**КОМПЛЕКТ МЕТОДИЧЕСКИХ МАТЕРИАЛОВ**

**для обеспечения образовательного процесса**

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование дисциплины/МДК/ практики** | **Методические материалы** |
| **Общеобразовательный цикл** |
| **Базовые дисциплины** |
| **Базовые дисциплины (общие)** |
| ОУДБ. 01 Русский язык  | Комплект презентаций по темам программы |
| Комплект упражнений по темам программы |
| ФОС (текущий контроль/ программа 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 |
| ОУДБ. 06 ОБЖ | Комплект презентаций по темам программы |
| Методические указания для выполнения практических работ |
| ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта) |
| **Базовые дисциплины (по выбору из обязательных предметных областей)** |
| 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) |
| **Профильные дисциплины** |
| **Профильные дисциплины(общие)** |
| ОУДП. 01 Математика | Комплект презентаций по темам программы |
| Методические указания для выполнения практических работ |
| ФОС (текущий контроль/ программа экзамена) |
| **Профильные дисциплины(по выбору из обязательных предметных областей)** |
| 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) |
| **Общий гуманитарный и социально экономический цикл** |
| ОГСЭ.01 Основы философии | Комплект презентаций по темам программы |
| Методические указания для выполнения практических работ |
| Методические указания для выполнения самостоятельной работы |
| ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта) |
| ОГСЭ.02 История | Комплект презентаций по темам программы |
| Методические указания для выполнения практических работ |
| Методические указания для выполнения самостоятельной работы |
| ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта) |
| ОГСЭ.03 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 |
| Методические указания для выполнения самостоятельной работы |
| ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта) |
| ОГСЭ.04 Физическая культура | Комплект презентаций по темам программы |
| Методические указания для выполнения самостоятельной работы |
| ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта) |
| ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи | Комплект презентаций по темам программы |
| Комплект упражнений по темам программы |
| Методические указания для выполнения самостоятельной работы |
| ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта) |
| ОГСЭ.06 Психология общения | Комплект презентаций по темам программы |
| Методические указания для выполнения практических работ |
| Методические указания для выполнения самостоятельной работы |
| ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта) |
| **Математический и естественно- научный цикл** |
| ЕН.01 Математика | Комплект презентаций по темам программы |
| Методические указания для выполнения практических работ |
| Методические указания для выполнения самостоятельной работы |
| ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта) |
| ЕН.02 Химия | Комплект презентаций по темам программы |
| Методические указания для выполнения практических работ |
| Методические указания для выполнения самостоятельной работы |
| ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта) |
| ЕН.03 Экологические основы природопользования | Комплект презентаций по темам программы |
| Методические указания для выполнения практических работ |
| Методические указания для выполнения самостоятельной работы |
| ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта) |
| **Общепрофессиональные дисциплины** |
| ОП. 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве | Комплект презентаций по темам программы |
| Методические указания для выполнения практических работ |
| Методические указания для выполнения самостоятельной работы |
| ФОС (текущий контроль/ программа экзамена) |
| ОП. 02 Организация хранения и учета запасов сырья  | Комплект презентаций по темам программы |
| Методические указания для выполнения практических работ |
| Методические указания для выполнения самостоятельной работы |
| ФОС (текущий контроль/ программа экзамена) |
| ОП. 03 Техническое оснащение организации питания | Комплект презентаций по темам программы |
| Методические указания для выполнения практических работ |
| Методические указания для выполнения самостоятельной работы |
| ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта) |
| ОП. 04 Организация обслуживания | Комплект презентаций по темам программы |
| Методические указания для выполнения практических работ |
| Методические указания для выполнения самостоятельной работы |
| ФОС (текущий контроль/ программа экзамена) |
| ОП. 05 Экономика, менеджмент и маркетинг | Комплект презентаций по темам программы |
| Методические указания для выполнения практических работ |
| Методические указания для выполнения самостоятельной работы |
| ФОС (текущий контроль/ программа экзамена) |
| ОП. 06 Правовые основы профессиональной деятельности | Комплект презентаций по темам программы |
| Методические указания для выполнения практических работ |
| Методические указания для выполнения самостоятельной работы |
| ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта) |
| ОП. 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности | Комплект презентаций по темам программы |
| Методические указания для выполнения практических работ |
| Методические указания для выполнения самостоятельной работы |
| ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта) |
| ОП. 08 Охрана труда | Комплект презентаций по темам программы |
| Методические указания для выполнения практических работ |
| Методические указания для выполнения самостоятельной работы |
| ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта) |
| ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности | Комплект презентаций по темам программы |
| Методические указания для выполнения практических работ |
| Методические указания для выполнения самостоятельной работы |
| ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта) |
| ОП. 10 Основы предпринимательской деятельности и технология эффективного трудоустройства | Комплект презентаций по темам программы |
| Методические указания для выполнения практических работ |
| Методические указания для выполнения самостоятельной работы |
| ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта) |
| ОП. 11 Метрология и стандартизация | Комплект презентаций по темам программы |
| Методические указания для выполнения практических работ |
| Методические указания для выполнения самостоятельной работы |
| ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта) |
| ОП. 12 Основы научно-исследовательской деятельности | Комплект презентаций по темам программы |
| Методические указания для выполнения практических работ |
| Методические указания для выполнения самостоятельной работы |
| ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта) |
