**Методические документы разработанные образовательной организацией по основным и адаптированным образовательным программам**

|  |
| --- |
| **19.02.10 Технология продукции общественного питания** |
| **№ п/п** | **Методическое издание** | **Автор** | **Предмет** | **Курс** |
|  | Методические указания по выполнению контрольной работы иконтрольные задания для студентов заочной формы обучения ГАПОУ «Чебоксарского техникума технологии питания и коммерции» Минобразования и молодежной политики Чувашии | Александрова Н.М. | ПМ. 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.  | 1 |
|  | Методические рекомендации по выполнении и защите индивидуального проекта | Бойкова Е.А., Лютова Н.И. | Основы исследовательской деятельности | 1 |
|  | Методические рекомендации по выполнении и защите индивидуального проекта | Бойкова Е.А., Лютова Н.И. | Основы исследовательской деятельности | 1 |
|  | Методические рекомендации для студентов по выполнению практических работ | Халилова Ю.В. | Экономика | 2 |
|  | Методические рекомендации по организации внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся | Прохорова Т.В. | Экономика | 2 |
|  | Методические рекомендации для студентов по подготовке к зачету | Васильева О.В. | Физическая культура | 1-3 |
|  | Методические рекомендации для студентов по употреблению артикля в английском языке» | Костромина А.Н. | Английский язык | 2-3 |
|  | Методические указания для студентов по написанию эссе | Архипова С.Л. | История | 1 |
|  | Методические рекомендации по работе с веб-квестом по рассказу А.И. Куприна "Гранатовый браслет». | Дмитриева О.А. | Русская литература | 1 |
|  | Методические указания для обучающихся по сдаче норм ГТО | Васильева О.В. | Физическая культура | 1-3 |
|  | Методическая разработка занятия по математике на тему «Преобразование графиков функций» с использованием средств ИКТ. | - Ильина И.А., Моисеева Т.В. | Математика  | 1 |
|  | Методические указания по организации производственной практики | Маркушева Т.В. | ПП 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции  | 2 |
|  | Методические указания по организации производственной практики | Видинеева В.В. | ПП 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции | 3 |
|  | Методические указания по организации производственной практики | Видинеева В.В. | ПП 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции | 3 |
|  | Методические указания по организации производственной практики | Герасимова О.Н.Наумова Н.Г. | ПП 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий | 4 |
|  | Методические указания по организации производственной практики | Борцова Е.Ю | ПП 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | 4 |
|  | Методические указания по организации производственной практики | Борцова Е.Ю | ПП 06. Организация работы структурного подразделения | 4 |
|  | Методические указания по организации производственной практики | Егорова Н.Б. | ПП. 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностям служащих | 2 |
|  | Методические указания по выполнения выпускных квалификационной работы | Борцова Е.Ю.Герасимова О.Н. |  | 4 |
|  | Методические указания по организации и проведении преддипломной практики | Герасимова О.Н. |  |  |
|  | Сборник заданий для практических занятий  |  | ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции | 3 |