

КАТАЛОГ матеріалів для організації дистанційного навчання з професій напрямку “РЕСТОРАННЕ ГОСПОДАРСТВО”

Загальні поради щодо організації дистанційних занять в умовах воєнного стану

- навчання в даних умовах має бути без негативних оцінок або об'ємних завдань;
- повинно стати допомогою для учня, а не черговим стресом та хвилюваннями;
- в першу чергу обираємо **УКРАЇНСЬКИЙ КОНТЕНТ!!!**

Зараз не час фокусуватися тільки на вивченні нового матеріалу.

Заняття мають бути орієнтованими і на повторюванні – це буде ефективніше.

Таблиця 1

№ з/п	Назва матеріалу	Автор	Опис документу	Посилання
1.	Як вчителю захистити свій онлайн-урок від сторонніх осіб?	Олена Юрченко	На ваш урок вривається стороння особа та починає транслювати відео з нецензурними словами чи порнографічним вмістом? Ситуація неприємна для всіх учасників освітнього процесу. А ще потребує аналізу та дій з боку адміністрації школи та самого вчителя. Ми склали для вас зрозумілу інструкцію безпечного Zoom-уроку. В статті відповіді на питання: Яку програму обрати для відеоконференцій? Правила безпеки для онлайн-уроків у Zoom	https://osvitoria.media/experience/yak-vchytelyu-zahystyty-svij-onlajn-urok-vid-storonnih-osib/

2	Як навчати під час війни: чекліст учителя на дистанційці	Смолько Анна	Як навчати дітей під час війни? Зібрали для вас чекліст вчителя дистанційної освіти: прості поради, зручні платформи, корисні ресурси для психологічної підтримки та натхнення. Як спланувати онлайн-урок? Які платформи використати? Як знизити тривожність учнів? Як надихнути учнів у цей непростий час: 2 креативні варіанти і 1 невід'ємний	https://osvitoria.media/experience/yak-navchaty-pid-chas-vijny-cheklist-uchytelya-na-dystantsijtsi/
3	Viber для ефективної дистанційки: 5 незамінних функцій	Смолько Анна	Функція #1: реакції Функція #2: згадування через @ Функція #3: закріплення Функція #4: нотатки Функція #5: пошук у чаті	https://osvitoria.media/experience/viber-dlya-efektyvnoyi-dystantsijky-5-nezaminnyh-funktsij/
4	Подолати тривогу: вісім вправ для учнів	Аліна Мірошнікова	Нині досить тривожні часи, і учням, як ніколи, варто позбутися тягаря стресу. Американський психолог, професор Університету Рутгерса Моріс Дж. Еліас пропонує 8 практик, які можна проводити просто під час уроків. До слова, вони також підвищують концентрацію уваги. Зробили переклад порад видатного психолога.	https://osvitoria.media/experience/podolaty-tryvogu-visim-vprav-dlya-uchniv/
5	Поради психолога. Дихальні техніки для зняття напруги і тривоги	Любов ПЛЯКА	Автор рекомендує “ Техніки управління диханням ”: Глибоке дихання. Заспокійливе дихання. Медитативне дихання. Дихальна вправа для розслаблення. Видихання втоми. Дихайте на «свічу».	https://cutt.ly/VFvWTA

Таблиця 2

**Рекомендовані матеріали для організації дистанційного навчання
з професійно-теоретичної підготовки за професією «Кухар»**

№ з/п	Назва матеріалу	Автор	Опис документу	Посилання
			З предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»	
1	Освітній стандарт СП(ПТ)О 5122.І.56.10-2021 з професії «Кухар»		Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти СП(ПТ)О 5122.І.56.10-2021 з професії «Кухар» (затверджений наказом МОН України від 26.10.2021 №1133)	https://mon.gov.ua/storage/app/media/pto/standarty/2021/11/18/Standart-Kukhar.18.11.pdf
2	Підручник «Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих продуктів» Ч.1	В.С.Доцяк	Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих продуктів: Підручник для проф.-техн.навч.зак. – К.: Наш час, 2014. – 400 с.; іл. (Рекомендовано наказом МОН України від 09.09.2014 р. №1039). ЧАСТИНА І. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів для підготовки кухарів 3 розряду файл для перегляду: PDF 67.7 Мб (135с.)	http://book4cook.in.ua/?p=1415
3	Підручник «Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих продуктів» Ч.2	В.С.Доцяк	Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих продуктів: Підручник для проф.-техн.навч.зак. – К.: Наш час, 2014. – 400 с.; іл. (Рекомендовано наказом МОН України від 09.09.2014 р. №1039). ЧАСТИНА ІІ. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів для підготовки кухарів 4 розряду файл для перегляду: PDF 80 Мб (172с.)	https://drive.google.com/file/d/1T_T5eMmMLtJ-FWYO1Uta9OaTkCDkWjhb/view
4	Підручник «Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих продуктів» Ч.3	В.С.Доцяк	Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих продуктів: Підручник для проф.-техн.навч.зак. – К.: Наш час, 2014. – 400 с.; іл. (Рекомендовано наказом МОН України від 09.09.2014 р. №1039). ЧАСТИНА ІІІ. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів для підготовки кухарів 5 розряду файл для перегляду: PDF 67.7 Мб (135с.)	https://drive.google.com/file/d/1Z5CkFNitopj8CtaAxqTw-QP92AxH_NnV/view

5	Підручник «Кулінарія»	Старовойт Л.Я, Косовенко М.С., Смирнова Ж.М.	Старовойт Л.Я. Косовенко М.С. Смирнова Ж.М. Кулінарія. – К.: Генеза, 1999. – 269 с.	https://drive.google.com/drive/folders/1KH3SNrcwJRjklKaEDCef_LROeF5w64yT
6	«Технологія приготування їжі: підручник»	Косовенко С.М., Смирнова Ж.М., Старовойт Л.Я.	Технологія приготування їжі: Підручник для проф.-техн.навч.закл. (Рекомендовано МОН України (лист №1/11-2307 від 15.07.2002) спеціальність 5.091711 – технологія харчування \ молодший спеціаліст) - К.: 2003. – 360 с.; іл.	https://drive.google.com/file/d/1kZ4bqTR-NuuFZnJj2ZtezhIFLFGixbbY/view
7	Підручник «Кулінарна справа. Технологія приготування їжі»	Стахмич Т.М., Пахолюк О.М.	Підручник «Кулінарна справа. Технологія приготування їжі» (Рекомендовано наказом МОН України від 26.05.2020 №697). – К.: Грамота. 2020. – 280 с.; іл. У підручнику висвітлено основи технології приготування їжі за новітніми методиками в мережі підприємств харчування різних форм власності, подано докладний опис основних розділів кулінарії відповідно до ДСПТО 5122-НО.55.3-5-2007 із професії «Кухар» 3, 4 й 5 розрядів.	https://drive.google.com/drive/folders/1KH3SNrcwJRjklKaEDCef_LROeF5w64yT
8	Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів	Шалімов О.В., Дятченко Т.П., Кравченко Л.О. та ін.	Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Для підприємств громадського харчування усіх форм власності. Затверджений Міністерством зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України. – Київ: А.С.К., 2000. – 848 с.	https://drive.google.com/drive/folders/1KH3SNrcwJRjklKaEDCef_LROeF5w64yT
9	Збірник технологічної документації (професія «Кухар»)	Мелько М.В., Ступін О.С.	Збірник технологічної документації – Львів : СПОЛОМ, 2016. – 226 с. У збірнику представлені зразки технологічної документації, які призначені відповідно до вимог державного стандарту професійно-технічної освіти (ДСПТО 5122-НО.55.3-5-2007) професії «Кухар» III-V розрядів. Ґрунтовність видання дає можливість використовувати збірник у практичній роботі кухарів у різних типах закладів харчування.	https://drive.google.com/file/d/17Ow7yAttYxuZXg16ypz4dJxuG5Nv0Kqt/view
10	Таблиці з товарознавства, кулінарної обробки харчових продуктів та приготування страв для	Малига А.О. та Зарицька В.В., викладачі Херсонського вищого професійного кулінарного	Таблиці: Технологічні властивості борошна. Харчові кислоти. Класифікація ягід. Класифікація горіхоплідних. Насіннєві плоди. Тропічні плоди. Екзотичні плоди. Кісткові плоди. Субтропічні плоди. Класифікація свіжих плодів. Харчова цінність яєць. Продукти переробки яєць. Кисломолочні продукти. Молочні консерви. Класифікація страв з яєць.	https://www.studmed.ru/tablic-z-tovarovnavstva-kulnarnoyi-obr-obki-harchovih-produktv-ta-pri-gotuvannya-strav-dlya-profesyn-ogo-kulnarnogo-uchilischa_08b9f182e51.html

