

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО КОМПЛЕКСА

ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1. Теоретические основы учебного предмета;
2. Перечень электронных средств обучения;
3. Планы учебных занятий;
4. Инструкции по охране труда;
5. Плакаты, схемы.

ПРАКТИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1. Инструкционно-технологические карты

РАЗДЕЛ КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ

1. Перечень проверочных работ;
2. Задания для проверочных работ;
3. Перечень квалификационных работ;
4. Задания для квалификационных работ.

ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЙ РАЗДЕЛ

1. Учебно-программная документация:

- 1.1. Учебный план
- 1.2. Учебная программа:
 - 1.2.1. титульный лист;
 - 1.2.2. пояснительная записка;
 - 1.2.2. тематический план;
 - 1.2.3. содержание программы;
 - 1.2.4. критерии оценки результатов учебной деятельности учащихся;
 - 1.2.5. перечень средств обучения;
 - 1.2.6. литература (перечень учебных изданий).

2. Календарно-тематический план.

3. Перечень учебно-производственных работ.

4. Перечень информационно-аналитических материалов:

- 4.1. Образовательный стандарт;
- 4.2. Квалификационные характеристики;
- 4.3. Перечень действующих НПА, ТНПА;

5. Учебно-методическая документация:

- 5.1. Методические разработки учебных занятий,
- 5.2. Обобщение педагогического опыта.

Учреждение образования
«Витебский государственный индустриальный колледж»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора
по учебно-производственной
работе

_____ М.В.Уласевич
_____ 2025

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС
ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ
«ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБУЧЕНИЕ»**

Код и наименование специальности:

4-02-0721-09 «Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании»

Код, наименование, уровень квалификации:

4-02-0721-09-09 «Повар» 3 разряда

Составитель: Н.А.Чульба

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии учебных предметов профессионального компонента специальностей «Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании», «Производство продукции и организация общественного питания», «Переработка птицы и кроликов»

Протокол № 2 от 01.09.2025

Председатель цикловой комиссии _____ О.Ф.Янчилина