**Методические разработки, учебные пособия, разработанные сотрудниками техникума и имеющие внешнюю рецензию.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Год** | **Дисциплина** | **Автор** | **Учебно-методические пособия, рекомендации, разработки** | **ФИО рецензента** |
| 2013 | МДК 02.01  Приготовление теста для хлебобулочных изделий | Щепило С.А. | Методические указания по проведению мастер-класса «Приготовление закрытых пирогов из сдобного теста» | Матвеева Е.В. |
| 2013 | МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов | Скопецкая Л.Н. | Методические указания по выполнению ЛПР по профессии 19. 01.17 «Повар, кондитер» | Серикова В.Н. |
| 2013 | МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | Скопецкая Л.Н. | Методические указания по выполнению курсовой работы для обучающихся по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» | Ишкова Т.П. |
| 2013 | ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции | Скопецкая Л.Н. | Методические рекомендации по организации внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» | Ишкова Т.П. |
| 2013 | МДК. 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий | Матвеева Е.В. | Методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по специальности 19.02.03«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» | Ишкова Т.П. |
| 2013 | МДК. 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий | Матвеева Е.В. | Курс лекций по теме: «Приготовление теста из пшеничной муки». | Фатеева Л.И. |
| 2013 | МДК. 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий | Матвеева Е.В. | Методические указания по выполнению курсовой работы для обучающихся по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» | Ишкова Т.П. |
| 2013 | МДК. 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий | Матвеева Е.В. | Методические указания по выполнению практических работ для обучающихся по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» | Фатеева Л.И. |
| 2013 | МДК. 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий | Матвеева Е.В. | Методические указания по выполнению лабораторных работ для обучающихся по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» | Фатеева Л.И. |
| 2013 | МДК. 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий | Матвеева Е.В. | Курс лекций по МДК. 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий для обучающихся по специальности 19.02.03.«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» | Ишкова Т.П. |
| 2013 | ПМ.01 «Выполнение стрижек и укладок волос» (учебная практика) | Ашева Н.А. | Методическая разработка урока по теме: «Холодная укладка волос». | Григорьева В.В. |
| 2013 | ПМ.04 «Выполнение работ по профессии парикмахер» (учебная практика) | Ашева Н.А. | Методическая разработка урока по теме: «Выполнение классических стрижек». | Григорьева В.В. |
| 2013 | Иностранный язык | Григоренко Ю.В. | Новые информационные технологии в обучении иностранному языку, тема: «Средства массовой информации». | Шушарина В.В. |

2014 ПМ.04 Организация Скопецкая Л.Н.Методические рекомендации

процесса приготовления и по организации и прохождению

приготовление сложных производственной практики

хлебобулочных, мучных для обучающихся по

кондитерских специальности 19.02.10

изделий «Технология продукции

общественного питания»

2014 ПМ.05 Организация Скопецкая Л.Н.Методические рекомендации

процесса приготовления и по организации и прохождению

приготовление сложных производственной практики

холодных и горячих для обучающихся по

десертов специальности 19.02.10

«Технология продукции

общественного питания»

2014 ПМ.06 Организация Скопецкая Л.Н.Методические рекомендации

Работы структурного по организации и прохождению

подразделения производственной практики

для обучающихся по

специальности 19.02.10

«Технология продукции

общественного питания»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 2014 | МДК. 04.01 Технология производства макаронных изделий | Матвеева Е.В. | Курс лекций по МДК. 04.01 Технология производства макаронных изделий для обучающихся по специальности 19.02.03.«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» |
| 2014 | МДК. 04.01 Технология производства макаронных изделий | Матвеева Е.В. | Методические указания по  выполнению лабораторных работ для обучающихся по специальности 19.02.03.«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» |
| 2014 | МДК. 04.01 Технология производства макаронных изделий | Матвеева Е.В. | Курс лекций по МДК 04.01 Технология производства макаронных изделий для обучающихся по специальности 19.02.03.«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» |

2014 ПМ.03 Приготовление Хитрова С.В..Методические рекомендации

супов и соусов по организации и прохождению

производственной практики

для обучающихся по

профессии 19.01.17

«Повар, кондитер»

2014 МДК 01.01 Скопецкая Л.Н.Методические рекомендации

Технология обработки по выполнению лабораторно-практических

сырья и приготовления блюд работ

из овощей и грибов для обучающихся по

профессии 19.01.17

«Повар, кондитер»

2014 ПМ.01 Продажа Шеменкова В.Н.Методические рекомендации

непродовольственных по организации и прохождению

товаров производственной практики

для обучающихся по

профессии 38.01.02

«Продавец, контролер- кассир»

2014 ПМ.02 Выполнение Ашева Н.А.Методические рекомендации

химической завивки по организации и прохождению

производственной практики

для обучающихся по

профессии 43.01.02

«Парикмахер»

2014 ПМ.04 Выполнение Ашева Н.А.Методические рекомендации

работ по профессии по организации и прохождению

парикмахер производственной практики

для обучающихся по

профессии 43.02.02

«Парикмахерское искусство»

2014 ПМ.01 Организация Адамян Е.В.Методические рекомендации

и технология парикмахерских по организации и прохождению

услуг производственной практики

для обучающихся по

профессии 43.02.02

«Парикмахерское искусство»