

**Розглянуто**

на засіданні методичної комісії  
харчових технологій

протокол № 1 від 31.08 2023 н.р.

Голова комісії \_\_\_\_\_ Інеса ГОРУК

**Затверджую**

Перший заступник –  
заступник директора з  
навчально-виробничої роботи

Тетяна Тетяна ВЕРСТЮК

**П Л А Н**  
роботи методичної комісії  
«Харчових технологій» на 2023-2024 н.р.

Голова МК    Інеса ГОРУК

Комісія працює над проблемою: «Удосконалення розвитку критичного мислення здобувачів освіти навчального закладу при викладанні предметів кулінарного профілю, як одна з провідних засад забезпечення компетентнісного підходу до організації освітнього процесу»

## Методична проблема, над якою поглиблено працює кожен член комісії

№ з/п	Прізвище ім'я, по батькові	Тема	Форми звіту
1.	Марія БЕЛАН	Удосконалення методичного рівня професійної майстерності шляхом застосування інтерактивних форм роботи.	Проведення: -педагогічної майстерні у формі методичного мосту - тренінгу Тренінг
2.	Марина БОТУК	Удосконалення розвитку критичного мислення здобувачів освіти при викладання предмету « Технологія приготування їжі»	Тренінг
3.	Галина БУЛЕГА	Удосконалення розвитку критичного мислення здобувачів освіти на уроках виробничого навчання, як одна з провідних засад забезпечення компетентнісного підходу до організації освітнього процесу.	Доповідь
4.	Сергій ВОРОЩУК	Удосконалення розвитку критичного мислення здобувачів освіти на уроках виробничого навчання, як одна з провідних засад забезпечення компетентнісного підходу до організації освітнього процесу.	Методична розробка уроку.
5.	Людмила СТЛЯР	Удосконалення розвитку критичного мислення здобувачів освіти на уроках виробничого навчання, як одна з провідних засад забезпечення компетентнісного підходу до організації освітнього процесу.	Методична розробка уроку.
6.	Інеса ГОРУК	Удосконалення розвитку критичного мислення здобувачів освіти при викладання предмету « Технологія приготування їжі»	Доповідь

7.	Галина ІСАР	Удосконалення розвитку критичного мислення здобувачів освіти на уроках виробничого навчання, як одна з провідних засад забезпечення компетентнісного підходу до організації освітнього процесу.	Методична розробка уроку.
8.	Оксана КОЗЬМА	Удосконалення розвитку критичного мислення здобувачів освіти при викладання предмету « Технологія приготування їжі»	Доповідь
9.	Оксана КОЧУРКА	Удосконалення розвитку критичного мислення здобувачів освіти на уроках виробничого навчання, як одна з провідних засад забезпечення компетентнісного підходу до організації освітнього процесу.	Конференція
10.	Тетяна НИКОРОВИЧ	Удосконалення розвитку критичного мислення здобувачів освіти на уроках виробничого навчання, як одна з провідних засад забезпечення компетентнісного підходу до організації освітнього процесу.	Методична розробка уроку.
11.	Галина ПОЛЩУК	Удосконалення розвитку критичного мислення здобувачів освіти на уроках виробничого навчання, як одна з провідних засад забезпечення компетентнісного підходу до організації освітнього процесу.	Доповідь
12.	Максим ПЛИСКА	Удосконалення розвитку критичного мислення здобувачів освіти на уроках виробничого навчання, як одна з провідних засад забезпечення компетентнісного підходу до організації освітнього процесу.	Конспект
13.	Ярослав РУСНАК	Удосконалення розвитку критичного мислення здобувачів освіти на уроках виробничого навчання, як одна з провідних засад забезпечення компетентнісного підходу до організації освітнього процесу.	Конспект
14.	Діана СЕМЕНЧУК	Удосконалення розвитку критичного мислення здобувачів освіти на уроках виробничого навчання, як одна з провідних	Конспект