	професійного кулінарного училища	училища ресторанного господарства	Технологічна схема приготування яєчні натуральної. Класифікація холодних страв і закусок. Технологія приготування виробів, смажених у жирі. Технологія приготування пирога з млинчиків. Технологія приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього. Технологія приготування булочок "Шкільна" та "Бутербродна". Технологія приготування пирога пісочного з начинкою. Зміни в тісті, які відбуваються при випіканні виробів з дріжджового тіста. Технологічна схема приготування дріжджового тіста опарним способом. Технологія приготування дріжджового опарного тіста та виробів з нього. Технологічна схема приготування дріжджового тіста, замішаного безопарним способом.	https://www.studmed.ru/tablic-z-tovaroznavstva-kulnarnoyi-obr-obki-harchovih-produktv-ta-pri-gotuvannya-strav-dlya-profesyn-ogo-kulnarnogo-uchilischa_08b9f182e51.html
13	Блог "Хмарні" навчальні матеріали для кухаря 4 розряду	Горпинич Світлана Олександрівна, викладач спец- предметів ДНЗ "Хмельниць- кий центр професійно-тех нічної освіти сфери послуг"	З теми: «Технологія приготування напівфабрикатів з м'яса». Технологія приготування великошматкових напівфабрикатів для варіння, смаження, тушкування: м'ясо відварене, смажене, тушковане великим шматком. Технологія приготування порційних напівфабрикатів з яловичини для смаження: біфштекс, філе, лангет, антрекот, ромштекс та ін. Вихід, вимоги до якості. Технологія приготування порційних напівфабрикатів для смаження м'яса свинини, баранини, телятини: котлета натуральна, котлета відбивна, ескалоп, шніцель, битки київські. Вихід, вимоги до якості. Технологія приготування дрібношматкових напівфабрикатів: азу, бефстроганов, гуляш, рагу, плов. Вихід напівфабрикатів. Технологія приготування дрібношматкових напівфабрикатів: печеня по-домашньому, печеня київська, шашлики. Вихід, вимоги до якості. Технологія приготування напівфабрикатів з птиці. Прийоми заправляння птиці перед тепловою обробкою. Технологія приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки. Вихід, вимоги до якості. Технологія приготування супів. Технологія приготування соусів.	http://tpik4.blogspot.com/p/blog-page_88.html

			Технологія приготування страв з овочів і грибів. Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів. Технологія приготування виробів з тіста. Технологія приготування напівфабрикатів з риби та морепродуктів.	
14	Блог "Хмарні" навчальні матеріали для кухаря 4 розряду	Горпинич Світлана Олександрівни	Технологія приготування виробів з тіста. 1. Загальна характеристика розпушувачів. Використання. Вимоги до якості. 2. Технологія приготування дріжджового тіста безопарним і опарним способом. Вимоги до якості. 3. Технологія приготування виробів з дріжджового тіста: ватрушки, розтягаї, пиріжки, книші, % втрат при випіканні. 4. Технологія приготування багато порційних виробів дріжджового тіста: пироги закриті, відкриті, кулеб'яка. Якість, % втрат. 5. Технологія приготування піци різних видів і з різними фаршами. Якість, вихід, недоліки та їх усунення. 6. Технологія приготування прісного здобного тіста. Пиріг напіввідкритий. Вимоги до якості.	http://tpik4.blogspot.com/p/blog-page_8.html
15	Технологічні карти «Страви з риби»		Страви з рибної котлетної маси КОВБАСКИ РИБНІ УКРАЇНСЬКІ №1.239. Котлети або биточки рибні №541. РУЛЕТ З РИБИ. Тельне з риби №545. Тюфтелі рибні №547. СІЧЕНИКИ РИБНІ УКРАЇНСЬКІ №1.247 Риба смажена Риба, смажена у фритюрі №525. Риба в тісті смажена №530 Риба варена Риба відварна (філе) №501 Риба запечена КАРАСІ КОРОП ЗАПЕЧЕНІ ПІД СМЕТАННИМ СОУСОМ	http://book4cook.in.ua/?cat=79 https://drive.google.com/file/d/0B-PKd17T8lNjYnBvdjdiSGo3d00/view
16	Технологічні карти «Страви з м'яса»		Відварне м'ясо, субпродукти Язик відварний з соусом №570	https://drive.google.com/file/d/0B-PKd17T8lNjZTVULWVRRkFHOWM/view

			Страви з сільськогосподарської птиці, дичини і кролика КОТЛЕТИ «ПОЖАРСЬКІ». КОТЛЕТИ ПО-КИЇВСЬКИ. Курчата з яблуками в сметані №1.315. Плов з птиці №705. Плов з птиці №706. Рагу із птиці, дичини, кролика або субпродуктів №702	http://book4cook.in.ua/?p=699
17	Ситуаційні вправи та завдання	Світлана Костючек	В посібнику вміщені ситуаційні вправи та завдання, корисні поради для учнів, які навчаються за професією кухар, для самостійного вирішення і відповіді на них, які можна використовувати при проведенні опитування учнів та для контролю навчальних досягнень з теоретичного і виробничого навчання.	https://issuu.com/52461/docs/_a7eec977db29b8
		Інтерактивні вправи на learningapps.org з тем предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»		
1	Мінеральні речовини	Антонюк Юлія Миколаївна	Завдання: Об'єднайте в пари макроеlementи та продукти харчування, в яких вони знаходяться	https://learningapps.org/2397227
2	Професія «Кухар» 3 р. Технологія приготування їжі. Тема: Хімічний склад. Овочі	<u>хвпург</u>	Вправа створена за шаблоном «Вікторина з вибором правильної відповіді», необхідно дати відповіді на 10 запитань.	https://learningapps.org/2667291
3	Професія «Кухар» 3 р. Технологія приготування їжі. Тема: Риба	<u>хвпург</u>	Вправа створена за шаблоном «Вікторина з вибором правильної відповіді», необхідно дати відповіді на 10 запитань.	https://learningapps.org/2667426

4	Різновиди українського борщу	Блог Горпинич Світлани Олександрівни, викладача спец-предметів ДНЗ "Хмельницький центр професійно-технічної освіти сфери послуг"	Завдання: Тобі необхідно розгадати кросворд, давши правильні відповіді на поставлені запитання (усього 12 запитань-слів).	https://tpik4.blogspot.com/p/blog-page_61.html
5	Технологія приготування капусняків		Завдання: Тобі необхідно розгадати кросворд, давши правильні відповіді на поставлені запитання (усього 11 запитань-слів).	https://tpik4.blogspot.com/p/blog-page_61.html
6	Технологія приготування розсольників		Завдання: Тобі необхідно розгадати кросворд, давши правильні відповіді на поставлені запитання (усього 8 запитань-слів).	https://tpik4.blogspot.com/p/blog-page_61.html
7	Технологія приготування супів пюре		Завдання: Тобі необхідно розгадати кросворд, давши правильні відповіді на поставлені запитання (усього 7 запитань-слів).	https://tpik4.blogspot.com/p/blog-page_61.html
8	Прозорі бульйони	Блог Горпинич Світлани Олександрівни, викладача спец-предметів ДНЗ "Хмельницький центр професійно-технічної освіти сфери послуг"	Завдання: Тобі необхідно розгадати кросворд, давши правильні відповіді на поставлені запитання (усього 10 запитань-слів).	https://tpik4.blogspot.com/p/blog-page_61.html
9	Значення соусів у харчуванні		Завдання: Знайди правильні відповіді на поставлені 18 запитань.	https://tpik4.blogspot.com/p/blog-page_50.html
10	Класифікація соусів		Завдання: Зробіть класифікацію соусів.	https://tpik4.blogspot.com/p/blog-page_50.html
11	Використання соусів відповідно до їх консистенції, основні та похідні		Завдання: Створи пари: використання соусів за їх консистенцією та основні і похідні.	https://tpik4.blogspot.com/p/blog-page_50.html
12	Приготування напівфабрикатів для соусів: пасеровок, бульйонів, м'ясного соку		Завдання: Вибери з списку правильну відповідь.	https://tpik4.blogspot.com/p/blog-page_50.html

