

**Перечень методических материалов
для обеспечения образовательного процесса по основной образовательной программе
43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»**

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

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

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

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы ✓ Комплект лекционных материалов ✓ Контрольно-оценочные средства ✓ Контрольно- измерительные материалы ✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам ✓ Цифровые образовательные ресурсы
История	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Методические указания обучающимся для практических занятий ✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы ✓ Комплект лекционных материалов ✓ Контрольно-оценочные средства ✓ Контрольно- измерительные материалы ✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам ✓ Цифровые образовательные ресурсы
Иностранный язык в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Методические указания обучающимся для практических занятий ✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы ✓ Комплект лекционных материалов ✓ Контрольно-оценочные средства ✓ Контрольно- измерительные материалы ✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам ✓ Цифровые образовательные ресурсы
Физическая культура	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Методические указания обучающимся для практических занятий ✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы ✓ Комплект лекционных материалов ✓ Контрольно-оценочные средства ✓ Контрольно- измерительные материалы ✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам ✓ Цифровые образовательные ресурсы
Психология общения	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Методические указания обучающимся для практических занятий ✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы ✓ Комплект лекционных материалов ✓ Контрольно-оценочные средства ✓ Контрольно- измерительные материалы ✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Цифровые образовательные ресурсы
Химия	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Методические указания обучающимся для лабораторных занятий ✓ Методические указания обучающимся для практических занятий ✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы ✓ Комплект лекционных материалов ✓ Контрольно-оценочные средства ✓ Контрольно- измерительные материалы ✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам ✓ Цифровые образовательные ресурсы
Экологические основы природопользования	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Методические указания обучающимся для лабораторных занятий ✓ Методические указания обучающимся для практических занятий ✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы ✓ Комплект лекционных материалов ✓ Контрольно-оценочные средства ✓ Контрольно- измерительные материалы ✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам ✓ Цифровые образовательные ресурсы
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Методические указания обучающимся для лабораторных занятий ✓ Методические указания обучающимся для практических занятий ✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы ✓ Комплект лекционных материалов ✓ Контрольно-оценочные средства ✓ Контрольно- измерительные материалы ✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам ✓ Цифровые образовательные ресурсы
Организация хранения и контроль запасов и сырья	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Методические указания обучающимся для лабораторных занятий ✓ Методические указания обучающимся для практических занятий ✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы ✓ Комплект лекционных материалов ✓ Контрольно-оценочные средства ✓ Контрольно- измерительные материалы ✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Цифровые образовательные ресурсы
Техническое оснащение организаций питания	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Методические указания обучающимся для практических занятий ✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы ✓ Комплект лекционных материалов ✓ Контрольно-оценочные средства ✓ Контрольно- измерительные материалы ✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам ✓ Цифровые образовательные ресурсы
Организация обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Методические указания обучающимся для лабораторных занятий ✓ Методические указания обучающимся для практических занятий ✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы ✓ Комплект лекционных материалов ✓ Контрольно-оценочные средства ✓ Контрольно- измерительные материалы ✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам ✓ Цифровые образовательные ресурсы
Основы экономики ,менеджмента маркетинга	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Методические указания обучающимся для практических занятий ✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы ✓ Комплект лекционных материалов ✓ Контрольно-оценочные средства ✓ Контрольно- измерительные материалы ✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам ✓ Цифровые образовательные ресурсы
Правовые основы профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Методические указания обучающимся для практических занятий ✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы ✓ Комплект лекционных материалов ✓ Контрольно-оценочные средства ✓ Контрольно- измерительные материалы ✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам ✓ Цифровые образовательные ресурсы
Информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Методические указания обучающимся для практических занятий ✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Комплект лекционных материалов ✓ Контрольно-оценочные средства ✓ Контрольно- измерительные материалы ✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам ✓ Цифровые образовательные ресурсы
Охрана труда	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Методические указания обучающимся для практических занятий ✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы ✓ Комплект лекционных материалов ✓ Контрольно-оценочные средства ✓ Контрольно- измерительные материалы ✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам ✓ Цифровые образовательные ресурсы
Безопасность жизнедеятельности	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Методические указания обучающимся для практических занятий ✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы ✓ Комплект лекционных материалов ✓ Контрольно-оценочные средства ✓ Контрольно- измерительные материалы ✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам ✓ Цифровые образовательные ресурсы
Основы предпринимательской деятельности	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Методические указания обучающимся для практических занятий ✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы ✓ Комплект лекционных материалов ✓ Контрольно-оценочные средства ✓ Контрольно- измерительные материалы ✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам ✓ Цифровые образовательные ресурсы
Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Методические указания обучающимся для лабораторных занятий ✓ Методические указания обучающимся для практических занятий ✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы ✓ Комплект лекционных материалов ✓ Контрольно-оценочные средства ✓ Контрольно- измерительные материалы ✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам ✓ Цифровые образовательные ресурсы

