

Потапкина Л.А.

1. Фонд оценочных средств по профессиональному модулю 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» по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
2. Фонд оценочных средств по дисциплине: «Организация хранения и контроль запасов и сырья» по специальности; 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
3. Фонд оценочных средств по дисциплине: «Техническое оснащение предприятий питания» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
4. Фонд оценочных средств по дисциплине: «Основы технологии кулинарного и кондитерского производства» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
5. Фонд оценочных средств по дисциплине: «Введение в специальность» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
6. Фонд оценочных средств по дисциплине: «Предпринимательство на автомобильном транспорте» по специальности: 23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей
7. Фонд оценочных средств по дисциплине: «Менеджмент в профессиональной деятельности» по специальности:
09.02.07 Информационные системы и программирование
8. Фонд оценочных средств по дисциплине: «Основы проектной деятельности» по специальностям: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 09.02.07 Информационные системы и программирование, 23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей, 23.02.04 Техническая эксплуатация подъемно-транспортных, строительных, дорожных машин и оборудования, 23.02.01 Организация перевозок и управление на транспорте (по видам)
9. Фонд оценочных средств по дисциплине: «Организация хранения и контроль запасов и сырья» по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер
10. Фонд оценочных средств по дисциплине: «Организация предпринимательской деятельности» по профессиям: 43.01.09 Повар, кондитер, 23.01.17 Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей, 23.01.06 Машинист дорожных и строительных машин
11. Фонд оценочных средств по профессиональному модулю ПМ. 02 Обработка и мытье посуды, оборудования, инвентаря на предприятиях общественного питания (адаптированная программа профессиональной подготовки по профессии: 13249 Кухонный рабочий)
12. Фонд оценочных средств по дисциплине: «Оборудование предприятий общественного питания и организация рабочего места» (адаптированная программа профессиональной подготовки по профессии:

13249 Кухонный рабочий)

13. Методические указания по выполнению и оформлению курсовых работ по профессиональному модулю 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 для обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

14. Методические указания по выполнению и оформлению курсовых работ по ПМ. 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» для обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

15. Методические указания по выполнению лабораторных работ по 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» для обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

16. Методические указания по выполнению практических работ по 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» для обучающихся по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

17. Методические указания по выполнению лабораторно – практических работ по ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» для обучающихся по профессии: 43.01.09 «Повар, кондитер»

18. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине: «Организация хранения и контроль запасов и сырья» по специальности; 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

19. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине: «Техническое оснащение организаций питания» по специальности; 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

20. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине: «Менеджмент в профессиональной деятельности» по специальности: 09.02.07 Информационные системы и программирование

21. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине; «Предпринимательство на автомобильном транспорте» по специальности: 23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей

22. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине: «Организация предпринимательской деятельности» по профессиям: 43.01.09 Повар, кондитер, 23.01.17 Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей, 23.01. 06 Машинист дорожных и строительных машин

23. Методические указания по выполнению лабораторно – практических работ по профессиональному модулю ПМ. 02 Обработка и мытье посуды, оборудования, инвентаря на предприятиях общественного питания (адаптированная программа профессиональной подготовки по профессии: 13249 Кухонный рабочий)
24. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине: «Оборудование предприятий общественного питания и организация рабочего места» (адаптированная программа профессиональной подготовки по профессии: 13249 Кухонный рабочий)
25. Методическое пособие: «Сборник задач по профессиональному модулю 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» по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»
26. Методическое пособие: «Сборник задач по дисциплине: «Техническое оснащение предприятий питания» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»
27. Методическое пособие: «Сборник задач по дисциплине: «Организация хранения и контроль запасов и сырья» по специальности; 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
28. Методическая разработка «Мордовские кондитерские изделия»

Мухина И.С.

ФОС 43.01.09 Повар, кондитер

1. ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».
2. ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».
3. ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».
4. ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».

ФОС 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. ПМ.01 « Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».

2. 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».

Проекты:

1. «Практическое применение профессиональных модулей по программе «Повар, кондитер» в сфере обслуживания с учетом запросов работодателей».
2. «Предпрофессиональная подготовка обучающихся детей – инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья выпускников коррекционных школ VIII вида».
3. «Проблемы социального партнерства в профессиональной ориентации и трудоустройстве выпускников с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов техникума».

Доклады:

1. «Билет в будущее – тренд профессионального самоопределения».
2. «Профессионализм и педагогическое мастерство современного педагога».

Кроссворды:

1. «Первичная обработка мяса говядины».
2. «Первичная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов».

Методические разработки:

1. «Первичная обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов».
2. «Карвинг».

Презентации:

1. «Блинчики фаршированные».
2. «Блюда из яиц».
3. «Нарезка картофеля».
4. «Первичная обработка луковых овощей».
5. «Полуфабрикаты из мяса из мяса говядины».

Сборники:

1. Сборник тестов и производственных задач по теме: «Овощи».

Классные часы:

1. «День семьи».
2. «День матери».
3. «Виртуальная прогулка по Третьяковской галерее».

Грачева В.А.

ФОС 43.01.09 Повар, кондитер

5. ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».
6. ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».
7. ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».
8. Технология трудоустройства
9. Охрана труда

ФОС 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

3. ПМ.01 « Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».
4. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.
5. Товароведение продовольственных товаров
6. Охрана труда

Методическая разработка

«Мордовские кондитерские изделия»

«Приготовление блюд из теста. Блинчики фаршированные»

«Карвинг- резка овощей и фруктов»

Пескова Т.А.

ФОС 13249

1. ПМ 01 «Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов»
2. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве».

ФОС 43.01.09

1. ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».
2. ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».

Методическая разработка урока

1. Приготовление блюд из теста «Блинчики фаршированные», правила подачи.

Презентации:

1. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.
2. Приготовление полуфабрикатов из говядины.