13	Технологія приготування основних соусів на бульйонах та їх похідних: білий, томатний, паровий. Вимоги до якості, використання	Блог Горпинич Світлани Олександрівни, викладача спец- предметів ДНЗ	Завдання: Вибери правильні відповіді на поставлені 10 запитань.	https://tpik4.blogspot.com/p/blog-page_50.html
14	Технологія приготування молочних і сметанних соусів, соус сметанный з гірчицею, грибного. Вимоги до якості, використання	"Хмельниць- кий центр професійно-те- хнічної освіти сфери послуг"	Завдання: Вибери правильні відповіді на поставлені 19 запитань.	https://tpik4.blogspot.com/p/blog-page_50.html
15	Хімічний склад. Хар- чова цінність, власти- вості, кулінарне при- значення риб осетрових порід, риб без луски	Блог Горпинич Світлани Олександрівни, викладача спец- предметів ДНЗ	Вправа створена за шаблоном «Вікторина з вибором правильної відповіді», необхідно дати відповіді на 17 запитань (4-5 варіантів відповіді).	https://tpik4.blogspot.com/p/blog-page_95.html
16	Обробка риби з хрящовим скелетом	"Хмельниць- кий центр професійно-те- хнічної освіти сфери послуг"	Вправа створена за шаблоном «Вікторина з вибором правильної відповіді», Вам необхідно дати відповіді на запитання або продовжити речення правильною відповіддю на 11 запитань.	https://tpik4.blogspot.com/p/blog-page_95.html
17	Приготування натураль-ної січеної маси з риби та напівфабрикатів з неї	професійно-те- хнічної освіти сфери послуг"	Вам необхідно вибрати правильну відповідь на поставлене запитання (11 запитань).	https://tpik4.blogspot.com/p/blog-page_95.html

18	Способи формування та панірування напівфабрикатів з риби		Завдання: створи пари: картинка способу приготування напівфабрикатів, паніровок та їх назви.	https://tpik4.blogspot.com/p/blog-page_95.html
19	Нерибні морепродукти		Завдання: розділи по акваріумам (ракоподібні, молюски, голошкірі та морські водорості) до якої групи відноситься кожен вид морепродуктів.	https://tpik4.blogspot.com/p/blog-page_95.html
20	Комплекти вправ з «Технології приготування їжі з основами товарознавства» за темами: «Морепродукти», «Нерибні продукти моря», «Теплова обробка продуктів», «Заправні перші страви»	Сичевський Юрій Володимирович, викладач спецпредметів Вищого професійного училища №29 смт Володимирець	Вправи створені за шаблоном «Вгадай слово», «Хто хоче стати мільйонером» та інше.	Вправи створено педагогом ЗП(ПТ)О Рівненщини https://learningapps.org/user/youriy%20sich https://learningapps.org/4652210 https://learningapps.org/3899871 https://learningapps.org/3900906
21	Спеції	Антонюк Юлія Миколаївна	Завдання: об'єднайте малюнок з назвою	https://learningapps.org/21439399
22	зберігання харчових продуктів	Антонюк Юлія Миколаївна	Вправа створена за шаблоном «Вгадай слово».	https://learningapps.org/2438812
23	Білки і жири	Антонюк Юлія Миколаївна	Вправа створена за шаблоном «Хто хоче стати мільйонером». Завдання: дай правильні відповіді на питання.	https://learningapps.org/2429411
24	Українські традиційні страви	Людмила Яцунь	Завдання: Розподіліть українські традиційні страви на щоденні та святкові. З інформацією про традиційні українські страви можна ознайомитись на сайті: traditions.in.ua/kukhnia/tradytsiini-stravy	https://learningapps.org/2800101
25	Який злак?	Людмила Яцунь	Завдання: Знайди злак, з якого виготовляють крупу Інформація з цієї теми міститься у статті: smakplus.com/zlaky-krupy-boroshna/	https://learningapps.org/2800132

		Інтерактивні вправи на https://wordwall.net/ з тем предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»		
1	Що ти знаєш про крупи та каші, підтвердь: вірно чи невірно?	Rozhkowa71	Шаблон вправи: «Правда чи брехня». Елементи з фактами пролітають на швидкості. Погляньте, на скільки ви можете відповісти правильно до закінчення часу. Усього 11 фактів.	Вправу створено педагогом ЗП(ПТ)О Рівненщини https://cutt.ly/5A28Jev
			3 предмету «Устаткування підприємств харчування»	
1	Підручник «Устаткування підприємств громадського харчування»	Саєнко Н.П., Волошенко Т.Д.	Устаткування підприємств громадського харчування: Підручник для учнів проф.-техн. навчальних закладів. – К.: ТОВ «ЛДП», 2005.- 320 с.: іл. Підручник реком. Міністерством освіти і науки України (лист №1/11-1584 від 14.04.04)	https://drive.google.com/drive/folders/1KH3SNrcwJRjklKaEDCef_LROeF5w64yT
2	Підручник «Технічне оснащення підприємств громадського харчування» (механічне устаткування) Част.І	Шинкаренко О.П., Сидорчук Т.П., Дідик Л.М.	Підручник «Технічне оснащення підприємств громадського харчування» (механічне устаткування) Частина 1. Механічне устаткування – Львів: Оріяна-Нова, 2005. Містить загальні відомості про машини та механізми, їх класифікація та вимоги державних стандартів України (ДСТУ) щодо технічного оснащення підприємств масового харчування. Розглянуто будову механічного устаткування, наведено послідовний алгоритм експлуатації у блочно-модульній формі. Тестові завдання для самоконтролю та перевірки знань, варіанти вирішення допоможуть краще засвоїти навчальний матеріал.	Завантажити підручник https://drive.google.com/file/d/18rVphkmmrxyeIHDJAXQSNZfgzfr2-XXB/view
3	Збірник ЛПР з предмету «Устаткування підприємств харчування» професія «Кухар» 3 розряду	Сапун В.О., викладач ДНЗ «Глухівське вище професійне училище»	Навчально-методичний посібник призначень для учнів професійно-технічних навчальних закладів, що навчаються за фахом «Кухар» та «Кухар. Кондитер», викладачів, майстрів виробничого навчання. До збірника включено інструкції до виконання лабораторних робіт з програмних тем предмету «Устаткування підприємств харчування» та добірку ілюстрацій до них. У посібнику надані методичні рекомендації по проведенню лабораторно-практичних робіт	http://metodportal.com/sites/default/files/mp/2019/03/77417/zbi_rnyk_laboratorno-praktychnyh_robit_z_predmetu_ustatkuvannya_pidpryjemstv_harchuvannya_profesiya_kuhar_iii_razryadu..doc

			(за кількістю 10 ЛПР), висвітлено їх мету, критерії оцінювання, правила роботи у кабінеті устаткування. – Глухів, 2015. – 70 с. з іл.	
4	Збірник ЛПР з предмету «Устаткування підприємств харчування» 4 та 5 розрядів	Сапун В.О., викладач ДНЗ «Глухівське вище професійне училище»	Навчально-методичний посібник призначень для учнів професійно-технічних навчальних закладів, що навчаються за фахом «Кухар» та «Кухар. Кондитер», викладачів, майстрів виробничого навчання. До збірника включено інструкції до виконання лабораторних робіт з програмних тем предмету «Устаткування підприємств харчування» та добірку ілюстрацій до них. У посібнику надані методичні рекомендації по проведенню лабораторно-практичних робіт (за кількістю з професії «Кухар» 4 розряду – 4 ЛПР, 5 розряду – 3 ЛПР), висвітлено їх мету, критерії оцінювання, правила роботи у кабінеті устаткування. – Глухів, 2016. – 51 с.	https://issuu.com/vladsapun/docs/4-5 —
5	Сайт «Устаткування підприємств харчування»	Семенець Віта Андріївна, викладач спецдисциплін	Сайт викладача це - віртуальний навчальний кабінет, в якому міститься: навчальні програми з предмету, конспекти уроків, практичні роботи, запитання для контрольних робіт, новини галузі та багато іншої корисної та цікавої інформації.	https://sites.google.com/site/ustatkuwannabcvpybs/home ЛПР з професії «Кухар» 3 розряду: https://sites.google.com/site/ustatkuwannabcvpybs/ustatkuwanna/konditer-iii-rozradu/praktichni-roboti
6	Газове устаткування	Бабешко Л.О., майстер в/н Ніжинського професійного ліцею побуту та сервісу	У презентації наведені види газового устаткування, яке використовується на підприємствах ресторанного господарства Відображення документу є орієнтовним і призначене для ознайомлення із змістом, та може відрізнятися від вигляду завантаженого документу. Щоб завантажити документ, прогорніть сторінку до кінця	https://vseosvita.ua/library/gazove-ustatkuvanna-4982.html
7	Конспект лекцій з дисципліни „Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства”	Рябев А.А.	Конспект лекцій створений для студентів 3 курсу денної і 4 курсу заочної форм навчання за напрямом підготовки 6.140101 – „Готельно-ресторанна справа”. Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2013. – 66 с. Рекомендується для використання інформація сторінок: з 20 по 51.	https://core.ac.uk/download/pdf/16423759.pdf

