

## Секція педагогічних працівників професій торгівлі та громадського харчування

### Професії «Кухар» «Кулінар борошняних виробів»

Підручник "Кулінарна справа. Технологія приготування їжі" Стахмич Т.М., Пахольук О.М. <https://lib.imzo.gov.ua/pdruchniki-ta-navchaln-posbniki-dlya-zdobuvachv-profesyno-profesyno-tekhchno-osvti/pdruchnik-kulnarna-sprava-tekhnologya-prigotuvannya-zh-stakhmich-tm-pakholyuk-om/>  
*Навчально-методичний комплект з професії "Кухар", кваліфікація 3 розряд* (творча група педагогів Дніпропетровщини)

Посібник «Приготування страв кухонь (народів світу)»

Посібник «Приготування салат коктейлів»

Посібник «Карвінг»

Збірник дидактичних матеріалів для тем уроків виробничого навчання з професії "КУХАР" 3 розряд (I частина)

Збірник дидактичних матеріалів для тем уроків виробничого навчання з професії "КУХАР" 3 розряд (II частина)

Збірник дидактичних матеріалів для тем уроків виробничого навчання з професії "КУХАР" 4 розряд (I частина)

Збірник дидактичних матеріалів з предмета "Технологія приготування їжі з основами товарознавства", професія «Кухар» кваліфікація 3 розряд (НМК ПТО у Кіровоградській області)

ГЛОСАРИЙ технологічних процесів та трудових прийомів «Технології приготування страв. Ресторанне обслуговування» для професій ресторанного сервісу (НМЦ ПТО у Дніпропетровській області)

Робочий зошит для лабораторно-практичних робіт з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» (Кухар 5 розряд), творча група Куштан Г.В., Галас Н.П., Іванік О.М. (НМЦ ПТО у Закарпатській області)

Робочий зошит «М'ясо, птиця, субпродукти. Кулінарна обробка, виготовлення напівфабрикатів» для учнів з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»/ укладач: О.В.Корж КЦПОРКТРС, Дніпропетровська область

«Технологія приготування їжі з основами товарознавства» навчально-методичний комплект «М'ясо, птиця, дичина, субпродукти: обробка, технологія приготування напівфабрикатів» Кузьменко О.С. <https://drive.google.com/drive/folders/1BzXQBTf-Rloeo7Da2EB1LfBjCDcntvo>

Методичний комплект до уроку «Приготування котлет картопляних, картопляних паличок, картопляників з грибами, м'ясом, з грибами та рисом. Відпуск та вимоги до якості.» Жарчинська

Н.В. <https://docs.google.com/document/d/1Iq9f1xzeEVJI2KSUukb6fzeNw9661Zft/edithttps://docs.google.com/presentation/d/1rEw6eMPcN5Ybdvauki3n0p4ykKiu3ptz/edit>

*Страви японської кухні «РОЛИ, СУШИ» (технологічні карти)* (Нікопольський професійний ліцей, НМЦ ПТО у Дніпропетровській області)

Збірник інструкційних карток з професії «Кулінар борошняних виробів» Шиманович Т.А., Обухівська Л.П. <https://docs.google.com/document/d/1QpiyX2TrwHbCAMdS0VtL1QB5eLiaK23/edit>

Методична розробка уроку "Приготування риби запеченої" (О.О.Чудакова, майстер виробничого навчання Професійно-технічного училища № 27 м.Генічеська, Херсонська область.

Методична розробка уроку "Приготування кулеб'яки з різними начинками" (Т.В.Скрипник, майстер виробничого навчання ДНЗ "Херсонське вище професійне училище ресторанного господарства").

Методична розробка уроку "Приготування млинцевого тіста. Приготування пиріжків та пирога з млинців. Вимоги до якості" (Т.В.Скрипник, майстер виробничого навчання ДНЗ "Херсонське вище професійне училище ресторанного господарства").

Мазур Р. А. Методична розробка уроку з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» Тема уроку: «Технологія приготування супів-пюре. - Вінниця, 2020 р.

