

**Перечень методических материалов  
для обеспечения образовательного процесса по основной образовательной программе  
43.01.09. «Повар, кондитер»**

<b>Учебная дисциплина, профессиональный модуль (МДК, УП, ПП)</b>	<b>Наименование документа</b>
<b>Общеобразовательная подготовка</b>	
<b>Русский язык</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Методические указания обучающимся для практических занятий</li> <li>✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>✓ Комплект лекционных материалов</li> <li>✓ Контрольно-оценочные средства</li> <li>✓ Контрольно- измерительные материалы</li> <li>✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам</li> <li>✓ Цифровые образовательные ресурсы</li> </ul>
<b>Литература</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Методические указания обучающимся для практических занятий</li> <li>✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>✓ Комплект лекционных материалов</li> <li>✓ Контрольно-оценочные средства</li> <li>✓ Контрольно- измерительные материалы</li> <li>✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам</li> <li>✓ Цифровые образовательные ресурсы</li> </ul>
<b>Иностранный язык</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Методические указания обучающимся для практических занятий</li> <li>✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>✓ Контрольно-оценочные средства</li> <li>✓ Контрольно- измерительные материалы</li> <li>✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам</li> <li>✓ Цифровые образовательные ресурсы</li> </ul>
<b>Математика</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Методические указания обучающимся для практических занятий</li> <li>✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>✓ Комплект лекционных материалов</li> <li>✓ Контрольно-оценочные средства</li> <li>✓ Контрольно- измерительные материалы</li> <li>✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам</li> <li>✓ Цифровые образовательные ресурсы</li> </ul>
<b>История</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Методические указания обучающимся для практических занятий</li> <li>✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>✓ Комплект лекционных материалов</li> <li>✓ Контрольно-оценочные средства</li> <li>✓ Контрольно- измерительные материалы</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам</li> <li>✓ Цифровые образовательные ресурсы</li> </ul>
<b>Основы безопасности жизнедеятельности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Методические указания обучающимся для практических занятий</li> <li>✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>✓ Комплект лекционных материалов</li> <li>✓ Контрольно-оценочные средства</li> <li>✓ Контрольно- измерительные материалы</li> <li>✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам</li> <li>✓ Цифровые образовательные ресурсы</li> </ul>
<b>Физика</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Методические указания обучающимся для практических занятий</li> <li>✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>✓ Комплект лекционных материалов</li> <li>✓ Контрольно-оценочные средства</li> <li>✓ Контрольно- измерительные материалы</li> <li>✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам</li> <li>✓ Цифровые образовательные ресурсы</li> </ul>
<b>Обществознание (включая экономику и право)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Методические указания обучающимся для практических занятий</li> <li>✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>✓ Комплект лекционных материалов</li> <li>✓ Контрольно-оценочные средства</li> <li>✓ Контрольно- измерительные материалы</li> <li>✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам</li> <li>✓ Цифровые образовательные ресурсы</li> </ul>
<b>География</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Методические указания обучающимся для практических занятий</li> <li>✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>✓ Комплект лекционных материалов</li> <li>✓ Контрольно-оценочные средства</li> <li>✓ Контрольно- измерительные материалы</li> <li>✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам</li> <li>✓ Цифровые образовательные ресурсы</li> </ul>
<b>Экология</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Методические указания обучающимся для практических занятий</li> <li>✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>✓ Комплект лекционных материалов</li> <li>✓ Контрольно-оценочные средства</li> <li>✓ Контрольно- измерительные материалы</li> <li>✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам</li> <li>✓ Цифровые образовательные ресурсы</li> </ul>
<b>Астрономия</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Методические указания обучающимся для практических занятий</li> <li>✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>✓ Комплект лекционных материалов</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Контрольно-оценочные средства</li> <li>✓ Контрольно- измерительные материалы</li> <li>✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам</li> <li>✓ Цифровые образовательные ресурсы</li> </ul>
