

**Методическая документация,  
разработанная педагогами техникума для обеспечения образовательного процесса  
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

1. Методическая разработка урока по дисциплине «Обществознание» по теме «Социальный конфликт» (разработчик - Архипова С.Л.)
2. Методическая разработка занятия по дисциплине «Математика» на тему «Преобразование графиков функций» с использованием средств ИКТ (разработчики - Ильина И.А., Моисеева Т.В.)
3. Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по дисциплине «Обществознание» (разработчик - Ботникова А.Г.)
4. Методические указания для обучающихся по сдаче норм ГТО (разработчик - Васильева О.В.)
5. Методическое пособие для педагогов по организации проектной деятельности (разработчик – Ботникова А.Г.)
6. Методические рекомендации для обучающихся по организации проектной деятельности (разработчик - Ботникова А.Г.)
7. Методические рекомендации по работе с веб-квестом по рассказу А.И. Куприна "Гранатовый браслет» (разработчик – Дмитриева О.А.)
8. Методические рекомендации для обучающихся по подготовке к практическим занятиям по дисциплине «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» (раздел «Основы гражданского права») (разработчик – Николаев Ю.М.)
9. Методические указания для студентов по написанию эссе по дисциплине «Обществознание» (разработчик - Архипова С.Л.)
10. Методические рекомендации для студентов по употреблению артикля в английском языке (разработчик – Тарасова Л.В.)
11. Методические рекомендации для студентов по подготовке к зачету по дисциплине «Физическая культура» (разработчик - Васильева О.В.)
12. Методические рекомендации для обучающихся по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по дисциплине «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» (разработчик – Бойкова Е.А.)
13. Методические рекомендации для обучающихся по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по написанию рефератов по МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков (разработчик – Любичкая М.Ю.)
14. Методические рекомендации для обучающихся по выполнению лабораторных работ по дисциплине МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (разработчики – Герасимова О.Н., Николаева Н.И.)
15. Методические указания для студентов по написанию письменных экзаменационных работ по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер (разработчики – Герасимова О.Н., Любичкая М.Ю., Егорова Н.Б.)
16. Методические указания для студентов по организации и проведению производственной практики по ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов» (разработчики – педагоги ЦК профессионального цикла)
17. Методические указания для студентов по организации и проведению производственной практики по ПМ.02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» (разработчики – педагоги ЦК профессионального цикла)
18. Методические указания для студентов по организации и проведению производственной практики по ПМ.03 «Приготовление супов и соусов» (разработчики – педагоги ЦК профессионального цикла)
19. Методические указания для студентов по организации и проведению производственной практики по ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы» (разработчики – педагоги ЦК профессионального цикла)
20. Методические указания для студентов по организации и проведению производственной практики по ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» (разработчики – педагоги ЦК профессионального цикла)

21. Методические указания для студентов по организации и проведению производственной практики по ПМ.06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» (разработчики – педагоги ЦК профессионального цикла)
22. Методические указания для студентов по организации и проведению производственной практики по ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков» (разработчики – педагоги ЦК профессионального цикла)
23. Методические указания для студентов по организации и проведению производственной практики по ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» (разработчики – педагоги ЦК профессионального цикла)