Методична розробка уроку Технологічні операції з приготування їжі (сучасні і традиційні способи теплової обробки продуктів з використанням інноваційних технологій в українській

та світовій кулінарії). (Катеринчик І.В., Доманська О.Я. ДНЗ „Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі“).

**Методична розробка уроку Технологія приготування солодких страв з утворенням желе.**(Максютинська О.В. ДНЗ „Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі“).

**Методична розробка уроку Технологія приготування смажених порційних м'ясних страв.** (Кравців Л.В. Квасилівський професійний ліцей).

**Методична розробка уроку Приготування риби, запеченої під майонезом.** Кухар, кондитер (Савчук Н.І. ДПТНЗ „Соснівський професійний ліцей“).

**Методична розробка уроку «Значення лікувально-профілактичного харчування»** (Ясенова Т. О., викладач ДПТНЗ “Богуславське вище професійне училище сфери послуг”)

**Майстер-клас «Приготування борщу»**<https://www.youtube.com/watch?v=VdtzDxPyWhU>

**Майстер-клас «Приготування лозаньї»**<https://youtu.be/ncvfr0y5veo>

**Майстер-клас «Приготування стейка»**<https://youtu.be/gB-skQKuslY>

**Майстер-клас «Приготування страв з яєць»**<https://youtu.be/UddW33Q62Wo>

**Майстер-клас «Картопля запечена з куркою та грибами під соусом «Мілон»**  
<https://youtu.be/WH7NiWhPU7E>

**Майстер-клас «Приготування омлету «Пуляр»**<https://youtu.be/-wW5sNw8S6k>

**Майстер-клас Приготування напівфабрикату «Січеники полтавські» із натуральної січеної маси**<https://youtu.be/pqhxrW8SPU0>

**Майстер-клас Приготування порційного напівфабрикату «Шніцель відбивний»**  
[https://youtu.be/TXUp\\_FYXfj8](https://youtu.be/TXUp_FYXfj8)

**Майстер-клас Приготування напівфабрикату «Биточки по-селянськи» із натуральної січеної маси**  
[https://youtu.be/kftw\\_ZofPm4](https://youtu.be/kftw_ZofPm4)

**Майстер-клас Приготування напівфабрикату «Биточки старовинні» із натуральної січеної маси**  
<https://youtu.be/XJMi4uT2Wec>

**Майстер-клас Порційні напівфабрикати зі свинини для смаження**  
<https://youtu.be/YN15wrj3orE>

**Майстер-клас Приготування м'ясного напівфабрикату «Ковбаски львівські»**  
<https://youtu.be/oGqwd7WB8f0>

**Майстер-клас Приготування порційних м'ясних напівфабрикатів для смаження**  
[https://youtu.be/6oWJeAGsG\\_s](https://youtu.be/6oWJeAGsG_s)

**Майстер-клас Незвичайні страви звичайних яєць**  
<https://youtu.be/UddW33Q62Wo>

**Майстер-клас Традиційні страви та звичаї Щедрого вечора на Чернігівщині**  
<https://youtu.be/Sa4op-A4vRU>

**Майстер-клас «Секрети приготування стейка»**  
<https://youtu.be/yDgMUO9ogUc>

**Відеоканал майстра виробничого навчання з професії «Кухар» Ніжинського професійного аграрного ліцею Чернігівської області Бабешко**

**Людмили**  
<https://www.youtube.com/channel/UCE6bctspoNL4xIfv9wlhkKg/playlists>

**Збірник інструкційних карток до проведення практичних занять з дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства»** (Л.Герасименко, ДПТНЗ «Полтавське ВПУ ім.А.О.Чепіги», Полтавська область)

**Навчально-наочний посібник «Сучасне обладнання закладів громадського харчування. Пароконвенційні печі»** Маланчак Л.І.

<https://docs.google.com/document/d/1ScZEm9eFMfVKKclGZvXhoCohutGoaTcG/edit>

**Робочий зошит з предмету «Устаткування підприємств харчування» (Кухар 3 розряд), автор Калужська В. О. (Кіровоградська обл.)**