		засад забезпечення компетентнісного підходу до організації освітнього процесу.	
15.	Аліна СКРИПНИК	Удосконалення розвитку критичного мислення здобувачів освіти на уроках виробничого навчання, як одна з провідних засад забезпечення компетентнісного підходу до організації освітнього процесу.	Створення каталогу мультимедійних засобів.
16.	Тетяна СОЛЕЦЬКА	Удосконалення розвитку критичного мислення здобувачів освіти на уроках виробничого навчання, як одна з провідних засад забезпечення компетентнісного підходу до організації освітнього процесу.	Створення каталогу мультимедійних засобів.
17.	Клавдія ФЕДОРОВИЧ	Удосконалення розвитку критичного мислення здобувачів освіти при викладання предмету « Технологія приготування їжі»	Доповідь
18.	Катерина ФЕДОРЮК	Удосконалення розвитку критичного мислення здобувачів освіти на уроках виробничого навчання, як одна з провідних засад забезпечення компетентнісного підходу до організації освітнього процесу.	Конференція

## Вивчення та впровадження передового педагогічного досвіду.

№ з/п	Прізвище ім'я, по батькові	Чий досвід вивчає і впроваджує	Проблема
1.	Марія БЕЛАН	Багрій Конан Леонідович Завідуючий кафедрою обліку і оподаткування, доцент Кандидат економічних наук Голова первинної профспілкової організації	Інноваційні освітні технології: європейський досвід та його впровадження в підготовку фахівців з економіки, обліку, фінансів та управління
2.	Марина БОТУК	Паламарек Каріна Вікторівна Завідувач кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу Кандидат технічних наук, доцент	Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення
3.	Галина БУЛЕНА	Борук Сергій Дмитрович Доктор технічних наук Доцент, кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу	Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі HACCP
4.	Сергій ВОРОЩУК	Паламарек Каріна Вікторівна Завідувач кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу Кандидат технічних наук, доцент	Ефективність вживання білково-рослинних рулетів у профілактиці йододфіцитних станів
5.	Ярослав РУСНАК	Брикова Тетяна Миколаївна Доцент кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу Кандидат технічних наук	Використання порошку з кісточок винограду в технології приготування страви
6.	Інеса ГОРУК	Паламарек Каріна Вікторівна Завідувач кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу Кандидат технічних наук, доцент	Технологічний аудит та резерви виробництва
7.	Діана СЕМЕНЧУК	Брикова Тетяна Миколаївна Доцент кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу Кандидат технічних наук	Зміна показників якості страв додаванням виноградного порошку під час зберігання
8.	Галина ІСАП	Борук Сергій Дмитрович Доктор технічних наук Доцент, кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу	Заміна манної крупи на крупу кіноа в кондитерських виробках як напрям підвищення їх рівня харчової безпеки

9.	Оксана КОЗЬМА	Паламарек Каріна Вікторівна Завідувач кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу Кандидат технічних наук, доцент	Оптимізація рецептурного складу овочевих паст з йодовмісною сировиною
10.	Оксана КОЧУРКА	Брикова Тетяна Миколаївна Доцент кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу Кандидат технічних наук	Вплив виноградних порошоків на властивості страви
11.	Тетяна НИКОРОВИЧ	Незвещук-Когут Тетяна Семенівна Доцент кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу Кандидат економічних наук	Набуття педагогічного навичку
12.	Галина ПОЛІЩУК	Борук Сергій Дмитрович Доктор технічних наук Доцент, кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу	Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі НАССР
13.	Максим ПЛИСКА	Брикова Тетяна Миколаївна Доцент кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу Кандидат технічних наук	Інноваційний розвиток харчових виробництв, ресторанного-готельного бізнесу
14.	Ярослав РУСНАК	Брикова Тетяна Миколаївна Доцент кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу Кандидат технічних наук	Вплив виноградних порошоків на якість готової страви
15.	Аліна СКРИПНИК	Струтинська Любов Тодорівна Старший викладач кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу	Спосіб виробництва млинців смажених шпинатних
16.	Тетяна СОЛЕЦЬКА	Данилюк Інна Петрівна Доцент кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу Кандидат технічних наук	Технологія млинців із плодово-овочевої сировини
17.	Клавдія ФЕДОРОВИЧ	Данилюк Інна Петрівна Доцент кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу Кандидат технічних наук	Кінетика процесу сушіння рибного концентрату із атерини чорноморської
18.	Катерина ФЕДОРЮК	Романовська Ольга Леонідівна Доцент кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу Кандидат технічних наук	Вплив борошна «Здоров'я» та порошку керобу на технологічні властивості пшеничного борошна

