**Перечень методических материалов, электронных образовательных ресурсов, разработанных преподавателями ОГБПОУ «Молчановский техникум отраслевых технологий»**

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер, 23.01.03. Автомеханик**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Дисциплина, МДК, ПМ. | Форма методических материалов, ЭОР | Наименование методических материалов | Источник (ссылка на Интернет-ресурс, библиотека, методкабинет, учебный кабинет) | Автор (составитель) |
| 1. | Математика | ВидеоурокиПрезентацииРазработки (урок-исследование)Контрольно-оценочные средстваСсылки на ресурсы в сети интернет. | Тематика:Курс «Математика» | <https://disk.yandex.ru/d/nd1vliFslxYYiQ>  | Ивлева О.Г. |
| 2. | Физика | ВидеоурокиПрезентацииРазработки (урок-исследование)Контрольно-оценочные средстваСсылки на ресурсы в сети интернет. | Тематика:Курс «Физика» | <https://disk.yandex.ru/d/J9wsikdC4VkHWw>  | Ивлева О.Г. |
| 3. | Астрономия | ВидеоурокиПрезентацииРазработки (урок-исследование)Контрольно-оценочные средстваСсылки на ресурсы в сети интернет. | Тематика:Курс «Астрономия» | <https://disk.yandex.ru/d/F73wUg_sDvuXxg>  | Ивлева О.Г. |
| 4. | ПМ по профессии «Повар» | Внеклассное мероприятие | Викторина «Кулинарный калейдоскоп» | методкабинетучебный кабинет | Вахитова О.С.Бондаренко М.В. |
| 5. | ПМ по профессии «Повар» | Методическая разработка | Игра-викторина «Кулинарный эрудит» | методкабинетучебный кабинет | Бондаренко М.В.Молькина И.Г. |
| 6. | ПМ по профессии «Повар, кондитер» | Методическая разработка внеклассного мероприятия для студентов 1 и 2 курсов | Олимпиадные задания по профессии «Повар, кондитер» | методкабинетучебный кабинет | Бондаренко М.В.Молькина И.Г. |
| 7. | МДК 03.02 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Мастер-класс | Тема: «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» | методкабинетучебный кабинет | Бондаренко М.В. |
| 8. | ПМ.05 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. | Мастер-класс | Тестопластика | методкабинетучебный кабинет | Бондаренко М.В.Молькина И.Г. |
| 9. | ПМ по профессии «Повар, кондитер» | Мастер-класс | Тема: «Пасха. Пасхальные кексы» | методкабинетучебный кабинет | Бондаренко М.В. |
| 10. | ПМ по профессии «Повар» | Викторина | «Своя игра» | методкабинетучебный кабинет | Бондаренко М.В. |
| 11. | ПМ по профессии «Повар» | Викторина | «Кулинарный поединок» «Какой я повар» | методкабинетучебный кабинет | Бондаренко М.В. |
| 12. | ПМ по профессии «Повар» | Викторина | «Хочу стать поваром» | методкабинетучебный кабинет | Бондаренко М.В. |
| 13. | ПМ по профессии «Повар» | Методическая разработка открытого внеклассного мероприятияКулинарная викторина | «Пальчики оближешь» | методкабинетучебный кабинет | Бондаренко М.В.Молькина И.Г. |
| 14. | ПМ по профессии «Повар» | Рабочая тетрадьМетодическая разработка по организации внеаудиторной самостоятельной работы студентов. | Приготовление блюд из рыбы | методкабинет | Молькина И.Г. |
| 15. | ПМ по профессии «Повар» | Рабочая тетрадьМетодическая разработка по организации внеаудиторной самостоятельной работы студентов. | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | методкабинет | Бондаренко М.В. |
| 16. | ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | Рабочая тетрадьМетодическая разработка по организации внеаудиторной самостоятельной работы студентов. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | методкабинет | Бондаренко М.В. |
| 17. | ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04. | Сборник заданий | Тесты | методкабинет | Вахитова О.С.Бондаренко М.В. |
| 18. | ПМ по профессии «Повар» | Интеллектуальная викторина | « О вкусном и полезном» | методкабинет | Вахитова О.С. |
| 19.. | Основы товароведения | Методическая разработкаоткрытого урока по предмету « Основы товароведения продовольственных товаров»  | «Энергетическая ценность пищевых продуктов» | методкабинет | Вахитова О.С. |
| 20. | ПМ по профессии «Повар» | Рабочая тетрадьМетодическая разработка по организации внеаудиторной самостоятельной работы студентов | «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» | методкабинет | Вахитова О.С.Бондаренко М.В. |
| 21. | ПМ по профессии «Повар» | Рабочая тетрадь | «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов» | методкабинет | Вахитова О.С. |
| 22. | Техническое оснащение и организация рабочего места | Рабочая тетрадь | «Механическое оборудование» | методкабинетучебный кабинет | Вахитова О.С. |
| 23. | Техническое оснащение и организация рабочего места | Рабочая тетрадь | «Определение органолептическим способом качества круп, оценка и качество по стандарту». | методкабинетучебный кабинет | Вахитова О.С. |