| ОП. 13 Сервисная деятельность | Комплект презентаций по темам программы |
| Методические указания для выполнения практических работ |
| Методические указания для выполнения самостоятельной работы |
| ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта) |
| ОП. 14 Анализ финансово-хозяйственной деятельности | Комплект презентаций по темам программы |
| Методические указания для выполнения практических работ |
| Методические указания для выполнения самостоятельной работы |
| ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта) |
| ОП. 15 Товароведение продовольственных товаров | Комплект презентаций по темам программы |
| Методические указания для выполнения практических работ |
| Методические указания для выполнения самостоятельной работы |
| ФОС (текущий контроль/ программа экзамена) |
| ОП. 16 Технология приготовления блюд национальной кухни | Комплект презентаций по темам программы |
| Методические указания для выполнения практических работ |
| Методические указания для выполнения самостоятельной работы |
| ФОС (текущий контроль/ программа экзамена) |
| **Профессиональные модули** |
| **ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** |
| МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | Комплект презентаций по темам программы |
| Методические указания для выполнения практических работ |
| Методические указания для выполнения самостоятельной работы |
| 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 |
| Методические указания по выполнению курсовой работы |
| Методические указания для выполнения самостоятельной работы |
| ФОС (текущий контроль/ программа экзамена) |
| УП. 01 Учебная практика | Комплект презентаций по темам программы |
| Методические указания по выполнению видов работ (практические работы) |
| ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта) |
| ПП. 01 Производственная практика | Методические указания для оформления результатов прохождения производственной практики |
| **ПМ.02** **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** |
| МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | Комплект презентаций по темам программы |
| Методические указания для выполнения практических работ |
| Методические указания для выполнения самостоятельной работы |
| ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта) |
| МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | Комплект презентаций по темам программы |
| Методические указания для выполнения практических работ |
| Методические указания для выполнения самостоятельной работы |
| Методические указания по выполнению курсовой работы |
| ФОС (текущий контроль/ программа экзамена) |
| УП. 02 Учебная практика | Комплект презентаций по темам программы |
| Методические указания по выполнению видов работ (практические работы) |
| ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта) |
| ПП. 02 Производственная практика | Методические указания для оформления результатов прохождения производственной практики |
| **ПМ.03** **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** |
| МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | Комплект презентаций по темам программы |
| Методические указания для выполнения практических работ |
| Методические указания для выполнения самостоятельной работы |
| ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта) |
| МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | Комплект презентаций по темам программы |
| Методические указания для выполнения практических работ |
| Методические указания для выполнения самостоятельной работы |
| ФОС (текущий контроль/ программа экзамена) |
| УП. 03 Учебная практика | Комплект презентаций по темам программы |
| Методические указания по выполнению видов работ (практические работы) |
| ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта) |
| ПП. 03 Производственная практика | Методические указания для оформления результатов прохождения производственной практики |
| **ПМ. 04** **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** |
| МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | Комплект презентаций по темам программы |
| Методические указания для выполнения практических работ |
| Методические указания для выполнения самостоятельной работы |
| ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта) |
| МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | Комплект презентаций по темам программы |
| Методические указания для выполнения практических работ |
| Методические указания для выполнения самостоятельной работы |
| ФОС (текущий контроль/ программа экзамена) |
| УП. 04 Учебная практика | Комплект презентаций по темам программы |
| Методические указания по выполнению видов работ (практические работы) |
| ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта) |
| ПП. 04 Производственная практика | Методические указания для оформления результатов прохождения производственной практики |
| **ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** |
| МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | Комплект презентаций по темам программы |
| Методические указания для выполнения практических работ |
| Методические указания для выполнения самостоятельной работы |
| ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта) |
| МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | Комплект презентаций по темам программы |
| Методические указания для выполнения практических работ |
| Методические указания для выполнения самостоятельной работы |
| Методические указания по выполнению курсовой работы |
| ФОС (текущий контроль/ программа экзамена) |
| УП. 05 Учебная практика | Комплект презентаций по темам программы |
| Методические указания по выполнению видов работ (практические работы) |
| ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта) |
| ПП. 05 Производственная практика | Методические указания для оформления результатов прохождения производственной практики |
| **ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** |
| МДК 06.01 Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала | Комплект презентаций по темам программы |
| Методические указания для выполнения практических работ |
| Методические указания для выполнения самостоятельной работы |
| ФОС (текущий контроль/ программа экзамена) |
| УП. 06 Учебная практика | Комплект презентаций по темам программы |
| Методические указания по выполнению видов работ (практические работы) |
| ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта) |
| **ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии «Повар, кондитер»** |
| УП. 07 Учебная практика | Комплект презентаций по темам программы |
| Методические указания по выполнению видов работ (практические работы) |
| ФОС (текущий контроль/ программа дифференцированного зачёта) |
| Государственная итоговая аттестация | Методические указания для выполнения выпускной квалификационной работы (дипломного проекта). |