**Тематика методичних розробок, доповідей, рекомендацій,  
навчальних посібників.**

№ з/п	Ім'я, прізвище.	Тема	Термін виконання
1.	Марія БЕЛАН	Лабораторний практикум з предмету облік, калькуляція і звітність	Листопад
2.	Марина БОТУК	Методична доповідь на тему «Суть молекулярної кухні, при подачі страв з м'яса»	Січень
3.	Галина БУЛЕГА	Методична розробка уроку виробничого навчання «Приготування страв з гідробіонтів».	Лютий
4.	Сергій ВОРОЩУК	Методична розробка на тему: «Сучасні тенденції у приготуванні та оформленні страв з м'яса».	Травень
5.	Інеса ГОРУК	Методична розробка уроку теоретичного навчання на тему: «Приготування соусів сучасної кухні».	Листопад
6.	Галина ІСАР	Методична розробка уроку: «Розрахунок сировини на необхідну кількість порцій».	Березень
7.	Оксана КОЗЬМА	Лабораторний практикум з предмету Технологія приготування їжі за новими стандартами	Березень
8.	Оксана КОЧУРКА	Методична розробка уроку виробничого навчання на тему: «Приготування салату Дністер, Салату з огірків та помідорів, бутербродів відкритих, закритих, гарячих та канапе»	Грудень
9.	Тетяна НИКОРОВИЧ	Методична розробка уроку на тему: «Правила особистої гігієни»	Січень
10.	Галина ПОЛЩУК	Методична розробка « Обробка риба з лускою, без луски для використання цілою порційними шматками та філе».	Травень
11.	Максим ПЛИСКА	Методична розробка «Приготування напівфабрикатів з риби»	Березень
12.	Ярослав РУСНАК	Методична розробка «Приготування заправних супів»	Травень
13.	Людмила СТОЛЯР	Методична розробка уроку виробничого навчання на тему: «Приготування супів пюре»	Березень

14.	Діана СЕМЕНЧУК	Методична розробка на тему: «Приготування супів пюре»	Березень
15.	Аліна СКРИПНИК	Методична розробка на тему: «Приготування соусу майонезу, маринаду, салатних заправок, солодких соусів. Відпуск. Вимоги до якості.»	Березень
16.	Тетяна СОЛЕЦЬКА	Методична розробка на тему: «Приготування дріжджового тіста та виробів з нього: пампушок, пиріжків смажених, пиріжків печених, ватрушок. Приготування піци, пирогів відкритих з повидлом, сиром. Відпуск. Вимоги до якості.»	Травень
17.	Клавдія ФЕДОРОВИЧ	Опорний конспект з ТПІ на тему «Приготування страв з риби та нерибних продуктів моря».	Березень
18.	Катерина ФЕДОРЮК	Методична розробка на тему: «Приготування млинців на кислому молоці, налисників з різними начинками, оладок. Відпуск. Вимоги до якості..»	Лютий