**Робочий зошит з предмету «Устаткування підприємств харчування» (Кухар 4 розряд), автор Калужська В. О. (Кіровоградська обл.)**

**Робочий зошит з предмета «Устаткування підприємств харчування» Єременко І.В.**  
[https://docs.google.com/document/d/1-TYLaUEWh1nceWyBGt\\_o3dKp8MoSsrWb/edit](https://docs.google.com/document/d/1-TYLaUEWh1nceWyBGt_o3dKp8MoSsrWb/edit)

**Навчальний посібник «Організація виробництва та обслуговування»** Гузієва Ж.Б.  
<https://docs.google.com/document/d/1mvESc1EXtWYOMAVg8aRy2nCmEzCLWeoH/edit>

Робочий зошит для практичних робіт з предмета «Організація виробництва та обслуговування» (Кухар 4 розряд), Ігнатенко Г. В. (Кіровоградська обл.)

Робочий зошит з предмету «Організація виробництва та обслуговування»/укладач Теплова І., КНВЦ, Дніпропетровська область

Робочий зошит з предмету: «Організація виробництва та обслуговування» для учнів з професії «Харчові технології» з теми: Посуд для закладів ресторанного господарства. Шайдевич А.Г. <https://docs.google.com/document/d/19w8zsNsOB71MWB1FcSqG8fNewHaLpMHL/edit>

Конспект лекцій з предмету Санітарія та гігієна виробництва по професії 5122 Кухар 3розряду Киданюк Н.М. <https://docs.google.com/document/d/1KKFDySqwooV05tfy56qTXY9gwc1IMM09/edit>

*Робочий зошит з предмета «Санітарія та гігієна виробництва»/ укладач: В.І.Погрібна  
Дніпропетровська область*

Робочий зошит предмету: «Санітарія та гігієна виробництва» (Кваліфікація: Кухар 3 розряду) (Погрібна В. І., викладач професійно-теоретичної підготовки, Криворізьського Міжрегіонального центру професійної перепідготовки звільнених у запас військовослужбовців)

Робочий зошит з предмета «Фізіологія харчування» Долинна В.В. <https://docs.google.com/document/d/1btf7uqe3GvlpIVE8flEiseQmJAEhrFr8/edit>

Навчально-методичний посібник «Основи мікробіології. Харчові захворювання» кваліфікація «Кухар»3 розряду Ніжник Н.О. <https://docs.google.com/document/d/1ajKjFs0o2C2nzV6wx-TW-AirI3epxnSr/edit>

Робочий зошит з предмета «Облік, калькуляція і звітність» Сірант Л.В. <https://docs.google.com/document/d/1XCJgyAOJIfG3IPh65qZNS7wOi6i4IqpK/edit>

### Професії «Офіціант», «Бармен»

Електронний навчальний ресурс "Підготовка торгового залу до обслуговування"[https://drive.google.com/file/d/1Otgf\\_NEksrEBpXMYyWtedKcz3057YsOX/view](https://drive.google.com/file/d/1Otgf_NEksrEBpXMYyWtedKcz3057YsOX/view)

Навчальний посібник «Виконання процесів підготовки та обслуговування спеціальних видів, банкетів (бенкетів) і прийомів Хомюк Г.І.[https://drive.google.com/drive/folders/17K3YTKwy0ICfCzcX8L4q3XJYd\\_j5-fC7](https://drive.google.com/drive/folders/17K3YTKwy0ICfCzcX8L4q3XJYd_j5-fC7)

Баган Л.С., Волошина Н.М. «Змішані напої». Збірник технологічних схем та рецептур[https://docs.google.com/document/d/12v8-8-xjttsPGc-EJAIrS7sj4Adt\\_z9/edit](https://docs.google.com/document/d/12v8-8-xjttsPGc-EJAIrS7sj4Adt_z9/edit)

Збірник тестових завдань з виробничого навчання для професії «Офіціант 3 розряду» Стасюк А.М.<https://docs.google.com/document/d/18iMpKemntR5uTwMAzjvly0UVRBW6hWgx/edit>

Шайдевич Альона Георгіївна [Робочий зошит «Посуд для закладів ресторанного господарства»](#)

