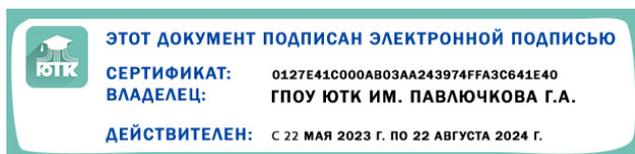


ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЮРГИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»  
ИМЕНИ ПАВЛЮЧКОВА ГЕННАДИЯ АНТОНОВИЧА



**ЖУРНАЛ**  
**регистрации методических материалов**  
**2022-2023 учебный год**

Начат 01.09.2022 г.

Юрга 2022

№ п/п	Дисциплина	Наименование материалов	Ф.И.О. разработчика	Специальность	Дата регистр.
1.	МДК Технология выполнения типовых парикмахерских услуг	Методические указания к практической работе №15. Выполнение брития головы и лица	Булышева М.Б.	43.02.13 Технология парикмахерского искусства	10.09.2022
2.	МДК 04.01 Технология маникюра	Методические указания к практической работе №15. Роспись ногтей акриловыми красками	Осиненко А.Ю.	43.02.12 Технология эстетических услуг	06.12.2022
3.	МДК 04.01 Технология маникюра	Методические указания к практической работе №16. Визуальная коррекция индивидуальной формы ногтей	Осиненко А.Ю.	43.02.12 Технология эстетических услуг	06.12.2022
4.	МДК 04.01 Технология маникюра	Методические указания к практической работе №17. Этапы создания дизайна натуральной ногтевой пластины	Осиненко А.Ю.	43.02.12 Технология эстетических услуг	06.12.2022
5.	МДК 01.02 Основы проектной и компьютерной графики	Выполнение линейного изображения	Решетка В.В.	54.02.01 Дизайн (по отраслям)	01.03.2023
6.	Иностранный язык (немецкий)	Учебное пособие «Государственное устройство, правовые институты»	Курилова Е.Г.	40.02.02 Правоохранительная деятельность	24.03.2023
7.	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление и подготовка к реализации разнообразного ассортимента	Методические указания к выполнению практической работы №9. Приготовление, оформление и отпуск салатов из рыбы и морепродуктов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	Балашова Н.В.	43.01.09 Повар, кондитер	30.03.2023
8.	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных	Методические указания к выполнению практической работы №10. Приготовление, оформление и отпуск салатов с мясными продуктами.	Балашова Н.В.	43.01.09 Повар, кондитер	30.03.2023

	изделий, закусок. Приготовление и подготовка к реализации разнообразного ассортимента	Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции			
9.	ОП 10. Технология композиции блюд и изделий	Методические указания к выполнению практической работы №6. Выполнение тонального градиента	Балашова Н.В.	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	30.03.2023
10.	ОП 10. Технология композиции блюд и изделий	Методические указания к выполнению практической работы №5. Рисунок анималистического орнамента	Балашова Н.В.	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	30.03.2023
11.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Методические указания к выполнению практической работы №4. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	Балашова Н.В.	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	30.03.2023
12.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Методические указания к выполнению практической работы №5. Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	Балашова Н.В.	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	30.03.2023
13.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Методические указания к выполнению практической работы №6. Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров	Балашова Н.В.	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	30.03.2023
14.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Методические указания к выполнению практической работы №7. Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров	Балашова Н.В.	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	30.03.2023
15.	ОП 10. Технология композиции блюд и изделий	Методические указания к выполнению практической работы №1. Начальные упражнения по рисованию	Балашова Н.В.	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	30.03.2023
16.	ОП 10. Технология композиции блюд и изделий	Методические указания к выполнению практической работы №2. Штриховка для передачи различных фактур	Балашова Н.В.	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	30.03.2023