8	Тестові завдання: "Устаткування підприємств харчування"	Головльова Юлія Іванівна, м. Мелітополь	Матеріали роботи містять різнотипні тестові завдання (з вибором однієї чи кількох правильних відповідей із ряду запропонованих; на встановлення відповідності та завдання відкритого типу) для підсумкової перевірки знань, умінь і навичок Представлено 30 тестових ілюстрованих білетів з 6 варіантами, таблиця правильних відповідей.	https://naurok.com.ua/testovi-za-vidannya-ustatkuvannya-pidpriemstv-harchuvannya-133537.html
8	Робочий зошит для ЛПР з устаткування підприємств харчування, кухар 5 розряду	Миток М.М., викладач спецдисциплін ДНЗ «Мукачівський центр ПТО»	Робочий зошит з лабораторно-практичних робіт розроблено згідно з навчальною програмою з професії кухар (5 розряд), з метою надання допомоги викладачам та учням у проведенні ЛПР з предмета устаткування підприємств харчування. Робочий зошит містить перелік тем лабораторно-практичних робіт (4 ЛПР по 1 годині на виконання), методику їх проведення, вимоги безпеки праці під час виконання роботи, тестові завдання, критерії оцінювання, термінологічний словник, список літератури та Інтернет-ресурсів.	https://vseosvita.ua/library/robocij-zosit-dla-laboratorno-prakticnih-robot-z-ustatkuvanna-pidpriemstv-harcuvanna-kuhar-5-rozradu-494878.html
		Інтерактивні вправи на learningapps.org з тем предмету «Устаткування підприємств харчування»		
1	Устройство м'ясорубки	elena koroleva 1955	Завдання: з перелічених назв частин м'ясорубки необхідно обрати відповідно до позначки на малюнку.	https://learningapps.org/20253414
2	Кухар 3 р. Устаткування підприємств харчування Тема І-ІІІ	хвпург	Вправа створена за шаблоном «Вікторина з вибором правильної відповіді», необхідно дати відповіді на 10 запитань.	https://learningapps.org/2708814
3	Класифікація теплового устаткування за технологічним призначенням	lucenko olga	Завдання з розподілу устаткування за групами: універсальне, спеціалізоване варильне, спеціалізоване жарильно-пекарне, водогрійне та допоміжне устаткування.	https://learningapps.org/19004925
		з предмету «Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства»		
1	Організація обслуговування в	Архіпов В.В.	Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с. У посібнику розкрито сутність організації процесу	https://www.studmed.ru/view/arpov-vv-organizatsiya-restoranno

	закладах ресторанного господарства		обслуговування в закладах ресторанного господарства різних типів і класів та надана характеристика матеріально-технічної бази як необхідної передумови. Висвітлені основні правила подавання страв і напоїв, культури їх споживання.	go-gospodarstva_d7e3445f85b.html?page=1
2	Організація підприємств та обслуговування	С.Костючик, Н.Мельник, В.Калиновський	Організація підприємств та обслуговування: підручник / С.Л.Костючик, Н.І.Мельник, В.О.Калиновський. – Камінь-Каширське: ДПТНЗ “Камінь-Каширське ВПУ”, 2009.	http://book4cook.in.ua/?p=1056
3	Навчальний посібник	Укладач: Ігнатенко Г.В., викладач - методист, спеціаліст вищої кат.	Посібник призначений для викладачів спеціальних дисциплін, майстрів виробничого навчання та учнів у групах з професії "Кухар", кваліфікація: 3, 4 розряди.	https://5c1086ad-668f-4f22-9c8d-3d8b2427a889.filesusr.com/ugd/17b04f_78dd5204763a4d74b65b9c31874b4825.pdf
4	Організація і техніка обслуговування	С.Кравець, Н. Камінська, О.Оліферчук	«Організація і техніка обслуговування (для учнів ПТНЗ галузі ресторанного господарства)»: навч. посіб. / за наук. ред. С. Г. Кравець – К.: Інститут професійно-технічної освіти НАПН України, 2015. – 202 с.	https://lib.iitta.gov.ua/106799/1/Organizacia%20i%20tehnika%20obslugovuvannia%2025012016.pdf
5	Скрайбінг - попереднє сервірування столу до сніданку	Крутько Тетяна Олександрівна, майстер в/н	Скрайб-презентація розроблена до уроку з предмету професійно-практичної підготовки «Попереднє сервірування столу до сніданку». Презентація використовується на етапі закріплення нового матеріалу. Для кращого сприйняття, засвоєння та закріплення нового матеріалу пропонується використовувати скрайб-презентацію, яка допоможе зацікавити учнів і активувати зорову пам'ять, розвивати логічне і образне мислення.	https://www.youtube.com/watch?v=mNdsySjuTlQ
		Інтерактивна вправи на learningapps.org з темпредмету «Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства»		
1	Попереднє сервірування столів	lucenko olga	13 запитань	https://learningapps.org/8321828
			з предмету «Калькуляція та облік»	

1	Робочий зошит с калькуляції	Світлана Костючек	Робочий зошит призначений для роботи учнів ЗП(ПТ)О, які навчаються за професією кухар, цілком відповідає типовій програмі ДСПТО з професії кухар 3 та 4 розрядів, містить короткий опорний конспект, практичні роботи та завдання для повторення, закріплення, контролю знань (76 с.)	https://issuu.com/52461/docs/199a436d142503
2	Опорний конспект лекцій з предмета «Облік, калькуляція і звітність»	Р.В. Карпенко, Центр професійно-технічної освіти №4	Опорний конспект лекцій з предмета «Облік, калькуляція і звітність» з професій «Кухар. Кондитер. Офіціант. Бармен». Харків, 351 с.	https://drive.google.com/file/d/1rnfV9nL7ThexY28LB_GoBy8JBU1ZVSCn/view
		Інтерактивна вправа на learningapps.org з тем предмету «Калькуляція та облік»		
1	Тематичний контроль з дисципліни	djuliabel	Вправа: кросворд на 11 слів, які треба розгадати відповівши на запитання.	https://learningapps.org/10664111
			3 предмету «Англійська мова професійного спрямування»	
1	Professional English Course for chefs, waiters and barmen (англійська мова професійного спрямування для кухарів, кондитерів, офіціантів)	Електронна бібліотека Уманського професійного аграрного ліцею	Електронний навчальний посібник, упорядник: Драчук Елеонора Євгеніївна, викладач англійської мови- спеціаліст, ДНЗ «Уманський ПАЛ», 2020	http://prof-eng.pto.org.ua

Рекомендовані матеріали для організації дистанційного навчання з професійно-теоретичної підготовки за професією «Кондитер»

№ з/п	Найменування	Автор	Короткий зміст	Посилання
1	Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів	Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М.	Зайцева Г. Т., Горпинко Т. М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів: підручник для професійно-технічних навч. закл.	https://cutt.ly/kDz85LQ
2	Блог "Хмарні" навчальні матеріали для кондитера 3 розряду	Горпинич Світлана Олександрівна	Матеріали представлені у вигляді кросвордів, які необхідно розгадати, давши правильні відповіді на поставлені запитання, або вставивши пропущені слова у реченні. Тема: Основні речовини харчових продуктів 1. Вода. 2. Мінеральні речовин. 3. Білки. 4. Жири. 5. Вуглеводи. 6. Вітаміни. 7. Ферменти та інші речовини Матеріали представлені у вигляді інтерактивних плакатів з тем. Добре ілюстровані та мають закріплені відео. Тема: Технологія приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів.	http://tpbkv.blogspot.com/p/blog-page_11.html
			1. Види оздоблювальних напівфабрикатів, їх характеристика та призначення. 2. Технологія приготування, вимоги до якості сиропів (для промочування, тиражного, інвертного). 3. Технологія приготування, вимоги до якості желе на желатині та агарі. Прикраси з желе: нарізані, виємні, багатошарові, мозаїчні. 4. Технологія приготування, вимоги до якості помади (основної та шоколадної). Підготовка до оздоблення. 5. Креми: класифікація, санітарні вимоги при приготуванні. 6. Технологія приготування кремів: основного, особливого, нового. Їх використання.	http://tpbkv.blogspot.com/p/blog-page.html