<b>Физическая культура</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Методические указания обучающимся для практических занятий</li> <li>✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>✓ Комплект лекционных материалов</li> <li>✓ Контрольно-оценочные средства</li> <li>✓ Контрольно- измерительные материалы</li> <li>✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам</li> <li>✓ Цифровые образовательные ресурсы</li> </ul>
<b>Информатика</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Методические указания обучающимся для лабораторных занятий</li> <li>✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>✓ Комплект лекционных материалов</li> <li>✓ Контрольно-оценочные средства</li> <li>✓ Контрольно- измерительные материалы</li> <li>✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам</li> <li>✓ Цифровые образовательные ресурсы</li> </ul>
<b>Химия</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Методические указания обучающимся для практических занятий</li> <li>✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>✓ Комплект лекционных материалов</li> <li>✓ Контрольно-оценочные средства</li> <li>✓ Контрольно- измерительные материалы</li> <li>✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам</li> <li>✓ Цифровые образовательные ресурсы</li> </ul>
<b>Биология</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Методические указания обучающимся для практических занятий</li> <li>✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>✓ Комплект лекционных материалов</li> <li>✓ Контрольно-оценочные средства</li> <li>✓ Контрольно- измерительные материалы</li> <li>✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам</li> <li>✓ Цифровые образовательные ресурсы</li> </ul>
<b>Основы учебно-исследовательской и проектной деятельности (выполнение индивидуально го проекта</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Методические указания обучающимся для практических занятий</li> <li>✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>✓ Комплект лекционных материалов</li> <li>✓ Контрольно-оценочные средства</li> <li>✓ Контрольно- измерительные материалы</li> <li>✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам</li> <li>✓ Цифровые образовательные ресурсы</li> </ul>

<b>Безопасность технологических процессов и производств</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Методические указания обучающимся для практических занятий</li> <li>✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>✓ Комплект лекционных материалов</li> <li>✓ Контрольно-оценочные средства</li> <li>✓ Контрольно- измерительные материалы</li> <li>✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам</li> <li>✓ Цифровые образовательные ресурсы</li> </ul>
<b><i>Профессиональная подготовка</i></b>	
<b>Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Методические указания обучающимся для лабораторных занятий</li> <li>✓ Методические указания обучающимся для практических занятий</li> <li>✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>✓ Комплект лекционных материалов</li> <li>✓ Контрольно-оценочные средства</li> <li>✓ Контрольно- измерительные материалы</li> <li>✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам</li> <li>✓ Цифровые образовательные ресурсы</li> </ul>
<b>Основы товароведения продовольственных товаров</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Методические указания обучающимся для практических занятий</li> <li>✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>✓ Комплект лекционных материалов</li> <li>✓ Контрольно-оценочные средства</li> <li>✓ Контрольно- измерительные материалы</li> <li>✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам</li> <li>✓ Цифровые образовательные ресурсы</li> </ul>
<b>Техническое оснащение и организация рабочего места</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Методические указания обучающимся для практических занятий</li> <li>✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>✓ Комплект лекционных материалов</li> <li>✓ Контрольно-оценочные средства</li> <li>✓ Контрольно- измерительные материалы</li> <li>✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам</li> <li>✓ Цифровые образовательные ресурсы</li> </ul>
<b>Экономические и правовые основы производственной деятельности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Методические указания обучающимся для практических занятий</li> <li>✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>✓ Комплект лекционных материалов</li> <li>✓ Контрольно-оценочные средства</li> <li>✓ Контрольно- измерительные материалы</li> <li>✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам</li> <li>✓ Цифровые образовательные ресурсы</li> </ul>
<b>Основы калькуляции и учета</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Методические указания обучающимся для практических занятий</li> <li>✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Комплект лекционных материалов</li> <li>✓ Контрольно-оценочные средства</li> <li>✓ Контрольно- измерительные материалы</li> <li>✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам</li> <li>✓ Цифровые образовательные ресурсы</li> </ul>
