**КОМПЛЕКТ МЕТОДИЧЕСКИХ МАТЕРИАЛОВ**

**для обеспечения образовательного процесса**

**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

|  |  |
| --- | --- |
| **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/ программы 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) |
| **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/ программа дифференцированного зачёта) |
| **Профильные дисциплины** | |
| **Профильные дисциплины(базовые)** | |
| ОУДП. 01 Математика | Комплект презентаций по темам программы |
| Методические указания для выполнения практических работ |
| ФОС (текущий контроль/ программы дифференцированного зачёта, 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) |
| **Дополнительные учебные дисциплины** | |
| 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) |
| **Общепрофессиональные дисциплины** | |
| 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) |
| ОП. 02 Товароведение продовольственных товаров | Комплект презентаций по темам программы |
| 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) |
| **Профессиональные модули** | |
| **ПМ. 01 Слесарная обработка деталей, изготовление, сборка и ремонт приспособлений, режущего и измерительного инструмента** | |
| МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | Комплект презентаций по темам программы |
| 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 |
| **ПМ.02** **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | |
| 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 |
| **ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | |
| 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 |
| **ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | |
| МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | Комплект презентаций по темам программы |
| 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 |
| **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | |
| 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. |