			7. Технологія приготування кремів з вершків та сметани, крем сметанковий на рослинних вершках «На здоров'я!». Вимоги до якості, використання. 8. Технологія приготування білкових кремів. Вимоги до якості, використання. 9. Технологія приготування та характеристика крихти: бісквітної, горіхової, цукрової та інших 10. Правила та порядок оздоблення борошняних кондитерських виробів помадкою, крихтами, шоколадом, кремом, желе та іншими оздоблювальними н/ф.	
3	Дріжджове тісто та вироби з нього	Бляхарська Д.М.	Методичний посібник містить інформацію про процеси, що відбуваються у дріжджовому тісті. Зміни в тісті при тепловій обробці. Сировина, її властивості та підготовка до виробництва. Технологічні властивості борошна. Вимоги до сировини, що використовується для приготування борошняних виробів. Дріжджове тісто і вироби з нього. Безопарне дріжджове тісто. Опарне дріжджове тісто. Дріжджове шарове тісто. Розробка дріжджового тіста, формування і випікання виробів. Речовини, що покращують якість виробів з дріжджового тіста. Випечені вироби з дріжджового тіста (рецепти приготування булочок, паски, баби ромової, пиріжків, пампухів, вергунів, біляшів). Вимоги до якості виробів з дріжджового тіста.	https://ru.calameo.com/read/002045551300334283754

4	Відкритий урок «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства» з теми «Технологія приготування бісквітного тіста та їх види»	Ничипорчук Марія Юріївна, викладач спецдисциплін Рокитнівського професійного ліцею, спеціаліст I категорії	Методична розробка уроку «Технології приготування борошняних кондитерських виробів» з теми «Технологія приготування бісквітного тіста та їх види» була представлена на методичному фестивалі «Інноваційний урок у професійній школі» у 2016 році. Розробка містить: план уроку, конспект уроку, фрагменти з майстер-класу викладача «Технологія приготування бісквітного тіста», таблиця-плакат «Технологія приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них. Технологія приготування бісквіту з горіхами, маком, какао-порошком», таблиця «Дефекти виробів із бісквітного тіста», кросворд, фото-колаж з уроку, перелік використаної літератури та Інтернет-джерел.	Професійна освіта Рівненщини рекомендує https://ru.calameo.com/read/004576825bdfef2b9b085
5	«Кондитерський крем та оздоблення з нього»	Матійко І.Є., викладач вищої категорії ДНЗ «Одеське ВПУ торгівлі та технологій харчування»	Методична розробка на тему: «Кондитерський крем та оздоблення з нього» по проведенню майстер-класу	http://ovputtp.od.ua/UserFiles/File/SIENS_METOD_MATERI AL/Matijko_MK.pdf
6	ВСЕ, що варто знати про мусові торти. Частина 1	vkhmarenko Апр 28, 2017		https://culinar-academy.com/pr o-musovi-torti-1/
7	ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ З ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГІЯ ВИГОТОВЛЕННЯ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ»	Підготувала Зінова Лариса Олександрівна	Тести складені викладачем спецпредметів ДПТНЗ «Богуславське ВПУ сфери послуг» відповідно до навчальної програми предмета «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів» для учнів за професією «Кондитер» кваліфікація: 3 розряд (31 стор.).	http://boguslav-vpusp.net.ua/im ages/Files-2018/B-Testu_Kond uter.pdf
8	Контрольна робота по темі: «Технологія приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них»	Кравченко Тетяна Феодосіївна	Мета: узагальнити і систематизувати знання учнів по темі «Технологія приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них». Така форма контролю дає можливість викладачу швидко і якісно перевірити виконані учнем завдання. Робота складається із 11 завдань.	https://vseosvita.ua/library/kont rolna-robota-po-temi-tehnologi a-prigotuvanna-bezdrizdzovih- vidiv-tista-ta-virobiv-z-nih-1109 83.html

9	Дипломна робота «Технологія приготування бісквітного тіста та виробів з нього»		Розділи дипломної роботи: Харчова цінність та значення кондитерських виробів. Технологія приготування бісквітного тіста та виробів з нього. Правила випікання бісквітного напівфабрикату. Асортимент виробів з бісквітного тіста. Приготування масляного бісквіту з використанням хімічних розпушувачів можливо двома способами. Асортимент виробів з масляного бісквітного тіста. Характеристика сировини. Характеристика сиропів. Обладнання та інструменти. Організація робочого місця	https://studfile.net/preview/8108225/
10	Особливості приготування виробів з пряничного тіста, виготовленого сирцевим способом		Характеристика основних факторів, від яких залежать основні споживчі властивості борошна. Штучний мед як цукристий продукт в'язкої консистенції. Дослідження можливих недоліків виробів з пряничного тіста. Методика приготування глазурованих пряників.	https://otherreferats.allbest.ru/cookery/007732330.html
11	Таблиці з товарознавства, кулінарної обробки харчових продуктів та приготування страв для професійного кулінарного училища	Малига А.О. та Зарицька В.В., викладачі Херсонського вищого професійного кулінарного училища ресторанного господарства	Технологія приготування пісочних кошиків (напівфабрикат). Креми. Технологія приготування оздоблювальних напівфабрикатів для тістечок і тортів. Технологія приготування бездріжджового тіста та виробів з нього. Технологія приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього. Карамель. Приготування крихтової маси. Заварні креми. Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів. Приготування тістечок та тортів. Класифікація солодких страв. Схема приготування багатошарового желе. Консервування.	https://www.studmed.ru/tablic-z-tovarovnavstva-kulnarnoyi-obrobki-harchovih-produktv-ta-pri-gotuvannya-strav-dlya-profesynogo-kulnarnogo-uchilisha_08b9f182e51.html
12	КОНДИТЕРСЬКИЙ ЛІКБЕЗ: ВИВЧАЄМО СУЧАСНІ ТЕРМІНИ	Слащева А.В., канд. техн. наук, доц. каф. технології в ресторанному господарстві та готельної і ресторанної справи.	Бісквіт Джоконда. Брауні. Велюр. Ганаш. Глазур Леопард. Гляссаж (дзеркальна глазур). Дакуаз. Джандуйо. Компотé (або компоті). Кулі. Конфі.Крамбл. Крем Англез.Кремю, або кремé. Крокант. Крустілánt. Кувертюр. Курд. Наппаж (нейтральна глазур). Нугатін. Праліне. Спонж-бісквіт (бісквітний мох, спонж-кейк).	http://technol.donnuet.edu.ua/ru/maister-klasy/9-bloh/136-konditerskij-likbez-vivchaemo-suchasni-termini.html