Збірник тестових завдань для тематичних атестацій та підсумкового контролю з модуля ОФ – 3 «Виконання етапів підготовки залу до роботи та процесу обслуговування відвідувачів» Киданюк Н.М. [https://docs.google.com/document/d/1Bo6dVfZAEDHo\\_Jl87CsZfGh-Ng98V7Z/edit](https://docs.google.com/document/d/1Bo6dVfZAEDHo_Jl87CsZfGh-Ng98V7Z/edit)

*Виробничі інновації в галузі ресторанного сервісу (I частина)*

[Сучасний навчальний посібник ОФ-3. Виконання етапів підготовки залу до роботи та процесу обслуговування відвідувачів](#) Одюшина Лілія Валентинівна; Сочинська Ірина Валентинівна

*Методична розробка уроку виробничого навчання «Попереднє серверування столу до сніданку»* (Тімченко Т.М., майстер виробничого навчання Краматорського вищого професійного училища, Донецька область

Майстер-клас "Приготування грогу медового" <https://youtu.be/ztupJzKHR3c>

Майстер-клас "Приготування глінтвейну класичного" <https://youtu.be/YLJCra40eVw>

Майстер-клас «Приготування крющону» <https://youtu.be/Dzpq7A4qnS4>

### Професії «Тістороб», «Пекар», «Кондитер»

Навчальний посібник «Технологія приготування дріжджового тіста» Сенько Л.В. <https://docs.google.com/document/d/1zU5FqI4N6a1Q2-Nxw8tYTdAZTeDrrpj2/edit>

Навчально-методичний комплект з модуля КНД-3.5 «Приготування тістечок і тортів масового попиту» Коваль Н.І. [https://drive.google.com/drive/folders/1xYbhk\\_Ag8oHo5e4qYco2MKf6wHjMAooq](https://drive.google.com/drive/folders/1xYbhk_Ag8oHo5e4qYco2MKf6wHjMAooq)

**Професія «Пекар» - 2 розряд, модуль ПКР-2.1 Навчальний посібник «Випікання хліба і хлібобулочних виробів у навчально-виробничій лабораторії»** Ряба І. С.  
[https://drive.google.com/drive/folders/16nknaKAL4EbfovVOWjSxJMkLoN\\_Jas3n](https://drive.google.com/drive/folders/16nknaKAL4EbfovVOWjSxJMkLoN_Jas3n)  
**Посібник «Кондитерський крем та оздоблення з нього»**

**Збірник дидактичних матеріалів з предмета "Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства", професія «Кондитер» кваліфікація 3 розряд (НМК ПТО у Кіровоградській області)**

**Збірник дидактичних матеріалів для тем уроків виробничого навчання з професії "КОНДИТЕР" 3 розряд (I частина)**

**Світові тенденції в оздобленні кондитерських виробів та новинки сучасного обладнання (Веренич М., викладач спецдисциплін та Барташевич І., майстер в/н Київського обласного ВПУ харчових технологій та ресторанного сервісу)**

**Робочий зошит для лабораторних робіт з предмета: «Технохімічний контроль хлібопекарської промисловості» (І.Ястреба, ПТУ № 32 м.Заводське, Полтавська область)**

**Методична розробка уроку "Формування булочних виробів" (Н.Ю.Жульова, майстер виробничого навчання Професійно-морського ліцею Херсонської державної морської академії)**

**«Кондитер» - 3 розряд**

**Методична розробка уроку "Приготування заварного тіста та виробів з нього" (О.О.Чудакова, майстер виробничого навчання Професійно-технічного училища № 27 м.Генічеська, Херсонська область)**

