

19.01.17 Повар, кондитер

Наименование дисциплины	Методическое обеспечение
БД.01 Русский язык и литература. Русский язык	1. Рабочая программа учебной дисциплины 2. Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине 3. Методические рекомендации к практическим занятиям 4. Дидактический материал: сборники диктантов, изложений 5. Курс лекций 6. Методические рекомендации и указания к проведению экзамена
БД.02 Русский язык и литература. Литература	1. Рабочая программа учебной дисциплины 2. Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине 3. Методические рекомендации к практическим занятиям
БД.03 Иностранный язык (английский)	1. Рабочая программа учебной дисциплины 2. Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине 3. Учебное пособие по английскому языку
БД.04 История	1. Рабочая программа учебной дисциплины 2. Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине 3. Курс лекций
БД.05 Основы безопасности жизнедеятельности	1. Рабочая программа учебной дисциплины 2. Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине
БД. 06 Обществознание (включая право и экономику)	1. Рабочая программа учебной дисциплины 2. Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине 3. Раздаточный дидактический материал
БД.07 География	1. Рабочая программа учебной дисциплины 2. Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине
БД.08 Экология	1. Рабочая программа учебной дисциплины 2. Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине
БД.09 Физическая культура	1. Рабочая программа учебной дисциплины 2. Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине 3. Методические рекомендации к выполнению внеаудиторной самостоятельной работы
ПД.01 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	1. Рабочая программа учебной дисциплины 2. Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине 3. Курс лекций
ПД.02 Информатика	1. Рабочая программа учебной дисциплины 2. Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине 3. Методические указания по выполнению практических работ
ПД.03 Физика	1. Рабочая программа учебной дисциплины 2. Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине 3. Руководство к практическим занятиям 4. Методические указания по выполнению лабораторных работ 5. Курс лекций
ПД.04 Химия	1. Рабочая программа учебной дисциплины 2. Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине
ПД.05 Биология	1. Рабочая программа учебной дисциплины 2. Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине
ПОО.1 Введение в профессию	1. Рабочая программа учебной дисциплины 2. Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине
ОГСЭ.01 Физическая культура	1. Рабочая программа учебной дисциплины 2. Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине 3. Методические рекомендации к выполнению внеаудиторной самостоятельной работы
ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	1. Рабочая программа учебной дисциплины 2. Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине 3. Методические указания по выполнению практических работ

ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	1. Рабочая программа учебной дисциплины 2. Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине 3. Методические указания по выполнению практических работ
ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места	1. Рабочая программа учебной дисциплины 2. Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине 3. Методические указания по выполнению практических работ
ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности	1. Рабочая программа учебной дисциплины 2. Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине
ОП.05. Безопасность жизнедеятельности	1. Рабочая программа учебной дисциплины 2. Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине 3. Методические указания по выполнению практических работ
ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	1. Рабочая программа учебной дисциплины 2. Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине 3. Методические указания по выполнению практических работ 4. Раздаточный дидактический материал
ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	1. Рабочая программа учебной дисциплины 2. Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине 3. Методические указания по выполнению практических работ 4. Раздаточный дидактический материал
ПМ.03 Приготовление супов и соусов	1. Рабочая программа учебной дисциплины 2. Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине 3. Методические указания по выполнению практических работ 4. Раздаточный дидактический материал
ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	1. Рабочая программа учебной дисциплины 2. Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине 3. Методические указания по выполнению практических работ 4. Раздаточный дидактический материал
ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней	1. Рабочая программа учебной дисциплины 2. Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине 3. Методические указания по выполнению практических работ 4. Раздаточный дидактический материал
ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	1. Рабочая программа учебной дисциплины 2. Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине 3. Методические указания по выполнению практических работ 4. Раздаточный дидактический материал
ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков	1. Рабочая программа учебной дисциплины 2. Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине 3. Методические указания по выполнению практических работ 4. Раздаточный дидактический материал
ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	1. Рабочая программа учебной дисциплины 2. Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине 3. Методические указания по выполнению практических работ 4. Раздаточный дидактический материал
Программа итоговой аттестации Методические рекомендации по выполнению ПЭР	