13	«Приготування бісквітного тіста та виробів з нього»	Лисенко Алла Олександрівна	Методична розробка уроку виробничого навчання, яка містить: план уроку, характеристику н/ф «Бісквіт», опис «Бісквіт основний. Теплий спосіб приготування. Холодний спосіб. Оброблення і випікання бісквіта. Вимоги до якості. Перелік сировини для основного бісквіту. Бісквіт «Буше». Оброблення і випікання бісквіта «Буше». Перелік сировини для основного бісквіту «Буше». Використання н/ф для оздоблення виробів. Секрети успіху. Масляний бісквіт», тести з відповідями (5 запитань з 3 варіантами відповіді). Плакат «Технологія приготування бісквіту з горіхами, маком, какао-порошком. Схема приготування», поетапні фото з приготування бісквіту, інструктаж із техніки безпеки, правила користування інвентарем, обладнанням. Санітарія та гігієна: техніка безпеки під час роботи в кондитерському цеху, інструкційно-технологічні картки – 5 шт., технологічні картки – 5 шт., дослідницька робота бригади учнів з фото, різні поради, типові помилки та шляхи попередження при випіканні виробів з бісквітного тіста, презентація учня, 4 загадки про сировину, презентація майстра.	https://vseosvita.ua/library/prigotuvanna-biskvitnogo-tista-ta-virobiv-z-nogo-210471.html
<u>В і д е о професійного напрямку з професій «Кухар» та «Кондитер»:</u>				
1	#євгенклопотенко	Євген Клопотенко	Відео рецептів: Лазанья; Ліниві голубці; М'ясо по-французьки; Бограч; Хачапури по-Адjarськи; Рибні котлети; Смячна запіканка з броколі і цвітної капусти; Банош; Млинці з м'ясом; Сирники без борошна; Пампухи на Різдво; Пельмені; Гуцульський дерун з сирною начинкою та грибним соусом; Рулет зі свинної лопатки; Шпундра; Салат з моркви; Шикарний салат з сухариками; Скумбрія смажена на Святвечір; та інші.	https://www.youtube.com/hashtag/%D1%94%D0%B2%D0%B3%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BB%D0%BE%D0%BF%D0%BE%D1%82%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE
2	СТРАВИ НА ГРИЛІ	Любисток - спеції з усього світу	Відео 5 рецептів: Шашлик зі свинини. BBQ-сезон; Скумбрія на мангалі; Свинні реберця BBQ; Курячі крильця на мангалі; Овочі на грилі.	https://www.youtube.com/playlist?list=PLo-O0QYES38wl9qdmCTISEOWeJVpkJiGq
3	ПЕРШІ СТРАВИ	Любисток - спеції з усього світу	Відео 6 рецептів: Цибулевий суп. Класика французької кухні; Борщ у хлібній тарілці; Суп-харчо. Традиційна кавказька кухня; Окрошка на айрані. Ідеальний літній суп; Гуляш. Традиційна угорська страва; Уха з морепродуктами.	https://www.youtube.com/playlist?list=PLo-O0QYES38xbG3iByMwu6ddgX0s3n5CB

4	РИБНІ СТРАВИ	Любисток - спеції з усього світу	Відео 5 рецептів: Уха з морепродуктами; Короп смажений в паніровці; Скумбрія запечена з овочами; Короп запечений із прянощами; Скумбрія на мангалі.	https://www.youtube.com/playlist?list=PLo-O0QYES38wIolw8VE_ccUK3eEJOFOdO
5	М'ЯСНІ СТРАВИ	Любисток - спеції з усього світу	Відео 15 рецептів: Баварські ковбаски; Стейк гриль. Готуємо на домашній кухні; Курячі гомілки карі; Гуляш. Традиційна угорська страва; Бургер. Домашній рецепт найсмачніших бургерів; Чилі кон карне. Традиційна мексиканська страва; Рулька в медово-гірчичній глазурі; Жульєн із куркою та грибами; Соковиті реберця з часником і томатами; Шашлик зі свинини. BBQ-сезон; Свинні реберця BBQ; Шиверма з куркою. Найсмачніший східний фаст-фуд; Курячі крильця на мангалі; Запечена духмяна підчеревина; Курячі крильця «Баффало».	https://www.youtube.com/playlist?list=PLo-O0QYES38zpqqfED3lw7E7vTWU--dgi
6	Сайт “METRO UA”		короткі відео: #Чому? демонструє бренд-шеф Олексій Міллер (12 відео); #Лайфхаки від шефа (35 відео від Володимира Ярославського, шеф-кухаря ресторану Lucky та судді шоу «МайстерШеф»); ТиШеф (94 відеорецептів українською).	https://www.youtube.com/channel/UCqjKZI2YtbBUm9GJ_Qz2wvg
7	М'ЯСО	Лілія Цвіт	Відео 6 рецептів: Курячі гомілки з апельсином; Домашня шинка в духовці; Варене сало по-українськи; Святковий м'ясний рулет з курагою; М'ясний рулет з зеленим горошком; Заморозка продуктів. 5 заготовок з фаршу.	https://www.youtube.com/channel/UCa0gsGhdgrKA2dz8Axbg asg
8	Бігос. Тушкована капуста	Любисток - спеції з усього світу	Особливий та надзвичайно смачний #рецепт тушкованої капусти - #бігос . Традиційний для слов'янської кухні бігос став популярним і в Україні. Готуємо бігос із приправою #РецептивідШефа #Любисток - у її складі лише натуральні спеції та прянощі. Детальний рецепт в описі до відео. Тривалість відео – 2:17 хв.	https://www.youtube.com/watch?v=-WZekqY9ytM
9	Борщ у хлібній тарілці	Любисток - спеції з усього світу	Справжній український #борщ не можливо сплутати із жодною стравою світу. Густий, насичений, ароматний - насолода для гурманів)) Натуральні #прянощі від #Любисток доповнюють неперевершений смак українського борщу. Подаємо наш борщик у хлібній тарілці. Детальний рецепт в описі до відео. Тривалість відео - 2:51 хв.	https://www.youtube.com/watch?v=EdOq2vxHRvE

10	Цибулевий хліб на пиві	Любисток - спеції з усього світу	Домашній #цибулевийхліб - прекрасна ідея для сімейного обіду. І якщо ви ніколи не пекли хліб, цей нейскладний рецепт обов'язково вдасться. Духмяний і пряний, неймовірно смачний хлібчик буде усім до смаку! Секрет нашої випічки - дріжджова опара на пиві, а не на молоці чи воді. Традиційно додаємо #натуральніспеції від компанії #Любисток - розмарин, орегано, кріп, шматочки паприки та багато сушеної цибулі. Детальний рецепт в описі до відео. Тривалість відео – 2:01 хв.	https://www.youtube.com/watch?v=tihJW4JkFYA&t=23s
11	Гратен. Французький рецепт картоплі із сиром	Любисток - спеції з усього світу	Звичайна картопля у надзвичайно смачній французькій страві - готуємо #гратен . Приготувати вишукану французьку класику дуже просто й швидко, а результат неодмінно потішить ваші смакові рецептори. Лише добірні #спеції у вашій улюбленій класичній серії приправ від Торговий дім #Любисток . Ідеальне поєднання натуральних спецій та ароматних трав у кожній пачці! Детальний рецепт в описі до відео. Тривалість відео – 1:40 хв.	https://www.youtube.com/watch?v=7e113TSGg6w
11	Плов. Готуємо на домашній кухні	Любисток - спеції з усього світу	Ароматний розсипчастий #плов зі свининою за рецептом від #любисток зможе приготувати кожна господиня. До плову додаємо приправу із серії #Рецепти від Шефа - у її складі лише натуральні спеції та прянощі. Детальний рецепт: Детальний рецепт в описі до відео. "ПЛОВ". Тривалість відео – 1:24 хв.	https://www.youtube.com/watch?v=SwbR7H3FIFc
12	Свинні реберця BBQ	Любисток - спеції з усього світу	Свинні #реберця - пряні та ароматні, із пікантною гостринкою та зернами граната, приготовані на відкритому вогні - сезон BBQ-2021 офіційно триває разом із натуральними приправами серії #GrillExpert від компанії #Любисток . Ідеальне поєднання натуральних спецій та ароматних трав у кожній пачці! Детальний рецепт в описі до відео. Відео тривалістю 1:46 хв.	https://www.youtube.com/watch?v=gPqzDHyLCfQ
13	Курячі крильця на мангалі	Любисток - спеції з усього світу	Ароматні #курячікрильця , приготовані на мангалі в маринаді із натуральними спеціями від "Любисток" - сезон BBQ-2021 офіційно триває разом із натуральними приправами серії #GrillExpert від компанії #Любисток . Ідеальна комбінація натуральних спецій та ароматних трав у кожній пачці! Детальний рецепт в описі до відео. Тривалість відео – 3:03 хв.	https://www.youtube.com/watch?v=HbJMfHmz9QU

