

# КОМПЛЕКТ МЕТОДИЧЕСКИХ МАТЕРИАЛОВ

для обеспечения образовательного процесса  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Наименование дисциплины/МДК/ практики	Методические материалы
<b>Общеобразовательный цикл</b>	
<b>Базовые дисциплины</b>	
<b>Базовые дисциплины(общие)</b>	
ОУДБ. 01 Русский язык	Комплект презентаций по темам программы
	Комплект упражнений по темам программы
	ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта, экзамена)
ОУДБ. 02 Литература	Комплект презентаций по темам программы
	Методические указания для выполнения практических работ
	ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта)
ОУДБ. 03 Иностранный язык	Комплект презентаций по темам программы
	Комплект тестов по темам программы
	Комплект упражнений по разделу «Грамматика»
	Комплект аудио и видео материалов по темам программы
	ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта)
ОУДБ. 04 История	Комплект презентаций по темам программы
	Методические указания для выполнения практических работ
	ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта)
ОУДБ. 05 Физическая культура	Комплект презентаций по темам программы
	Программа дифференцированного зачёта
ОУДБ. 06 ОБЖ	Комплект презентаций по темам программы
	Методические указания для выполнения практических работ
	ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта)
<b>Базовые дисциплины (по выбору из обязательных предметных областей)</b>	
ОУДБ. 07 Обществознание	Комплект презентаций по темам программы
	Методические указания для выполнения практических работ
	ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта)
ОУДБ. 08 Естествознание	Комплект презентаций по темам программы
	Методические указания для выполнения практических работ
	ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта)
ОУДБ. 09 География	Комплект презентаций по темам программы
	Методические указания для выполнения практических работ

	ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта)
ОУДБ. 10 Экология	Комплект презентаций по темам программы
	Методические указания для выполнения практических работ
	ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта)
<b>Профильные дисциплины</b>	
<b>Профильные дисциплины(базовые)</b>	
ОУДП. 01 Математика	Комплект презентаций по темам программы
	Методические указания для выполнения практических работ
	ФОС (текущий контроль/ программы дифференцированного зачёта, экзамена)
<b>Профильные дисциплины(по выбору из обязательных предметных областей)</b>	
ОУДП. 02 Информатика	Комплект презентаций по темам программы
	Методические указания для выполнения практических работ
	ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта)
ОУДП. 03 Экономика	Комплект презентаций по темам программы
	Методические указания для выполнения практических работ
	ФОС (текущий контроль/ программа экзамена)
ОУДП 04 Право	Комплект презентаций по темам программы
	Методические указания для выполнения практических работ
	ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта)
<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>	
ОУДД.01 Деловая культура	Комплект презентаций по темам программы
	Методические указания для выполнения практических работ
	ФОС (текущий контроль)
ОУДД Технология	Комплект презентаций по темам программы
	Методические указания для выполнения практических работ
	ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта)
ОУДД.03 Технология эффективного трудоустройства	Комплект презентаций по темам программы
	Методические указания для выполнения практических работ
	ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта)
<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	
ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Комплект презентаций по темам программы
	Методические указания для выполнения практических работ
	ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта)
	Комплект презентаций по темам программы

ОП. 02 Товароведение продовольственных товаров	Методические указания для выполнения практических работ
	ФОС (текущий контроль/ программа экзамена)
ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места	Комплект презентаций по темам программы
	Методические указания для выполнения практических работ
	ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта)
ОП. 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Комплект презентаций по темам программы
	Методические указания для выполнения практических работ
	ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта)
ОП. 05 Основы калькуляции и учета	Комплект презентаций по темам программы
	Методические указания для выполнения практических работ
	ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта)
ОП. 06 Охрана труда	Комплект презентаций по темам программы
	Методические указания для выполнения практических работ
	ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта)
ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Комплект презентаций по темам программы
	Комплект тестов по темам программы
	Комплект упражнений по разделу «Грамматика»
	Комплект аудио и видео материалов по темам программы
	ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта)
ОП. 08 Безопасность жизнедеятельности	Комплект презентаций по темам программы
	Методические указания для выполнения практических работ
	ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта)
ОП. 09 Физическая культура	Комплект презентаций по темам программы
	Программа дифференцированного зачёта
ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности	Комплект презентаций по темам программы
	Методические указания для выполнения практических работ
	ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта)
ОП. 11 Основы предпринимательской деятельности	Комплект презентаций по темам программы
	Методические указания для выполнения практических работ
	ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта)
<b>Профессиональные модули</b>	
<b>ПМ. 01 Слесарная обработка деталей, изготовление, сборка и ремонт приспособлений, режущего и измерительного инструмента</b>	
	Комплект презентаций по темам программы

МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Методические указания для выполнения практических работ
	ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта)
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Комплект презентаций по темам программы
	Методические указания для выполнения практических работ
	ФОС (текущий контроль/ программа экзамена)
УП. 01 Учебная практика	Комплект презентаций по темам программы
	Методические указания по выполнению видов работ (практические работы)
	Программа дифференцированного зачёта
ПП. 01 Производственная практика	Методические указания для оформления результатов прохождения производственной практики
<b>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	
МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	Комплект презентаций по темам программы
	Методические указания для выполнения практических работ
	ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта)
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Комплект презентаций по темам программы
	Методические указания для выполнения практических работ
	ФОС (текущий контроль/ программа экзамена)
УП 02 Учебная практика	Комплект презентаций по темам программы
	Методические указания по выполнению видов работ (практические работы)
	Программа дифференцированного зачёта
ПП. 02 Производственная практика	Методические указания для оформления результатов прохождения производственной практики
<b>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	
МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	Комплект презентаций по темам программы
	Методические указания для выполнения практических работ
	ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта)
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Комплект презентаций по темам программы
	Методические указания для выполнения практических работ
	ФОС (текущий контроль/ программа экзамена)
УП. 03 Учебная практика	Комплект презентаций по темам программы
	Методические указания по выполнению видов работ (практические работы)
	Программа дифференцированного зачёта
ПП. 03 Производственная практика	Методические указания для оформления результатов прохождения производственной практики
<b>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	
	Комплект презентаций по темам программы

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Методические указания для выполнения практических работ
	ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта)
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Комплект презентаций по темам программы
	Методические указания для выполнения практических работ
	ФОС (текущий контроль/ программа экзамена)
УП. 04 Учебная практика	Комплект презентаций по темам программы
	Методические указания по выполнению видов работ (практические работы)
	Программа дифференцированного зачёта
ПП. 04 Производственная практика	Методические указания для оформления результатов прохождения производственной практики
<b>ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Комплект презентаций по темам программы
	Методические указания для выполнения практических работ
	ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта)
МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки и оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Комплект презентаций по темам программы
	Методические указания для выполнения практических работ
	ФОС (текущий контроль/ программа экзамена)
УП. 05 Учебная практика	Комплект презентаций по темам программы
	Методические указания по выполнению видов работ (практические работы)
	Программа дифференцированного зачёта
ПП. 05 Производственная практика	Методические указания для оформления результатов прохождения производственной практики
Государственная итоговая аттестация	Методические указания для выполнения выпускной квалификационной работы.