**Учебно-методические разработки педагогов по ППКРС 19.01.17. Повар, кондитер**

***Всего : 35 наименований (1100 листов) -68,7печатных листа***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование дисциплины** | **Наименование разработки** | **Автор** | **ГОД разработки** | **Объем** | **№**  **регистр ации** |
| **1.** | **ОП.01.Основы микробиологии ,санитарии и гигиены в пищевом производстве** | Контрольно-оценочные  средства | Костина М.П | 2017-2018гг | 16/1  п.л. | 1. |
| Методические рекомендации по выполнению лабораторных и практических работ | Костина М.П | 2017-2018гг | 10/1  п.л. | 2. |
| **4.** | **ОП.03.**  **Техническое оснащение и организация рабочего места** | Контрольно-оценочные  средства | Типикина Н.А. | 2017-2018гг | 24/1,5  п.л. | 3. |
| **4.** | **ОП.04.**  **Экономические и правовые основы производственн ой деятельности** | Контрольно-оценочные  средства | Еграшкина Т.Н. | 2017-2018гг | 29/1,8 п.л. | 4. |
| Методические рекомендации по выполнению самостоятельных работ | Еграшкина Т. | 2017-2018гг | 13/0,8  п.л. | 5. |
| Методические рекомендации по выполнению лабораторных и практических работ | Еграшкина Т. | 2015г | 29/1,8  п.л. | 6. |
| **6.** | **ПМ.01.ПРигото вление блюд из овощей и грибов. МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов** | Контрольно-оценочные  средства | Бесчетвертева Т.Ю.  Старостина О.А. | 2017-2018гг | 26/1,6  п.л. | 7. |
| Методические рекомендации по выполнению самостоятельных работ | Бесчетвертева Т.Ю. | 2017-2018гг | 29/1,8  п.л. | 8. |
| Методические рекомендации по выполнению лабораторных и практических занятий | Бесчетвертева Т.Ю. | 2017-2018гг | 52/3,2  п.л | 9. |
| **7.** | **ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и**  **макаронных изделий, яиц, творога, теста. МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых,**  **макаронных изделий, яиц, творога,теста** | Контрольно-оценочные  средства | Бесчетвертева  Т.Ю. Романова  У.Н. | 2017-2018гг | 18/1,1  п.л. | 10. |
| Методические рекомендации по выполнению самостоятельных работ | Бесчетвертева Т.Ю. | 2017-2018гг | 29/1,8 П.л. | 11. |
| Методические рекомендации по выполнению лабораторных и практических занятий | Бесчетвертева Т.Ю. | 2017-2018гг | 3,2  п.л. | 12. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **8.** | **ПМ.03.**  **Приготовление супов и соусов МДК.03.01. Технология приготовления**  **соусов и супов** | Контрольно-оценочные  средства | Бесчетвертева  Т.Ю  Морозкина  Т.С. | 2017-2018гг | 31/1,9  п.л. | 13. |
| Методические рекомендации по выполнению самостоятельных работ | Бесчетвертева Т.Ю. | 2017-2018гг | 29/1,8  п.л. | 14. |
| Методические рекомендации по выполнению лабораторных и практических занятий | Бесчетвертева Т.Ю. | 2017-2018гг | 52/3,2 п.л. | 15. |
| **9.** | **ПМ.04. Приготовление**  **блюд из рыбы**    **МДК.04.01. Технология обработки сырья и приготовление**  **блюд из рыбы** | Контрольно-оценочные  средства | Бесчетвертева Т.Ю.  Кузнецова Л.П. | 2017-2018гг | 29/1,8  п.л. | 16. |
| Методические рекомендации по выполнению самостоятельных работ | Бесчетвертева Т.Ю. | 2017-2018гг | 29/1,8  п.л. | 17. |
| Методические рекомендации по выполнению лабораторных и практических занятий | Бесчетвертева Т.Ю. | 2017-2018гг | 52/3,2  п.л. | 18. |
| **9.** | **ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**  **МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы** | Контрольно-оценочные  средства | Бесчетвертева Т.Ю. Насретдинова Н.В. | 2017-2018гг | 31/1,9  п.л. | 19. |
| Методические рекомендации по выполнению самостоятельных работ | Бесчетвертева Т.Ю. | 2017-2018гг | 29/1,8  п.л. | 20. |
| Методические рекомендации по выполнению лабораторных и практических занятий | Бесчетвертева Т.Ю. | 2017-2018гг | 52/3,3  п.л. | 21. |
| **10.** | **ПМ.06.ПРигото вление и оформление холодных блюд и закусок. МДК.06.01. Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок** | Контрольно-оценочные  средства | Бесчетвертева Т.Ю. Насретдинова  Н.В | 2017-2018гг | 26/1,6  п.л. | 22. |
| Методические рекомендации по выполнению самостоятельных занятий | Бесчетвертева Т.Ю. | 2017-2018гг | 29/1,8  п.л. | 23. |
| Методические рекомендации по выполнению лабораторных и практических занятий | Бесчетвертева Т.Ю. | 2017-2018гг | 52/3,3  п.л. | 24. |
| **11.** | **ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков.** | Контрольно-оценочные  средства | Бесчетвертева Т.Ю. | 2017-2018гг | 26/1,6  п.л. | 25. |
| Методические рекомендации по выполнению самостоятельных работ | Бесчетвертева Т.Ю. | 2017-2018гг | 29/1,8  п.л. | 26. |
| Методические рекомендации по выполнению лабораторных и практических занятий | Бесчетвертева Т.Ю. | 2017-2018гг | 52/3,3 п.л | 27. |
| **12.** | **ПМ.08. Приготовление хлебобулочных , мучных и** | Контрольно-оценочные  средства | Типикина Н.А | 2017-2018гг | 22/1,4  п.л. | 28. |
| Методические рекомендации по | Типикина Н.А | 2017-2018гг | 29/1,8 | 29. |
|  | **кондитерских изделий МДК 07.01. Технология приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий** | выполнению самостоятельных работ |  |  | п.л. |  |
| Методические рекомендации по выполнению лабораторных и практических занятий | Типикина Н. | 2017-2018гг | 52/3,3 п.л | 30. |
| **12.** | **ФК.00 Физическая культура** | Контрольно-оценочные  средства | Филина Т.П. | 2017-2018гг | 33/5,6  п.л. | 31. |
| Методические рекомендации по выполнению самостоятельных работ | Масеева Р.И. | 2017-2018гг | 20/1,3  п.л | 32. |
| **13.** | **ОП. 07. Технология профессиональ но -личностного**  развития | Контрольно-оценочные  средства | Ерофеева Е.И. | 2017-2018гг | 16/1,0  п.л | 33. |
| Методические рекомендации по выполнению самостоятельных работ | Ерофеева Е.И | 2017-2018гг | 15/1,0  п.л. | 34. |
| Методические рекомендации по выполнению лабораторных и практических занятий | Ерофеева Е.И | 2017-2018гг | 16/1,0  п.л | 35. |

***Заместитель директора по НМР Н.С. Русецкая***