## Робота з молодими викладачами і майстрами

### виробничого навчання

№ з/п	Прізвище, ім'я, по батькові кому потрібна дорога	З якого питання потрібна допомога	Прізвище та ініціали того, хто надає допомогу.
1.	Людмила СТОЛЯР	Методика проведення уроків виробничого навчання	Оксана КОЧУРКА
2.	Максим ПЛИСКА	Методика проведення уроків виробничого навчання	Галина ПОЛІЩУК
3.	Ярослав РУСНАК	Методика проведення уроків виробничого навчання	Галина ІСАР
4.	Тетяна НИКОРОВИЧ	Методика проведення уроків теоретичного навчання	Марія БЕЛАН
5.	Сергій ВОРОЩУК	Методика проведення уроків теоретичного навчання	Клавдія ФЕДОРОВИЧ

## Графік проведення та взаємовідвідування відкритих уроків, позакласних заходів

№ з/п	П.І.Б викладача, який проводить урок	Навчальний предмет, спеціальність	П.І.Б. викладача, який відвідує урок	Тема, мета уроку	Мета відвідування	Дата проведення	Відмітка про виконання
1.	Марія БЕЛАН	Тренінг	Члени комісії	«Успіх як життєвий пріоритет особистості» «Шоу знань»	Організація проведення позаурочного заходу.	Жовтень  Березень	
2.	Марина БОТУК	Технологія приготування їжі	Члени комісії				
3.	Галина БУЛЕГА	Виробниче навчання	Члени комісії				
4.	Сергій ВОРОЩУК	Позаурочний захід	Члени комісії	Подорож „Країною знань„ Устаткування	Співпраця з здобувачами освіти під час проведення заходу.	Листопад	
5.	Інеса ГОРУК	Позаурочний захід	Члени комісії	Кулінарний КВК	Надання методичних рекомендацій.	Жовтень	
6.	Ярослав РУСНАК	Виробниче навчання	Члени комісії				
7.	Галина ІСАП	Виробниче навчання	Члени комісії				
8.	Людмила СТОЛЯР	Виробниче навчання	Члени комісії				
9.	Оксана КОЗЬМА	Семінар	Члени комісії	Сучасні технології приготування страв. Нові тенденції в кулінарії.		Жовтень	

10.	Оксана КОЧУРКА	Виробниче навчання	Члени комісії	Приготування супів пюре	Вироблення рекомендацій щодо вдосконалення методики проведення вступного інструктажу.	Вересень	
11.	Тетяна НИКОРОВИЧ	Позаурочний захід	Члени комісії	Подорож „Крайною знань,, Санітарія та гігієна	Організація проведення позаурочного заходу.	Листопад	
12.	Галина ПОЛІЩУК	Виробниче навчання	Члени комісії				
13.	Максим ПЛИСКА	Виробниче навчання	Члени комісії				
14.	Діана СЕМЕНЧУК	Позаурочний захід	Члени комісії	Брейн ринг	Організація проведення позаурочного заходу.	Листопад	
15.	Аліна СКРИПНИК	Позаурочний захід	Члени комісії	Топ кращих кухарів світу, України, Буковини	Співпраця з здобувачами освіти під час проведення заходу.	Листопад	
16.	Тетяна СОЛЕЦЬКА	Позаурочний захід	Члени комісії	День здорового харчування (з демонстрацією страв сніданок, обід, вечеря)	Співпраця з здобувачами освіти під час проведення заходу.	Листопад	
17.	Клавдія ФЕДОРОВИЧ	Виробниче навчання	Члени комісії				
18.	Катерина ФЕДОРЮК	Віртуальна гастро - подорож	Члени комісії	«Дорогою до Криму»	Співпраця з здобувачами освіти під час проведення заходу.	Жовтень	