<b>Охрана труда</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Методические указания обучающимся для практических занятий</li> <li>✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>✓ Комплект лекционных материалов</li> <li>✓ Контрольно-оценочные средства</li> <li>✓ Контрольно- измерительные материалы</li> <li>✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам</li> <li>✓ Цифровые образовательные ресурсы</li> </ul>
<b>Иностранный язык в профессиональной деятельности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Методические указания обучающимся для практических занятий</li> <li>✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>✓ Комплект лекционных материалов</li> <li>✓ Контрольно-оценочные средства</li> <li>✓ Контрольно- измерительные материалы</li> <li>✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам</li> <li>✓ Цифровые образовательные ресурсы</li> </ul>
<b>Безопасность жизнедеятельности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Методические указания обучающимся для практических занятий</li> <li>✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>✓ Комплект лекционных материалов</li> <li>✓ Контрольно-оценочные средства</li> <li>✓ Контрольно- измерительные материалы</li> <li>✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам</li> <li>✓ Цифровые образовательные ресурсы</li> </ul>
<b>Физическая культура</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Методические указания обучающимся для практических занятий</li> <li>✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>✓ Комплект лекционных материалов</li> <li>✓ Контрольно-оценочные средства</li> <li>✓ Контрольно- измерительные материалы</li> <li>✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам</li> <li>✓ Цифровые образовательные ресурсы</li> </ul>
<b>Основы предпринимательской деятельности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Методические указания обучающимся для практических занятий</li> <li>✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>✓ Комплект лекционных материалов</li> <li>✓ Контрольно-оценочные средства</li> <li>✓ Контрольно- измерительные материалы</li> <li>✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам</li> <li>✓ Цифровые образовательные ресурсы</li> </ul>
<b>Эксплуатация контрольно-</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Методические указания обучающимся для практических занятий</li> </ul>

<b>кассовой техники</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>✓ Комплект лекционных материалов</li> <li>✓ Контрольно-оценочные средства</li> <li>✓ Контрольно- измерительные материалы</li> <li>✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам</li> <li>✓ Цифровые образовательные ресурсы</li> </ul>
<b>Информационные технологии в профессиональной деятельности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Методические указания обучающимся для лабораторных занятий</li> <li>✓ Методические указания обучающимся для практических занятий</li> <li>✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>✓ Комплект лекционных материалов</li> <li>✓ Контрольно-оценочные средства</li> <li>✓ Контрольно- измерительные материалы</li> <li>✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам</li> <li>✓ Цифровые образовательные ресурсы</li> </ul>
<b>Организация обслуживания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Методические указания обучающимся для практических занятий</li> <li>✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>✓ Комплект лекционных материалов</li> <li>✓ Контрольно-оценочные средства</li> <li>✓ Контрольно- измерительные материалы</li> <li>✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам</li> <li>✓ Цифровые образовательные ресурсы</li> </ul>
<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Методические указания обучающимся для лабораторных занятий</li> <li>✓ Методические указания обучающимся для практических занятий</li> <li>✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>✓ Комплект лекционных материалов</li> <li>✓ Контрольно-оценочные средства</li> <li>✓ Контрольно- измерительные материалы</li> <li>✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам</li> <li>✓ Цифровые образовательные ресурсы</li> </ul>
<b>Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Методические указания обучающимся для лабораторных занятий</li> <li>✓ Методические указания обучающимся для практических занятий</li> <li>✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>✓ Комплект лекционных материалов</li> <li>✓ Контрольно-оценочные средства</li> <li>✓ Контрольно- измерительные материалы</li> <li>✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам</li> <li>✓ Цифровые образовательные ресурсы</li> </ul>
<b>Процессы приготовления, подготовки к</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Методические указания обучающимся для лабораторных занятий</li> <li>✓ Методические указания обучающимся для практических</li> </ul>