14	Майстер клас на тему «Приготування виробів із дріжджового тіста»	Світлана Черненко	Відео тривалістю 8:01 хв.	https://www.youtube.com/watch?v=0b21iA3bi_g
15	ВЕЛИКОДНІЙ САЛАТ. ВІДЕО-РЕЦЕПТ		Відео-рецепт приготування легкого, яскравого, дуже простого у приготуванні, але дивовижно смачного великоднього салату натхненного весною. Друкована версія рецепта на: https://picantecooking.com/ua/recipes/velikden/velikodniy-salat/ Тривалість відео 7:20 хв.	https://picantecooking.com/ua/video/velikodniy-salat-video-retsept/
16	Шаверма з куркою. Найсмачніший східний фаст-фуд	Любисток - спеції з усього світу	Секрет приготування смачних страв зі східним колоритом у ретельному виборі прянощів. Улюблений фаст-фуд країн Близького сходу - #шаверма ! Готуємо ситний, пряний та соковитий перекус разом із приправою до курочки по-східному від #Любисток . Лише добірні #спеції у вашій улюбленій класичній серії приправ від Торговий дім "Любисток" Ідеальне поєднання натуральних спецій та ароматних трав у кожній пачці! Тривалість відео – 2:35 хв.	https://www.youtube.com/watch?v=c-ZrryamY6E
17	Жульєн із куркою та грибами	Любисток - спеції з усього світу	Класичний #жульєн із курочкою та грибами - ідеальна французька страва на Вашій домашній кухні. Тушкуємо соковиту вершкову начинку із соусом #бешамель від "Любисток" - 5 хвилин і соус готовий! Детальний рецепт шукайте в описі до відео. Використовуємо і усім радимо - лише натуральні спеції і приправи найвищої якості від компанії #любисток . Тривалість відео – 2:24 хв.	https://www.youtube.com/watch?v=LLIUxoLSnEU
18	Майстер-клас «Холодні сучасні страви і закуски»	Державний навчальний заклад "Бердичівське вище професійне училище" представляє майстер-клас. для учнів з професії "Кухар", викладача професійно-теоретичної підготовки на тему: "Холодні сучасні страви і закуски". Тривалість відео – 59:28 хв.		https://www.youtube.com/watch?v=j-pKeA_ynss
19	Відео урок Маріупольського професійного ліцею сфери послуг і торгівлі	«Суп домашня локшина», урок проводить майстер виробничого навчання Любієва В. М. Тривалість відео – 5:57 хв.		https://www.youtube.com/watch?v=ZeIroGiSlkc&feature=youtu.be

20	Технологічний процес виробництва хлібобулочних виробів з пшеничного борошна	НМЦ вищої та фахової передвищої освіти У навчальному відеофільмі представлені: асортимент хлібобулочних виробів, загальна технологічна схема виробництва виробів, підготовка сировини до виробництва, схема існуючих способів приготування тіста, технологічний процес виробництва хлібобулочних виробів з пшеничного борошна; це дає можливість ознайомити студентів з сучасним виробництвом, обладнанням і організацією робочих місць на хлібопекарських підприємствах. Навчальний відеофільм дозволяє унаочнити викладання матеріалу з розділу «Технологія хлібопекарських виробів», встановити міжпредметні зв'язки між спецдисциплінами «Промислова санітарія», «Технологічне обладнання галузі», «Загальна технологія», «Біохімія». Навчальний відеофільм можна використовувати, як наочний посібник при викладанні програмного матеріалу в навчальних закладах I-IV рівнів акредитації профільного напрямку, для учнів профтехучилищ, слухачів курсів підвищення кваліфікації, в центрах зайнятості населення для поширення інформації про хлібопекарську галузь, а також під час проведення профорієнтаційної роботи. Тривалість 9 хв.	https://www.youtube.com/watch?time_continue=1&v=vRjFSDC-Xxk&feature=emb_log
ВІДЕО, які створені педагогами ЗП(ПТ)О Рівненщини			
1	Майстер-клас «Приготування десерту»	Веремчук Руслана Петрівна , майстер виробничого навчання Вищого професійного училища №29 смт Володимирець, тривалість відео: 07:07 хв.	https://www.facebook.com/vpu29/posts/536677417221526
2	«Кейк Попс»	Тетяна Михайлівна Мороченець , майстер виробничого навчання Вищого професійного училища №29 смт Володимирець, тривалість відео: 06:23 хв.	https://www.facebook.com/vpu29/posts/536047710617830
3	Зефір лимонний	Юлія Миколаївна Данечкіна , майстер виробничого навчання Вищого професійного училища №29 смт Володимирець, тривалість відео: 05:22 хв.	https://www.facebook.com/vpu29/posts/535326627356605
		Інтерактивні вправи на learningapps.org з тем професійно-теоретичної підготовки з професії «Кондитер»	

1	Підготовка сипучих продуктів до виробництва: борошна, цукру, крохмалю, солі, какао, сухого молока	Вправа створена за шаблоном «Вікторина з вибором правильної відповіді» розміщена автором: skrupkatanya і містить 10 запитань з трьома варіантами відповіді	https://learningapps.org/12785541
2	Підготовка повидла, джемів, цукатів, фруктів, кураги, горіхів до виробництва	Вправа створена за шаблоном «Вікторина з вибором правильної відповіді» розміщена автором: skrupkatanya і містить 10 запитань з трьома варіантами відповіді	https://learningapps.org/12785906
3	Напівфабрикати для оздоблення тістечок і тортів	Антонюк Юлія Миколаївна. Вправа створена за шаблоном «Хто хоче стати мільйонером». Завдання: дай правильні відповіді на питання.	https://learningapps.org/2374035

КАТАЛОГ ГОТОВИХ ТЕСТІВ ДЛЯ ПЕРЕВІРКИ РІВНЯ ЗАСВОЄННЯ ТЕОРЕТИЧНИХ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ РОЗМІЩЕНИХ НА ПЛАТФОРМІ «НА УРОК»

Онлайн-тести «На Урок»

сайт: <https://naurok.com.ua/test>

Інтерактивні завдання для контролю знань і залучення учнів до активної роботи у класі та вдома.

Таблиця 4

№ з/п	Відео інструкції з питань	Посилання:
1	Як створити та відредагувати тест?	https://www.youtube.com/watch?v=MtQHZTwuoHg
2	Як використати тест колеги?	https://www.youtube.com/watch?v=OrGWb4MI4-w
3	Як задавати домашнє завдання в онлайн-тестах "На Урок"?	https://www.youtube.com/watch?v=oV8VNo8e7N0

Таблиця 5

№ з/п	Назва тесту	Автор	Предмет	Клас	Кількість запитань	Посилання	Примітка
	ПЕРЕЛІК ГОТОВИХ ТЕСТІВ за професією «Кухар»						
1	Обробка овочів і грибів	Крячко І. Є.	+	-	10	https://naurok.com.ua/test/obrobka-ovochi-v-i-gribiv-21384.html	Тест виконано: 433 рази
2	Технологія приготування напівфабрикатів з риби, морепродуктів, розділ "Механічна кулінарна обробка риби з хрящовим скелетом"	Нікітчина Т. І.	Технології, кухар IV розряд	10	12	https://naurok.com.ua/test/tehnologiya-pri-gotuvannya-napivfabrikativ-z-ribi-morepr-oduktiv-139083.html	Тест виконано: 103 рази
3	ТЕСТИ НА ТЕМУ: «Технологія приготування напівфабрикатів з риби, морепродуктів»	нижник с. П.	-	-	12	https://naurok.com.ua/test/testi-na-temu-tehnologiya-pri-gotuvannya-napivfabrikativ-z-ribi-moreproduktiv-11850.html	Тест виконано: 373 рази
4	"Технологія приготування страв з овочів"	Чичкаленко О. Є.	+++	-	26	https://naurok.com.ua/test/tehnologiya-pri-gotuvannya-strav-z-ovochiv-79232.html	Тест виконано: 418 разів
5	Технологія приготування супів	воропаєва с.	++	-	12	https://naurok.com.ua/test/tehnologiya-pri-gotuvannya-supiv-73836.html	Тест виконано: 904 рази
6	Страви з відварного, тушкованого і запеченого м'яса	Бедзай М.	Технології	11	10	https://naurok.com.ua/test/stravi-z-vidvarnogo-tushkovanogo-i-zapechenogo-m-yasa-202180.html	33 рази
7	Страви із смаженого м'яса	Бедзай М.	Технології	11	10	https://naurok.com.ua/test/stravi-iz-smazhenogo-m-yasa-203397.html	Тест виконано: 129 разів
8	Страви з м'яса та м'ясопродуктів	Єфімова А.	Технології	11	20	https://naurok.com.ua/test/tema-stravi-z-m-yasa-ta-m-yasoproduktiv-90731.html	Тест виконано: 444 рази
9	Технологія приготування страв з мяса, сільськогосподарської птиці, субпродуктів	Катрич О.	Технології	-	10	https://naurok.com.ua/test/tehnologiya-pri-gotuvannya-strav-z-myasa-silskogospodarsko-ptici-subproduktiv-185126.html	Тест виконано: 70 разів