## Робота по вивченню, узагальненню та розповсюдженню передового педагогічного досвіду

П.І.Б викладача, майстра в/н	Посада, прізвище педагога досвід якого вивчається	Зміст досвіду	Термін			Форми обговорення
			Вивчення	Узагальнення	Впровадження	
Марія БЕЛАН	Багрій Конан Леонідович	Методика впровадження інтерактивних методів навчання	2020	2023	2024	Обговорення методичної доповіді.
Марина БОТУК	<u>Паламарек Каріна Вікторівна</u>	Методика проведення уроків теоритичного навчання	2022	2025	2026	Обговорення методичної розробки уроку.
Галина БУЛЕГА	Борук Сергій Дмитрович	Методика використання КМЗ на уроках виробничого навчання	2021	2024	2025	Обговорення КМЗ з професії «кухар»
Сергій ВОРОЩУК	<u>Паламарек Каріна Вікторівна</u>	Методика проведення нетрадиційних уроків	2022	2025	2026	Обговорення відкритого уроку.
Людмила СТОЛЯР	Брикова Тетяна Миколаївна	Методика проведення заключного інструктажу	2022	2025	2026	Обговорення відкритого заключного інструктажу з професії «кухар».
Інеса ГОРУК	<u>Паламарек Каріна Вікторівна</u>	Методика проведення уроків теоретичного навчання з використанням	2021	2024	2025	Обговорення методичної розробки уроку.

		інтерактивних технологій				
Галина ІСАР	Борук Сергій Дмитрович	Методика проведення уроків виробничого навчання	2022	2025	2026	Обговорення методичної розробки уроку.
Ярослав РУСНАК	Брикова Тетяна Миколаївна	Методика впровадження сучасних видів приготування страв.	2022	2025	2026	Обговорення методичної доповіді.
Оксана КОЗЬМА	<u>Паламарек Каріна Вікторівна</u>	Впровадження «кейс-методу» на уроках спец.дисциплін	2022	2025	2026	Обговорення відкритого уроку.
Оксана КОЧУРКА	Брикова Тетяна Миколаївна	Методика проведення уроків теоретичного навчання з використанням інтерактивних технологій	2021	2024	2025	Обговорення методичної розробки уроку.
Тетяна НИКОРОВИЧ	Незвещук-Когут Наталія Семенівна	Методика використання КМЗ на уроках теоретичного навчання	2021	2024	2025	Обговорення КМЗ з професії «кухар»
Галина ПОЛЩУК	<u>Борук Сергій Дмитрович</u>	Методика впровадження інтерактивних методів навчання	2020	2023	2024	Обговорення методичної доповіді.
Максим ПЛИСКА	<u>Паламарек Каріна Вікторівна</u>	Методика використання КМЗ на уроках виробничого навчання	2022	2025	2026	Обговорення КМЗ з професії «кухар»
Аліна СКРИПНИК	Струтинська Любов Тодорівна	Методика проведення	2022	2025	2026	Обговорення відкритого уроку.

		нетрадиційних уроків				
Тетяна СОЛЕЦЬКА	Данилюк Інна Петрівна	Методика проведення уроків з елементами ділових ігор.	2021	2024	2025	Обговорення відкритого уроку.
Ярослав РУСНАК	<u>Паламарек Каріна Вікторівна</u>	Методика проведення нетрадиційних уроків	2022	2025	2026	Обговорення відкритого уроку.
Клавдія ФЕДОРОВИЧ	Данилюк Інна Петрівна	Впровадження «кейс-методу» на уроках спец. дисциплін	2022	2025	2026	Обговорення відкритого уроку.
Катерина ФЕДОРЮК	Романовська Ольга Леонідівна	Методика проведення заключного інструктажу	2022	2025	2026	Обговорення відкритого заключного інструктажу з професії «кухар».