<p><b>реализации кулинарных полуфабрикатов</b></p>	<p>занятий</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>✓ Комплект лекционных материалов</li> <li>✓ Контрольно-оценочные средства</li> <li>✓ Контрольно- измерительные материалы</li> <li>✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам</li> <li>✓ Цифровые образовательные ресурсы</li> </ul>
<p><b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Методические указания обучающимся для лабораторных занятий</li> <li>✓ Методические указания обучающимся для практических занятий</li> <li>✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>✓ Комплект лекционных материалов</li> <li>✓ Контрольно-оценочные средства</li> <li>✓ Контрольно- измерительные материалы</li> <li>✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам</li> <li>✓ Цифровые образовательные ресурсы</li> </ul>
<p><b>Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Методические указания обучающимся для лабораторных занятий</li> <li>✓ Методические указания обучающимся для практических занятий</li> <li>✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>✓ Комплект лекционных материалов</li> <li>✓ Контрольно-оценочные средства</li> <li>✓ Контрольно- измерительные материалы</li> <li>✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам</li> <li>✓ Цифровые образовательные ресурсы</li> </ul>
<p><b>Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Методические указания обучающимся для лабораторных занятий</li> <li>✓ Методические указания обучающимся для практических занятий</li> <li>✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>✓ Комплект лекционных материалов</li> <li>✓ Контрольно-оценочные средства</li> <li>✓ Контрольно- измерительные материалы</li> <li>✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам</li> <li>✓ Цифровые образовательные ресурсы</li> </ul>
<p><b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Методические указания обучающимся для лабораторных занятий</li> <li>✓ Методические указания обучающимся для практических занятий</li> <li>✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>✓ Комплект лекционных материалов</li> <li>✓ Контрольно-оценочные средства</li> <li>✓ Контрольно- измерительные материалы</li> <li>✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам</li> <li>✓ Цифровые образовательные ресурсы</li> </ul>

<p><b>Организация приготовления и подготовки реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Методические указания обучающимся для лабораторных занятий</li> <li>✓ Методические указания обучающимся для практических занятий</li> <li>✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>✓ Комплект лекционных материалов</li> <li>✓ Контрольно-оценочные средства</li> <li>✓ Контрольно- измерительные материалы</li> <li>✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам</li> <li>✓ Цифровые образовательные ресурсы</li> </ul>
<p><b>Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, закусок</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Методические указания обучающимся для лабораторных занятий</li> <li>✓ Методические указания обучающимся для практических занятий</li> <li>✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>✓ Комплект лекционных материалов</li> <li>✓ Контрольно-оценочные средства</li> <li>✓ Контрольно- измерительные материалы</li> <li>✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам</li> <li>✓ Цифровые образовательные ресурсы</li> </ul>
<p><b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Методические указания обучающимся для лабораторных занятий</li> <li>✓ Методические указания обучающимся для практических занятий</li> <li>✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>✓ Комплект лекционных материалов</li> <li>✓ Контрольно-оценочные средства</li> <li>✓ Контрольно- измерительные материалы</li> <li>✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам</li> <li>✓ Цифровые образовательные ресурсы</li> </ul>
<p><b>Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Методические указания обучающимся для лабораторных занятий</li> <li>✓ Методические указания обучающимся для практических занятий</li> <li>✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>✓ Комплект лекционных материалов</li> <li>✓ Контрольно-оценочные средства</li> <li>✓ Контрольно- измерительные материалы</li> <li>✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам</li> <li>✓ Цифровые образовательные ресурсы</li> </ul>
<p><b>Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Методические указания обучающимся для лабораторных занятий</li> <li>✓ Методические указания обучающимся для практических занятий</li> <li>✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>✓ Комплект лекционных материалов</li> <li>✓ Контрольно-оценочные средства</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Контрольно- измерительные материалы</li> <li>✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам</li> <li>✓ Цифровые образовательные ресурсы</li> </ul>