17.	ОП 10. Технология композиции блюд и изделий	Методические указания к выполнению практической работы №3,4. Выполнение рисунка геометрических фигур, композиций из геометрических форм	Балашова Н.В.	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	30.03.2023
18.	ОП 10. Технология композиции блюд и изделий	Методические указания к выполнению практической работы №13. Рисование композиций из растений, овощей и фруктов	Балашова Н.В.	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	30.03.2023
19.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Сборник методических указаний к выполнению практических работ по разделу 2 «Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания» №1-10.	Балашова Н.В.	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	30.03.2023
20.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Методические указания к выполнению практической работы №1. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Балашова Н.В.	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	30.03.2023
21.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Методические указания к выполнению практической работы №3. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов.	Балашова Н.В.	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	30.03.2023
22.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Методические указания к выполнению практической работы №2. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.	Балашова Н.В.	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	30.03.2023
23.	Основы товароведения продовольственных товаров	Сборник методических указаний к выполнению практических работ.	Балашова Н.В.	43.01.09 Повар, кондитер	30.03.2023
24.	МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к	Сборник методических указаний к выполнению практических работ	Балашова Н.В.	43.01.09 Повар, кондитер	30.03.2023

	реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				
25.	Организация обслуживания	Сборник методических указаний к выполнению практических работ	Балашова Н.В.	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	30.03.2023
26.	ОП 10 Организация обслуживания	Сборник методических указаний к выполнению практических работ	Балашова Н.В.	43.01.09 Повар, кондитер	30.03.2023
27.	МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Сборник методических указаний к выполнению практических работ	Балашова Н.В.	43.01.09 Повар, кондитер	30.03.2023
28.	ОП 10. Технология композиции блюд и изделий	Методические указания к выполнению практической работы №2. Штриховка для передачи различных фактур	Балашова Н.В.	43.01.09 Повар, кондитер	30.03.2023
29.	ОП 10. Технология композиции блюд и изделий	Методические указания к выполнению практической работы №3,4. Выполнение рисунка геометрических фигур, композиций из геометрических форм	Балашова Н.В.	43.01.09 Повар, кондитер	30.03.2023
30.	ОП 10. Технология композиции блюд и изделий	Методические указания к выполнению практической работы №6. Выполнение тонального градиента	Балашова Н.В.	43.01.09 Повар, кондитер	30.03.2023
31.	ОП 10. Технология композиции блюд и изделий	Методические указания к выполнению практической работы №5. Рисунок анималистического орнамента	Балашова Н.В.	43.01.09 Повар, кондитер	30.03.2023
32.	ОП 10. Технология композиции блюд и изделий	Методические указания к выполнению практической работы №13. Рисование композиций из растений, овощей и фруктов	Балашова Н.В.	43.01.09 Повар, кондитер	30.03.2023
33.	ОП 10. Технология композиции блюд и изделий	Методические указания к выполнению практической работы №1. Начальные упражнения по рисованию	Балашова Н.В.	43.01.09 Повар, кондитер	30.03.2023

34.	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление и подготовка к реализации разнообразного ассортимента	Методические указания к выполнению практической работы №7. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Балашова Н.В.	43.01.09 Повар, кондитер	30.03.2023
35.	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление и подготовка к реализации разнообразного ассортимента	Методические указания к выполнению практической работы №5. Разработка нормативно-технической документации на салаты.	Балашова Н.В.	43.01.09 Повар, кондитер	30.03.2023
36.	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление и подготовка к реализации разнообразного ассортимента	Методические указания к выполнению практической работы №23. Приготовление, оформление и отпуск канале, корзиночек, волованов с различными наполнителями. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Балашова Н.В.	43.01.09 Повар, кондитер	30.03.2023
37.	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление и подготовка к реализации разнообразного ассортимента	Методические указания к выполнению практической работы №24. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из рыбы и мяса сложного приготовления. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Балашова Н.В.	43.01.09 Повар, кондитер	30.03.2023