## Проведення позаурочних виховних заходів, конкурсів, олімпіад, виставок

<b>№ з/п</b>	<b>Тема запланованого заходу</b>	<b>Термін виконання</b>	<b>Відповідальні</b>	<b>Відмітки про виконання</b>
1.	Острів знань	жовтень	Андріцька Руслана Валеріївна	
2.	Харчових технологій Методичний міст	грудень	Белан Марія Іванівна	
3.	Звідки ж я родом, де моя батьківщина» історії народження страв.	листопад	Ворощук Сергій Вікторович	
4.	Мудрий гравець	листопад	Головкова Марія Іванівна	
5.	Подорож країнами детоксів» «Корисно чи шкодить нашому організму	лютий	Горук Інеса Радувна	
6.	Приготування салату Дністер, Салату з огірків та помідорів, бутербродів відкритих, закритих, гарячих та канапе	вересень	Костенюк Оксана Василівна	
7.	Приготування крафтової страви, власного виробництва	листопад	Никорович Тетяна Олександрівна	
8.	Приготування супів пюре	грудень	Савка Тамара Анатоліївна	
9.	Мудрий гравець	листопад	Семенчук Діана Михайлівна	
10.	Топ кращих кухарів світу, України, Буковини	листопад	Скрипник Аліна Андріївна	
11.	Звідки ж я родом, де моя батьківщина» історії народження страв.	листопад	Солецька Тетяна Григорівна	



**Підвищення педагогічної майстерності**

№ з/п	П.І.Б. Викладача, майстра в/н	Участь в індивідуальних та колективних формах методичної роботи						
		Засідання МК	Пед.рада	Всеукраїнські та обласні конкурси, олімпіади, семінари	Підвищення кваліфікації, стажування	Школа молодого педагога	Творча група	Методична розробка
1.	Марія БЕЛАН	+	+		+		+	
2.	Марина БОТУК	+	+		+			
3.	Галина БУЛЕГА	+	+		+			
4.	Сергій ВОРОЩУК	+	+		+	+		+
5.	Інеса ГОРУК	+	+		+			+
6.	Галина ІСАР	+	+					+
7.	Оксана КОЗЬМА	+	+		+			
8.	Оксана КОЧУРКА	+	+		+	+		+
9.	Тетяна НИКОРОВИЧ	+	+		+			+
10.	Галина ПОЛІЩУК	+	+		+			+
11.	Максим ПЛИСКА	+	+			+		
12.	Ярослав РУСНАК	+	+			+		
13.	Діана СЕМЕНЧУК	+	+					
14.	Аліна СКРИПНИК	+	+		+	+		+
15.	Тетяна СОЛЕЦЬКА	+	+		+	+		+
16.	Людмила СТОЛЯР	+	+		+			
17.	Клавдія ФЕДОРОВИЧ	+	+		+			+
18.	Катерина ФЕДОРЮК	+	+		+	+		+

## Надання методичної допомоги молодим спеціалістам

<b>№ з/п</b>	<b>П.І.Б. викладача, майстра в/н, який проводить методичну консультацію</b>	<b>Проблемне питання</b>	<b>П.І.Б. педагогічного працівника, який отримав методичну допомогу</b>	<b>Дата</b>
1.	Оксана КОЧУРКА	Створення КМЗ для проведення уроків виробничого навчання з професії кухар.	Діана СЕМЕНЧУК	
2.	Оксана КОЗЬМА	Вивчення методики проведення уроків теоретичного навчання	Сергій ВРОЩУК	
3.	Клавдія ФЕДОРОВИЧ	Застосування активних форм та методів на уроках теоретичного навчання.	Тетяна НИКОРОВИЧ	
4.	Галина ПОЛІЩУК	Вивчення методики проведення уроків виробничого навчання.	Максим ПЛИСКА	
5.	Галина БУЛЕГА	Вивчення методики проведення уроків теоретичного навчання	Людмила СТОЛЯР	

**Удосконалення навчально-матеріальної бази  
(опорні конспекти, інструкційні картки, картки-завдання, тести,  
завдання до лабораторно-практичних робіт, ситуаційні, проблемні завдання тощо)**

