

**Методические документы, разработанные педагогами техникума  
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

1. Методические рекомендации для обучающихся по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по дисциплине «Физика» (разработчик - Григорьева О.В.)
2. Сборник задач для самостоятельного решения по физике (разработчик - Григорьева О.В.)
3. Методические рекомендации для обучающихся по выполнению практических занятий по дисциплине БД.07 «Физика» (разработчик - Петрова О.И.)
4. Методическая разработка дидактических материалов по химии (разработчик - Большова А.Ф.)
5. Методическая разработка урока по обществознанию по теме «Социальный конфликт» (разработчик - Архипова С.Л.)
6. Методическая разработка занятия по математике на тему «Преобразование графиков функций» с использованием средств ИКТ (разработчики - Ильина И.А., Моисеева Т.В.)
7. Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по дисциплине «Обществознание» (разработчик - Ботникова А.Г.)
8. Методические указания для обучающихся по сдаче норм ГТО (разработчик - Васильева О.В.)
9. Методическое пособие для педагогов по организации проектной деятельности (разработчик – Ботникова А.Г.)
10. Методические рекомендации для обучающихся по организации проектной деятельности (разработчик - Ботникова А.Г.)
11. Методические рекомендации по работе с веб-квестом по рассказу А.И. Куприна "Гранатовый браслет». (разработчик – Дмитриева О.А.)
12. Методические рекомендации для обучающихся по подготовке к практическим занятиям по дисциплине «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» (раздел «Основы гражданского права») (разработчик – Николаев Ю.М.)
13. Методические указания для студентов по написанию эссе по дисциплине «Обществознание» (разработчик - Архипова С.Л.)
14. Методические рекомендации для студентов по употреблению артикля в английском языке» (разработчик – Тарасова Л.В.)
15. Методические рекомендации для студентов по подготовке к зачету по дисциплине «Физическая культура» (разработчик - Васильева О.В.)
16. Сборник заданий для практических занятий для студентов и преподавателей по профессиональному модулю ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
17. Методические рекомендации по организации выполнения и защиты курсовой работы по МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
18. Методические указания по организации и проведению преддипломной практики студентов по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания
19. Методические указания для студентов по написанию выпускной квалификационной работы по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.
20. Методические указания для студентов по организации и проведению производственной практики по ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
21. Методические указания для студентов по организации и проведению производственной практики по ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
22. Методические указания для студентов по организации и проведению производственной практики по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

23. Методические указания для студентов по организации и проведению производственной практики по ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
24. Методические указания для студентов по организации и проведению производственной практики по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
25. Методические указания для студентов по организации и проведению производственной практики по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.