38.	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление и подготовка к реализации разнообразного ассортимента	Методические указания к выполнению практической работы №22. Карвинг из овощей и фруктов.	Балашова Н.В.	43.01.09 Повар, кондитер	30.03.2023
39.	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление и подготовка к реализации разнообразного ассортимента	Методические указания к выполнению практической работы №21. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Балашова Н.В.	43.01.09 Повар, кондитер	30.03.2023
40.	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление и подготовка к реализации разнообразного ассортимента	Методические указания к выполнению практической работы №18. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из рыбы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Балашова Н.В.	43.01.09 Повар, кондитер	30.03.2023
41.	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление и подготовка к реализации разнообразного ассортимента	Методические указания к выполнению практической работы №17. Приготовление соусов для холодных блюд и закусок.	Балашова Н.В.	43.01.09 Повар, кондитер	30.03.2023

42.	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление и подготовка к реализации разнообразного ассортимента	Методические указания к выполнению практической работы №8. Приготовление, оформление и отпуск салатов из варёных овощей, винегреты. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Балашова Н.В.	43.01.09 Повар, кондитер	30.03.2023
43.	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление и подготовка к реализации разнообразного ассортимента	Методические указания к выполнению практической работы №3. Приготовление, оформление и отпуск холодных открытых и закрытых бутербродов, гастрономических продуктов порциями, в лаваше. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Балашова Н.В.	43.01.09 Повар, кондитер	30.03.2023
44.	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление и подготовка к реализации разнообразного ассортимента	Методические указания к выполнению практической работы №11. Приготовление, оформление и отпуск салатов-коктейлей. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Балашова Н.В.	43.01.09 Повар, кондитер	30.03.2023
45.	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление и подготовка к реализации разнообразного ассортимента	Методические указания к выполнению практической работы №7. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Балашова Н.В.	43.01.09 Повар, кондитер	30.03.2023

46.	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление и подготовка к реализации разнообразного ассортимента	Методические указания к выполнению практической работы №8. Приготовление, оформление и отпуск салатов из варёных овощей, винегреты. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Балашова Н.В.	43.01.09 Повар, кондитер	30.03.2023
47.	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление и подготовка к реализации разнообразного ассортимента	Методические указания к выполнению практической работы №14. Приготовление, оформление и отпуск закусок из овощей и грибов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Балашова Н.В.	43.01.09 Повар, кондитер	30.03.2023
48.	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление и подготовка к реализации разнообразного ассортимента	Методические указания к выполнению практической работы №9. Приготовление, оформление и отпуск салатов из рыбы и морепродуктов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Балашова Н.В.	43.01.09 Повар, кондитер	30.03.2023
49.	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление и подготовка к реализации разнообразного ассортимента	Методические указания к выполнению практической работы №10. Приготовление, оформление и отпуск салатов с мясными продуктами. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Балашова Н.В.	43.01.09 Повар, кондитер	30.03.2023

50.	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление и подготовка к реализации разнообразного ассортимента	Методические указания к выполнению практической работы №11. Приготовление, оформление и отпуск салатов-коктейлей. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Балашова Н.В.	43.01.09 Повар, кондитер	30.03.2023
51.	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление и подготовка к реализации разнообразного ассортимента	Методические указания к выполнению практической работы №15. Приготовление закусок из яиц.	Балашова Н.В.	43.01.09 Повар, кондитер	30.03.2023
52.	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление и подготовка к реализации разнообразного ассортимента	Методические указания к выполнению практической работы №12. Приготовление, оформление и отпуск десертных салатов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Балашова Н.В.	43.01.09 Повар, кондитер	30.03.2023
53.	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление и подготовка к реализации разнообразного ассортимента	Методические указания к выполнению практической работы №4. Приготовление, оформление и отпуск горячих бутербродов: сэндвичи, панини, тортильи. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Балашова Н.В.	43.01.09 Повар, кондитер	30.03.2023