№ з/п	П.І.Б	Зміст	Термін виконання
1.	Марія БЕЛАН	<p>Розробити і розмножити КМЗ з розділів:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Нормативно-технологічні документи: призначення, використання при приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів</b> (опорний конспект, карки-завдання, тестові завдання, питання до тематичної атестації)</li> <li>- <b>Нормативно-технологічні документи: призначення, використання при отриманні, обробленні та приготуванні м'ясної продукції та виробів</b> (опорний конспект, карки-завдання, тестові завдання)</li> <li>- <b>Нормативно-технологічні документи: призначення, використання при приготуванні бульйонів, супів та соусів</b> (опорний конспект, карки-завдання, тестові завдання)</li> <li>- <b>Бізнес-план, його види та складові</b> (опорний конспект, карки-завдання, тестові завдання, питання до тематичної атестації)</li> <li>- <b>Виробничі ресурси, ефективність їх використання.</b> (опорний конспект, тестові завдання, питання до тематичної атестації, картки-завдання)</li> <li>- <b>Управління ефективністю господарської діяльності підприємства.</b> (опорний конспект, інструкції до лабораторно-практичних робіт, тестові завдання, питання до тематичної атестації)</li> </ul>	<p>жовтень</p> <p>листопад</p> <p>грудень</p> <p>січень</p> <p>лютий</p> <p>березень</p>

2.	Сергій ВОРОЦУК	Розробити відео-презентацію з теми «Механічне устаткування». Розробити та розмножити КМЗ з теми «Різальне устаткування» (опорний конспект, картки-завдання, питання до тематичної атестації.) Розробити завдання для лабораторних робіт з професії офіціант бармен, згідно нового стандарту. Розробити завдання для лабораторних робіт з професії кухар кондитер, згідно нового стандарту	Вересень Жовтень Листопад Грудень
3.	Марина БОТУК	Опорний конспект з теми: «Приготування страв з тушкованих овочів». Таблиці з теми: «Втрати при обробці риби». Таблиці з теми: «Взаємозаміна сировини». Опорний конспект з теми: «Приготування страв з борошна».	Вересень Жовтень Березень Травень
4.	Інеса ГОРУК	Розробити опорний конспект з теми: «Приготування напівфабрикатів з м'яса, птиці, субпродуктів». Розробити завдання для лабораторних робіт з професії кухар, згідно нового стандарту Розробити відео-презентацію з теми «Соуси ».	Травень Лютий Вересень
5.	Тетяна НИКОРОВИЧ	Розробити відео-презентацію з теми «Санітарні вимоги та норми гігієни до приготування страв в холодному цеху». Розробити та розмножити КМЗ з теми «Нормативна документація з санітарії та гігієни для ЗРГ» Розробити завдання з предмету «Санітарія та гігієна» для лабораторних робіт з професії бармен ,кухар, офіціант, згідно нового стандарту.	Вересень Жовтень Листопад
6.	Оксана КОЗЬМА	Розробити завдання для лабораторних робіт з професії кухар, згідно нового стандарту Розробити методичну розробку уроку на тему: «Приготування страв з риби». Розробити опорні конспекти з теми: «Приготування страв та гарнірів з овочів та грибів.» Розробити тестові завдання на тему : «Приготування страв та гарнірів з овочів та грибів»	Вересень Жовтень Листопад Грудень
7.	Клавдія ФЕДОРОВИЧ	Розробити опорний конспект з теми: «Приготування бульйонів, супів та соусів.» Розробити картки-завдання до теми: «Приготування холодних страв та закусок.» Розробити тестові завдання з теми: «Приготування солодких страв та напоїв.» Розробити опорний конспект з теми: «Правила і температура I, II страв».	Вересень Жовтень Листопад Грудень