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Методические указания обучающимся по выполнению курсовых проектов
<p>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Методические указания обучающимся для практических занятий ✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы ✓ Комплект лекционных материалов ✓ Контрольно-оценочные средства ✓ Контрольно- измерительные материалы ✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам ✓ Цифровые образовательные ресурсы
<p>Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Методические указания обучающимся для лабораторных занятий ✓ Методические указания обучающимся для практических занятий ✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы ✓ Комплект лекционных материалов ✓ Контрольно-оценочные средства ✓ Контрольно- измерительные материалы ✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам ✓ Цифровые образовательные ресурсы ✓ Методические указания обучающимся по выполнению курсовых проектов
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Методические указания обучающимся для лабораторных занятий ✓ Методические указания обучающимся для практических занятий ✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы ✓ Комплект лекционных материалов ✓ Контрольно-оценочные средства ✓ Контрольно- измерительные материалы ✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам ✓ Цифровые образовательные ресурсы
<p>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Методические указания обучающимся для практических занятий ✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы ✓ Комплект лекционных материалов ✓ Контрольно-оценочные средства ✓ Контрольно- измерительные материалы ✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Цифровые образовательные ресурсы
<p>Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Методические указания обучающимся для лабораторных занятий ✓ Методические указания обучающимся для практических занятий ✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы ✓ Комплект лекционных материалов ✓ Контрольно-оценочные средства ✓ Контрольно- измерительные материалы ✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам ✓ Цифровые образовательные ресурсы
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Методические указания обучающимся для лабораторных занятий ✓ Методические указания обучающимся для практических занятий ✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы ✓ Комплект лекционных материалов ✓ Контрольно-оценочные средства ✓ Контрольно- измерительные материалы ✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам ✓ Цифровые образовательные ресурсы
<p>Организация процессов приготовления и подготовки реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Методические указания обучающимся для практических занятий ✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы ✓ Комплект лекционных материалов ✓ Контрольно-оценочные средства ✓ Контрольно- измерительные материалы ✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам ✓ Цифровые образовательные ресурсы
<p>Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, закусок сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Методические указания обучающимся для лабораторных занятий ✓ Методические указания обучающимся для практических занятий ✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы ✓ Комплект лекционных материалов ✓ Контрольно-оценочные средства ✓ Контрольно- измерительные материалы ✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам ✓ Цифровые образовательные ресурсы

<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Методические указания обучающимся для лабораторных занятий ✓ Методические указания обучающимся для практических занятий ✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы ✓ Комплект лекционных материалов ✓ Контрольно-оценочные средства ✓ Контрольно- измерительные материалы ✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам ✓ Цифровые образовательные ресурсы
<p>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Методические указания обучающимся для практических занятий ✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы ✓ Комплект лекционных материалов ✓ Контрольно-оценочные средства ✓ Контрольно- измерительные материалы ✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам ✓ Цифровые образовательные ресурсы
<p>Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Методические указания обучающимся для лабораторных занятий ✓ Методические указания обучающимся для практических занятий ✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы ✓ Комплект лекционных материалов ✓ Контрольно-оценочные средства ✓ Контрольно- измерительные материалы ✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам ✓ Цифровые образовательные ресурсы
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Методические указания обучающимся для лабораторных занятий ✓ Методические указания обучающимся для практических занятий ✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы ✓ Комплект лекционных материалов ✓ Контрольно-оценочные средства ✓ Контрольно- измерительные материалы ✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам ✓ Цифровые образовательные ресурсы
<p>Организация</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Методические указания обучающимся для лабораторных

<p>приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	<p>занятий</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Методические указания обучающимся для практических занятий ✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы ✓ Комплект лекционных материалов ✓ Контрольно-оценочные средства ✓ Контрольно- измерительные материалы ✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам ✓ Цифровые образовательные ресурсы
<p>Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Методические указания обучающимся для лабораторных занятий ✓ Методические указания обучающимся для практических занятий ✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы ✓ Комплект лекционных материалов ✓ Контрольно-оценочные средства ✓ Контрольно- измерительные материалы ✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам ✓ Цифровые образовательные ресурсы
<p>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала работы структурного подразделения</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Методические указания обучающимся для лабораторных занятий ✓ Методические указания обучающимся для практических занятий ✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы ✓ Комплект лекционных материалов ✓ Контрольно-оценочные средства ✓ Контрольно- измерительные материалы ✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам ✓ Цифровые образовательные ресурсы ✓ Методические указания обучающимся по выполнению курсовых проектов
<p>Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Методические указания обучающимся для лабораторных занятий ✓ Методические указания обучающимся для практических занятий ✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы ✓ Комплект лекционных материалов ✓ Контрольно-оценочные средства ✓ Контрольно- измерительные материалы ✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Цифровые образовательные ресурсы ✓ Методические указания обучающимся по выполнению курсовых проектов
Выполнение работ по профессии: «Повар, кондитер»	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Методические указания обучающимся для лабораторных занятий ✓ Методические указания обучающимся для практических занятий ✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы ✓ Комплект лекционных материалов ✓ Контрольно-оценочные средства ✓ Контрольно- измерительные материалы ✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам ✓ Цифровые образовательные ресурсы
Приготовление простых блюд, кулинарных изделий, закусок	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Методические указания обучающимся для лабораторных занятий ✓ Методические указания обучающимся для практических занятий ✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы ✓ Комплект лекционных материалов ✓ Контрольно-оценочные средства ✓ Контрольно- измерительные материалы ✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам ✓ Цифровые образовательные ресурсы
Приготовление кондитерской и шоколадной продукции простого ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Методические указания обучающимся для лабораторных занятий ✓ Методические указания обучающимся для практических занятий ✓ Методические рекомендации обучающимся по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы ✓ Комплект лекционных материалов ✓ Контрольно-оценочные средства ✓ Контрольно- измерительные материалы ✓ Комплекты дидактических материалов по разделам и темам ✓ Цифровые образовательные ресурсы

<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</i>

	<i>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>