**Методична розробка уроку Виготовлення оздоблень з шоколаду. Кухар, кондитер (Галушко С.Г. ВПУ № 22 м. Сарни).**

**Методична розробка уроку Дріжджове безопарне тісто. (Токарська О.В. ВПУ № 29 смт Володимирець)**

**Майстер-клас «Виготовлення Безе» <https://youtu.be/d8z6617aeAs>**

**Майстер-клас "Рогаль з фруктовою начинкою" <https://youtu.be/GtfbhL5GxDI>**

**Майстер-клас «Художній розпис імбірних пряників» <https://youtu.be/gB-skQKuslY>**

**Майстер-клас «Пригоування десерту «Флан» <https://youtu.be/TgQbdOqdXuM>**

**Майстер-клас «Мафіни, оформлення та подача» <https://youtu.be/zMYJeQDDvos>**

**Майстер-клас «Приготування торту Естерхазі» [https://youtu.be/cK\\_6m1MkgnY](https://youtu.be/cK_6m1MkgnY)**

**Майстер-клас з приготування десерту «Ескімо апельсин гіркий шоколад» [https://youtu.be/8mAaSn\\_7TXo](https://youtu.be/8mAaSn_7TXo)**

**Майстер-клас «Приготування яблучно-макового пляцка» <https://youtu.be/Feng9BGvYG8>**

**Майстер-клас "Приготування зефіру" <https://youtu.be/nPNFqrv95jY>**

**Майстер-клас "Приготування бісквітних кейк попсів" <https://youtu.be/ZKy4VkSZhFQ>**

**Майстер-клас з приготування виробу "Крафін" <https://youtu.be/fc3f9cMtB8U>**

**Майстер-клас "Оригінальні вироби з дріжджового тіста" <https://youtu.be/j3SaM17Hbs0>**

**Майстер-клас «Приготування штруделя» <https://youtu.be/dkdQkT2o2Z4>**

**Безкоштовна кулінарна бібліотека (НМК ПТО у Київській області)**

**Каталог кулінарних онлайн-курсів (НМК ПТО у Київській області)**

**Віртуальна спільнота педагогічних працівників харчової промисловості закладів професійної (професійно-технічної) освіти Чернігівщини (НМЦ ПТО у Чернігівській області)**

## **Професії торгівлі**

**Підручник "Інтегрований курс підготовки продавця непродовольчих товарів" Жарікова Л.В., Ломакіна Н.П. <https://lib.imzo.gov.ua/pdruchniki-ta-navchaln-posbniki-dlya-zdobuvachv-profesyno-profesyno-tekhchno-osvti/pdruchnik-ntegrovanij-kurs-pdgotovki-prodavtsya-neprodovolchikh-tovarv-zharkova-lv-lomakna-np/>**

**Підручник "Інтегрований курс підготовки продавця продовольчих товарів" Жарікова Л.В., Ломакіна Н.П. <https://lib.imzo.gov.ua/pdruchniki-ta-navchaln-posbniki-dlya-zdobuvachv-profesyno-profesyno-tekhchno-osvti/pdruchnik-ntegrovanij-kurs-pdgotovki-prodavtsya-prodovolchikh-tovarv-zharkova-lv-lomakna-np/>**

**Підручник « Товарознавство непродовольчих товарів» професія «Продавець непродовольчих товарів 3 розряд <http://comexpert.pto.org.ua/>**

**Підручник « Товарознавство непродовольчих товарів» професія «Продавець непродовольчих товарів 4 розряд <http://comexpert-2.pto.org.ua/>**

**"Парфюмерні товари", творча група у складі: Столяренко О.М., Мажора Н.М. (ДНЗ "Херсонське вище професійне комерційне училище").**

**Електронний посібник з предмету «Організація та технологія торгівельних процесів» з професії «Контролер-касир» <https://mega.nz/folder/1Soy0LTA#XqpR2r2RtP1-Y53PWGjs9Q>**

**Інформаційний вісник сучасні виробничі технології та обладнання для використання при підготовці професій торгівельно-комерційної діяльності «Вендингова торгівля» (НМЦ ПТО у Дніпропетровській області)**

**Збірка тестових завдань з предмета «Контрольно-касове обладнання» (І.Логвиненко, РЦ ПТО № 1 м.Кременчука, Полтавська область)**

**Навчально-методичний посібник «Контрольно-касове обладнання» Керницька Л.В. <https://docs.google.com/document/d/1HUTqtVP4StPnWwzf9ukdS5rVK4BM0ega/edit>**