

**Методическая документация
преподавателей по профессии 43.01.09 Повар,
кондитер**

Учебные дисциплины, МДК	Методические материалы	ФИО преподавателя
II.00 Профессиональный цикл		
ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины		
ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров	Методическая разработка урока –конференции по теме «Овощи и плоды». Методическая разработка урока по теме «Жиры» Разработка семинара-презентации по теме «Предмет и задачи товароведения»	Лебедева Н.Б.
ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места	Рабочая тетрадь по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места»	Хрусталева Н.В
ОП.05. Основы калькуляции и учета	Рабочая тетрадь по дисциплине «Основы калькуляции и учета» Методическая разработка урока по теме «Организация, задачи и виды учета» (презентация)	Хрусталева Н.В
ПМ.00 Профессиональные модули		
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Уроки –презентации по темам модуля Рабочая тетрадь «Приготовление блюд из овощей и грибов»	Хрусталева Н.В
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	Рабочая тетрадь «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, и макаронных изделий, яиц, творога, теста» Рабочая тетрадь «Приготовление супов и соусов» Уроки –презентации по темам модуля	Хрусталева Н.В

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Рабочая тетрадь «Приготовление блюд из рыбы» Рабочая тетрадь «Приготовление блюд из мяса»	
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 МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Рабочая тетрадь «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» Уроки –презентации по темам модуля	Хрусталева Н.В
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 МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Рабочая тетрадь «Приготовление сладких блюд и напитков»	Хрусталева Н.В
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 МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Уроки –презентации по темам модуля Рабочая тетрадь «Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»	Хрусталева Н.В
Учебная и производственная практика		

УП.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»	Методическая разработка внеурочного мероприятия с использованием ЦОР "Интеллектуальная викторина "Кулинарный эрудит." Методическая разработка внеурочного мероприятия с использованием ЦОР "Украшение из овощей с использованием приемов карвинга"	Курочкина Г.Ф
	Методический сборник уроков по УП «Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов» Инструкционные карты по темам учебной практики	Хрусталева Н.В
УП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Методическая разработка урока по теме «Приготовление соуса красного основного и соуса красного с луком и огурцами». Методическая разработка урока по теме «Приготовление соуса белого основного и соуса томатного».	Курочкина Г.Ф
	Методическая разработка уроков по теме «Приготовление супов» Инструкционные карты по темам учебной практики Методическая разработка учебного элемента учебной практики ««Приготовление блинов и блинчиков»»	Хрусталева Н.В
УП 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Методическая разработка урока по теме «Дифференцированный зачет»	Курочкина Г.Ф
УП .04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Методическая разработка учебного элемента учебной практики «Приготовление основных холодных десертов: тарталеток, тартинок, профитролей»	Хрусталева Н.В
УП 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»	Методическая разработка урока по теме «Приготовление заварного теста и изделий из него» Методическая разработка «Реализация здоровые сберегающих технологий на уроках учебной практики»	Авсеенко Т.А