8.	Галина БУЛЕГА	Розробити завдання для кваліфікаційної пробної роботи з професії «кухар». Розробити технологічні картки по темі: «Приготування кнельної маси та н\ф з неї». Розробити інструкційно-технологічні картки з теми: «Приготування печені по-домашньому». Розробити інструкційно-технологічні картки з теми: «Приготування страви риба фарширована з гарніром». Розробити ситуаційні питання по темі: «Приготування страв з м'яса».	Вересень Жовтень Листопад Грудень  Січень
9.	Галина ІСАР	Розробити опорний конспект з теми: «Приготування страв з нутрібонтів». Розробити опорний конспект з теми: «Приготування страв з січеної маси». Розробити завдання для пробних робіт з професії кухар.	Грудень Лютий Квітень
10.	Оксана Кочурка	Розробити методичну розробку уроку виробничого навчання на тему: «Приготування салату Дністер, салату з огірків та помідорів, бутербродів відкритих, закритих, гарячих та канапе» Розробити мультимедійну презентацію з теми: «Приготування салату Дністер». Розробити мультимедійну презентацію з теми: «Приготування бутербродів відкритих, закритих, гарячих та канапе». Розробити мультимедійну презентацію з теми: «Приготування салату з огірків та помідорів».	Грудень  Січень  Лютий Березень
11.	Максим Плиска	Розробити методичну розробку уроку виробничого навчання на тему: «Обробка риби з лускою» Розробити технологічну схему на тему: « Обробка риби з лускою» Розробити мультимедійну презентацію з теми: «Розбирання риби для фарширування цілою».	Січень Лютий Травень
12.	Галина ПОЛІЩУК	Розробити методичну розробку на тему: «Обробка риба з лускою, без луски для використання цілою порційними шматками та філе». Розробити технологічну схему на тему: «Обробка риба з лускою, без луски для використання цілою порційними шматками та філе» Розробити мультимедійну презентацію з теми: «Обробка риба з лускою, без луски для використання цілою порційними шматками та філе ».	Травень  Травень  Червень
13.	Аліна СКРИПНИК	Розробити методичну розробку на тему: «Приготування соусу майонезу, маринаду, салатних заправок, солодких соусів. Відпуск. Вимоги до якості.» Розробити мультимедійну презентацію з теми: «Приготування соусу майонезу». Розробити мультимедійну презентацію з теми: «Приготування салатних заправок ». Розробити мультимедійну презентацію з теми: «Приготування солодких соусів ».	Березень Квітень Травень Червень
14.	Тетяна СОЛОЦЬКА	Розробити методичну розробку на тему: «Приготування дріжджового тіста та виробів з нього: пампушок, пиріжків смажених, пиріжків печених, ватрушок. Приготування піци, пирогів відкритих з повидлом, сиром. Відпуск. Вимоги до якості.».	Травень Травень

		Розробити мультимедійну презентацію з теми: «Приготування пиріжків смажених». Розробити мультимедійну презентацію з теми: «Приготування піци». Розробити мультимедійну презентацію з теми: «Приготування пирогів відкритих з повидлом, сиром».	Червень Червень
15.	Катерина ФЕДОРЮК	Розробити методичну розробку на тему: «Приготування млинців на кислому молоці, налисників з різними начинками, оладок. Відпуск. Вимоги до якості.» Розробити мультимедійну презентацію з теми: «Приготування млинців на кислому молоці ». Розробити мультимедійну презентацію з теми: «Приготування налисників з різними начинками».	Лютий Березень Квітень
16.	Ярослав РУСНАК	Розробити інструкційно-технологічні картки по темі: «Приготування желе з сиропів». Інструкційно-технологічні картки для виробничого навчання з теми: «Приготування виробів смажених у фритюрі».	Лютий Травень
17.	Діана Семенчук	Розробити мультимедійну презентацію з теми: «Приготування страв з овочів». Розробити тестові завдання з теми: «Приготування страв м'яса і м'ясопродуктів».	Листопад Лютий
18.	Людмила СТОЛЯР	Розробити опорний конспект з теми: «Приготування страв з борошна». Розробити технологічні картки з теми: «Приготування супів».	Жовтень Березень