpl.com/metodichni-komisi%d1%97/ Сайт АПЛ, рубрика методичні комісії, файл - передовий досвід
3	Приготування виробів із прісного тіста	Кухар	Грезіна Тетяна Миколаївна	http://andrpl.com/metodichni-komisi%d1%97/ Сайт АПЛ, рубрика методичні комісії, файл-передовий досвід
4	Приготування страв з смажених овочів	Кухар	Грезіна Тетяна Миколаївна	http://andrpl.com/metodichni-komisi%d1%97/ Сайт АПЛ, рубрика методичні комісії, файл- передовий досвід, https://docs.google.com/document/d/1H_WO4nxAPKZ-MYuiH4Can82iNMd0qDur/edit#heading=h.gjdgxs
5	Виховний захід «Щаслива людина – успішна людина»	Предмети економічного напрямку	Леонець Леся Володимирівна	Вебінар 22.12.2020 https://mega.nz/folder/6eQFhAZK#Fsg4iTlHaXNQDAuY-RW93g