<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Методические указания обучающимся для лабораторных занятий</li> <li>✓ Методические указания обучающимся для практических занятий</li> <li>✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>✓ Комплект лекционных материалов</li> <li>✓ Контрольно-оценочные средства</li> <li>✓ Контрольно- измерительные материалы</li> <li>✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам</li> <li>✓ Цифровые образовательные ресурсы</li> </ul>
<b>Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Методические указания обучающимся для лабораторных занятий</li> <li>✓ Методические указания обучающимся для практических занятий</li> <li>✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>✓ Комплект лекционных материалов</li> <li>✓ Контрольно-оценочные средства</li> <li>✓ Контрольно- измерительные материалы</li> <li>✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам</li> <li>✓ Цифровые образовательные ресурсы</li> </ul>
<b>Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Методические указания обучающимся для лабораторных занятий</li> <li>✓ Методические указания обучающимся для практических занятий</li> <li>✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>✓ Комплект лекционных материалов</li> <li>✓ Контрольно-оценочные средства</li> <li>✓ Контрольно- измерительные материалы</li> <li>✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам</li> <li>✓ Цифровые образовательные ресурсы</li> </ul>

<i>№п/п</i>	<i>Наименование документа</i>
1.	Методические рекомендации <i>«Исследовательский метод обучения в формировании общих компетенций специалистов среднего звена»</i>
2.	Методические рекомендации <i>«Невербальные средства в преподавании математики в профессиональных образовательных организациях»</i>
3.	Методическая разработка <i>«Методы воспитания: методы формирования и коррекции сознания личности»</i>
4.	Методические рекомендации <i>«Метод проектирования, как средство формирования образовательных результатов в рамках учебной дисциплины «Иностранный язык»</i>
5.	Методические рекомендации <i>«Применение активных методов обучения в образовательном процессе в рамках дисциплины «Экологические основы природопользования» как средство повышения качества обучения»</i>
6.	Методические рекомендации <i>«Игровые технологии в образовательном процессе, как способ повышения результативности учебной деятельности»</i>

7.	Методические рекомендации <i>«Применение образовательной технологии учебная фирма «Фирма - Документ» в рамках профессионального модуля по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»</i>
8.	Методические рекомендации <i>«Применение образовательной технологии учебная фирма на занятиях дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»</i>
9.	Методические рекомендации <i>«Развитие креативных способностей обучающихся через систему творческих заданий»</i>
10.	Методические рекомендации <i>«Методы эмоционального воздействия на обучающихся в рамках учебной дисциплины «Литература»</i>
11.	Методические рекомендации <i>«Методы анализа объективной реальности в рамках междисциплинарного курса»</i>
12.	Методические рекомендации <i>«Методы стимулирования познавательного интереса обучающихся на практических занятиях в рамках профессионального модуля»</i>
13.	Методические рекомендации: <i>«Методы воспитания: методы анализа объективной реальности»</i>
14.	Методические рекомендации: <i>«Методы воспитания: методы стимулирования поведения и деятельности»</i>
15.	Методические рекомендации <i>«Организационно-педагогические условия сопровождения профессионального самоопределения обучающихся в условиях непрерывного среднего общего и среднего профессионального образования»</i>
16.	Методические рекомендации <i>«Научно-методическое обеспечение воспитательного компонента образовательного процесса в условиях реализации ФГОС СПО»</i>
17.	Методические рекомендации <i>«Формирование здоровьесберегающего пространства в профессиональном образовательном учреждении»</i>
18.	Методические рекомендации <i>«Профилактика негативных проявлений в молодежной среде посредством создания системы профилактической работы в ПОУ»</i>
19.	Методические рекомендации <i>«Формирование здоровьесберегающего пространства в профессиональном образовательном учреждении»</i>
20.	Методические рекомендации <i>«Организационно-педагогические условия сопровождения профессионального самоопределения обучающихся в условиях непрерывного среднего общего и среднего профессионального образования»</i>
21.	Методические рекомендации <i>«Формирование soft skills. «Личные качества как основа формирования гибких компетенций»</i>
22.	Методические рекомендации <i>«Непрерывное развитие личности обучающихся в образовательном пространстве техникума». Проект «Платформа».</i>
23.	Методические рекомендации <i>«Развитие коммуникационных навыков обучающихся». Тренинг «Техника эффективных продаж».</i>
24.	Методические рекомендации <i>«Развитие эмоционального интеллекта». Эмоциональный тимбилдинг «Управление эмоциями».</i>
25.	Методические рекомендации <i>«Развитие эффективного мышления». «Игры разума». Развитие эффективного мышления с помощью интеллект карт. Решение кейсов «Бизнес – Идея»</i>
26.	Методические рекомендации <i>«Формирование управленческих навыков «Гейминг». Формирование soft skills. средствами интернет обучения ментальной арифметике»</i>