54.	ОП 10 Организация обслуживания	Методические указания к выполнению практической работы №7. Рисунок геометрического орнамента, растительного орнамента.	Балашова Н.В.	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	30.03.2023
55.	МДК Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Сборник методических указаний к выполнению практических работ №1-28	Балашова Н.В.	43.01.09 Повар, кондитер	30.03.2023
56.	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление и подготовка к реализации разнообразного ассортимента	Методические указания к выполнению практической работы №12. Приготовление, оформление и отпуск десертных салатов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Балашова Н.В.	43.01.09 Повар, кондитер	30.03.2023
57.	ОП. 04 Эстетика	Методические указания к практической работе №1. Разработка эскиза художественного образа конкретной исторической эпохи	Борисова М.М.	43.02.13 Технология парикмахерского искусства	18.04.2023
58.	ОП. 06 Эстетика	Методические указания к практической работе №1. Разработка эскиза художественного образа конкретной исторической эпохи	Борисова М.М.	43.02.12 Технология эстетических услуг	18.04.2023
59.	ОГСЭ. 03 Психология общения	Сборник методических указаний по выполнению практических работ	Герман Е.А.	43.02.12 Технология эстетических услуг	10.05.2023
60.	ЕН. 02 Экологические основы природопользования	Определение органолептических показателей воды. Методические указания к лабораторной работе №2	Колегова Е.С.	54.02.01 Дизайн (по отраслям)	10.05.2023
61.	ЕН. 02 Экологические основы природопользования	Расчёт влияния солей тяжёлых металлов на коагуляцию растительных	Колегова Е.С.	54.02.01 Дизайн (по отраслям)	10.05.2023

		и животных белков. Методические указания к лабораторной работе №1			
62.	ЕН. 02 Экологические основы природопользования	Определение степени запылённости воздуха. Методические указания к лабораторной работе №3	Колегова Е.С.	54.02.01 Дизайн (по отраслям)	10.05.2023
63.		Программа профессионального обучения повышения квалификации	Булышева М.Б.	16437 Парикмахер Квалификация 4,5 разряд	10.05.2023
64.	ЕН.01 Математика	Сборник методических указаний к практическим работам	Иванова С.В.	09.02.06 Сетевое и системное администрирование	18.05.2023
65.	ЕН.02 Дискретная Математика	Сборник методических указаний к практическим работам	Иванова С.В.	09.02.06 Сетевое и системное администрирование	24.05.2023
66.	МДК 01.02 Основы проектной и компьютерной графики	Методические указания к практической работе №2. Выполнение монохромного изображения	Решетка В.В.	54.02.01 Дизайн (по отраслям)	06.06.2023
67.	МДК 01.02 Основы проектной и компьютерной графики	Методические указания к практической работе №3. Выполнение полихромного изображения	Решетка В.В.	54.02.01 Дизайн (по отраслям)	06.06.2023
68.	МДК. Дизайн-проектирование (композиция, макетирование, современные концепции в искусстве) Раздел 1 – Теоретические основы композиционного построения в дизайне	Методические указания к практической работе №1. Создание форма разного графического характера	Зайда О.А.	54.02.01 Дизайн (по отраслям)	06.06.2023
69.	МДК. Дизайн-проектирование (композиция, макетирование,	Методические указания к практической работе №3. Создание тональных форм разного графического характера	Зайда О.А.	54.02.01 Дизайн (по отраслям)	06.06.2023

	современные концепции в искусстве) Раздел 1 – Теоретические основы композиционного построения в дизайне				
70.	МДК 03.01 Технология коррекции тела	Методические указания к практической работе №12. Выполнение антицеллюлитного массажа нижних конечностей	Мирошниченко А.А.	43.02.12 Технология эстетических услуг	06.06.2023
71.	МДК 03.01 Технология коррекции тела	Методические указания к практической работе №10. Выполнение массажа волосистой части головы	Мирошниченко А.А.	43.02.12 Технология эстетических услуг	06.06.2023
72.	МДК 02.01 Технология косметических услуг	Методические указания к практической работе №18. Коррекция бровей разной формы лица	Мирошниченко А.А.	43.02.12 Технология эстетических услуг	06.06.2023