

Публикации в периодических изданиях, книги, брошюры и т.д.	2018 г. Публикация на сайте Международного проекта для учителей «Инфоурок» следующих материалов: - методическая разработка по теме «Типовые задания для оценки освоения МДК 03.01»; - методическая разработка по теме «Экзаменационные материалы для оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий»; - методическая разработка по теме «Блюда и гарниры из круп»; - методическая разработка проведения 1-го этапа олимпиады по теме «Обработка овощей, плодов, грибов»; - методическая разработка по теме «Экзаменационные материалы по учебной дисциплине «Основы микробиологии»; - методическая разработка конспекта урока по теме «Профилактические медицинские осмотры, виды, порядок проведения, документы»; - контрольно – оценочные средства по дисциплине «Санитария и гигиена»; - экзаменационный материал по дисциплине «Охрана труда»; - экзаменационный материал по ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц; - экзаменационный материал по дисциплине «Организация обслуживания»; - методическая разработка по теме «Требования к качеству молока, хранение свежего молока»; - рабочая программа по дисциплине ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»; - рабочая программа по дисциплине «Охрана труда»; - рабочая программа по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; - рабочая программа по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места»; - экзаменационный материал по дисциплине «Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда»; - методическая разработка конспект урока по теме «Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы»; - методическая разработка конспект урока по теме «Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы»; - методическая разработка конспект урока по теме «Технология приготовления сложной горячей продукции»; - методическая разработка конспект урока по теме «Технология приготовления сладких блюд и напитков»; - методическая разработка по теме «Технология приготовления сложной горячей продукции»; - методическая разработка по теме «Технология приготовления сложных горячих и холодных десертов»; - методическая разработка по теме «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд,
---	---

	кулинарных изделий, закусок»; - методическая разработка по теме «Основы калькуляции и учета»; - методическая разработка по теме «Рисование и лепка»; - презентация по теме «Рассольник»; - презентация по теме «Щи»; - презентация по теме «Борщ»; - презентация по теме «Продажа продовольственных товаров. Качество товаров»; - контрольно – оценочные средства по теме «Выполнение работ по профессии 16675 Повар»; - контрольно – оценочные средства по теме «Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы». 2019 г. Публикация на сайте Международного проекта для учителей «Инфоурок» следующих материалов: - методическая разработка по теме «Технологические карты для проведения лабораторных работ»; - методическая разработка тестовых заданий для проведения конкурса профессионального мастерства; - технико-технологические карты по теме «Картофельный гратен»; - методическая разработка по теме «Технологические карты для проведения лабораторных работ»; - методическая разработка по теме «Выращивание микро зелени и ее применение»; - презентация по теме «Правила подачи холодных блюд и закусок»; - методическая разработка по теме «Олимпиада по профессии Повар». 2020 г. Публикация на сайте Международного проекта для учителей «Инфоурок» следующих материалов: - комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 02 Организация работы структурного подразделения; - комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции; - комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; - комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих
--	---

	десертов; - комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
--	---