10	Технологія приготування страв з риби, морепродуктів	Кравченко Тетяна Феодосіївна	кухар 4 розряд		12	https://vseosvita.ua/test/tekhnolohiia-pryhotuvannia-strav-z-ryby-moreproduktiv-kukhar-4-rozriad-7036.html	101 проходження
11	Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів	Кравченко Тетяна Феодосіївна	кухар 4 розряд		12	https://vseosvita.ua/test/tekhnolohiia-pryhotuvannia-strav-z-miasa-ptytsi-subproduktiv-kukhar-4-rozriad-7051.html	131 проходження
12	Приготування страв з яєць	Мартинюк В. О.	-	-	24	https://naurok.com.ua/test/prigotuvannya-strav-z-yaec-103989.html	Тест виконано: 519 раз
13	"Яйця, яєчні продукти: обробка, технологія приготування страв"	Чичкаленко О. Є.	-	-	19	https://naurok.com.ua/test/yaycy-yaichni-produkti-obrobka-tehnologiya-prigotuvannya-strav-80128.html	Тест виконано: 448 разів
14	Солодкі страви та напої	Жикул Н. С.	Технології	-	12	https://naurok.com.ua/test/solodki-stravi-ta-napo-108873.html	Тест виконано: 109 разів
15	Технологія приготування страв з овочів	Жикул Н. С.	Технології	-	30	https://naurok.com.ua/test/tehnologiya-prigotuvannya-strav-z-ovochiv-166837.html	Тест виконано: 6 разів
16	Холодні страви і закуски	Мартинюк В. О.	-	-	20	https://naurok.com.ua/test/holodni-stravi-i-zakuski-108840.html	Тест виконано: 903 рази
17	Правила подачі холодних страв і закусок	Мартинюк В. О.	-	-	12	https://naurok.com.ua/test/pravila-podachi-holodnih-strav-i-zakusok-177148.html	Тест виконано: 50 разів
18	Приготування вареників, галушок, локшини домашньої, пельменів	Гнилосир Т. А.	-	-	12	https://naurok.com.ua/test/prigotuvannya-varenikov-galushok-lokshini-domashno-pelmeniv-76835.html	Тест виконано: 41 раз
20	"технологія приготування тіста та виробів з нього"	Датченко Т. В.	для професії кухар 4 р.		20	https://naurok.com.ua/test/tehnologiya-prigotuvannya-tista-ta-virobiv-z-nogo-dlya-profesii-kukhar-4-r-240038.html	Тест виконано: 265 разів
21	Приготування виробів із тіста	Гнилосир Т. А.	-		12	https://naurok.com.ua/test/prigotuvannya-virobiv-iz-tista-236964.html	Тест виконано: 51 раз

22	Тестові завдання з теми "Технологія приготування тіста та виробів з нього"	Кузьменко О.	-	24	https://naurok.com.ua/test/testovi-zavdannya-z-temi-tehnologiya-prigotuvannya-tista-ta-virobiv-z-nogo-222235.html	Тест виконано: 1007 разів	
23	Тема: Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього	Кузьменко О.	-	24	https://naurok.com.ua/test/tema-tehnologiy-a-prigotuvannya-prisnogo-tista-ta-virobiv-z-nogo-173853.html	Тест виконано: 261 раз	
24	Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього	Чичкаленко О.Є.	-	24	https://naurok.com.ua/test/tehnologiya-pri-gotuvannya-prisnogo-tista-ta-virobiv-z-no-go-78156.html	Тест виконано: 735 разів	
25	Тестові завдання з теми "Технологія приготування солодких страв і напоїв"	Кузьменко О.	-	24	https://naurok.com.ua/test/testovi-zavdannya-z-temi-tehnologiya-prigotuvannya-solo-dkih-strav-i-napoiv-193292.html	Тест виконано: 612 раз	
26	Технологія приготування солодких страв і напоїв	Коваль Т. В.	-	12	https://naurok.com.ua/test/tehnologiya-pri-gotuvannya-solodkih-strav-i-napoiv-105473.html	Тест виконано: 44 рази	
ПЕРЕЛІК ГОТОВИХ ТЕСТІВ за професією «Кондитер»							
1	Кондитерські вироби	Завертайло С. В.	Трудове навчання	7	https://naurok.com.ua/test/konditerski-virobi-124572.html	Тест виконано: 169 разів	
2	Технологія оздоблювальних і прикрашальних напівфабрикатів	Татькова Н. І.	-	10	https://naurok.com.ua/test/tehnologiya-ozd-oblyuvalnih-i-prikrashalnih-napivfabrikati-v-69247.html	Тест виконано: 95 разів	
3	Приготування бісквітного н/Ф	воропаєва с.	-	9	https://naurok.com.ua/test/prigotuvannya-biskvitnogo-n-f-74131.html	Тест виконано: 26 разів	
4	Технологія приготування бісквітного тіста	Заяць Р. Р.	-	5	https://naurok.com.ua/test/tehnologiya-pri-gotuvannya-biskvitnogo-tista-28436.html	Тест виконано: 114 разів	
5	Технологія приготування борошняних та кондитерських виробів	Татькова Н. І.	-	12	https://naurok.com.ua/test/virobniche-navc-hannya-dlya-konditeriv-48500.html	Тест виконано: 125 разів	
6	Дефекти хлібних виробів, викликані порушенням технологічного режиму	Первушина Л.	Технології	11	6	https://naurok.com.ua/test/defekti-hlibnih-virobiv-viklikani-porushennyam-tehnologi-chnogo-rezhimu-virobnictva-na-stadi-vipi-kannya-i-zberigannya-231354.html	Тест виконано: 18 разів

	виробництва на стадії випікання						
	ПЕРЕЛІК ГОТОВИХ ТЕСТІВ з предмету «Устаткування підприємств харчування»						
1	Тест по темі : "Машини та механізми для приготування кремів"	Гагач И.	Технології	11	8	https://naurok.com.ua/test/test-po-temi-mashini-ta-mehanizmi-dlya-prigotuvannya-kremiv-227766.html	Тест виконано: 87 разів
2	Тест по темі : "Машини та механізми для приготування кремів"	Крамаренко Т. О.	Технології	11	8+	https://naurok.com.ua/test/test-po-temi-mashini-ta-mehanizmi-dlya-prigotuvannya-kremiv-225086.html	Тест виконано: 54 рази
3	Водонагрівачі, кипятильники безперервної дії	Крамаренко Т. О.	Тест для учнів 14 групи з предмету устаткування підприємств харчування		12	https://naurok.com.ua/test/vodonagrivachi-kiipyatilniki-bezperervno-di-79786.html	Тест виконано: 426 разів
4	ФРИТЮРНИЦІ	Крамаренко Т.О.	Тест з предмету устаткування підприємств харчування для 1 курсу		12	https://naurok.com.ua/test/frityurnici-73096.html	Тест виконано: 162 рази
5	Шафа ШЖЕ-0,85-01	Варяник О. О.	Технології	10	7	https://naurok.com.ua/test/shafa-shzhe-0-85-01-227264.html	Тест виконано: 62 рази
6	Холодильне устаткування	Гагач И.	Тест з теми "Торгівельне холодильне обладнання"		24++	https://naurok.com.ua/test/holodilne-ustatkuvannya-227241.html	Тест виконано: 53 рази
	ПЕРЕЛІК ГОТОВИХ ТЕСТІВ з предмету «Організація виробництва та обслуговування на п.р.г»						
1	Підсумковий тест з предмета "Організація обслуговування в ресторанах"	Гуменна Віра Володимирівна	Професійна (професійно-технічна) освіта		100	https://vseosvita.ua/test/pidsumkovyi-test-z-predmeta-orhanizatsiia-obsluhovuvannia-v-restoranakh-7169.html	93 проходження
2	Сервірування столу 10	Васильцьо В. Я.	Технології	10	18	https://naurok.com.ua/test/serviruvannya-stolu-226398.html	Тест виконано: 116 раз

3	Підбір столового посуду для подавання страв	Гуменна Віра Володимирівна	Професійна (професійно-технічна) освіта	15	https://vseosvita.ua/test/podbor-stolovoho-posudu-dlia-podavannia-strav-7471.html	91 проходження
---	---	--	---	----	---	----------------