

**Перечень учебно-методической документации
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Индекс	Наименование учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей	Наименование учебно-методической документации	Составитель (разработчик)
ОУП.01	Русский язык	Методические указания по выполнению практических занятий	Виноградова Н.Р.
ОУП.02	Литература	Методические указания по выполнению практических занятий	Виноградова Н.Р.
ОУП.03	Иностранный язык	Методические указания по выполнению практических занятий	Гилева Н.В.
ОУП.04	Математика	Методические указания по выполнению практических занятий	Салитова Е.В.
ОУП.05	История	Методические указания по выполнению практических занятий	Родионова О.П.
ОУП.06	Физическая культура	Методические указания по выполнению практических занятий	Беликова Е.В.
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	Методические указания по выполнению практических занятий	Шишов В.В.
ОУП.08	Астрономия	Методические указания по выполнению практических занятий	Мокрак Е.В.
ОУП.09	Информатика	Методические указания по выполнению практических занятий	Шерстнева С.В.
ОУП.10	Химия	Методические указания по выполнению практических занятий	Власова Т.В.
ОУП.11	Биология	Методические указания по выполнению практических занятий	Барашкова Т.А.
ОУП.12	Родная литература	Методические указания по выполнению практических занятий	Виноградова Н.Р.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Методические указания по выполнению практических занятий, методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы	Баутина М.С.
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Методические указания по выполнению практических занятий	Баутина М.С.
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Методические указания по выполнению практических занятий, методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы	Баутина М.С.
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Методические указания по выполнению практических занятий, методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы	Яковлева С.А.
ОП.05	Основы калькуляции и учета	Методические указания по выполнению практических занятий, методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы	Баутина М.С.
ОП.06	Охрана труда	Методические указания по выполнению практических занятий	Дронова С.В.
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Методические указания по выполнению практических занятий	Гилева Н.В.
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	Методические указания по выполнению практических занятий	Григорьев А.В.
ОП.09	Физическая культура	Методические указания по выполнению практических занятий	Беликова Е.В.
ОП.10	Общие компетенции профессионала (по уровням)	Методические указания по выполнению практических занятий	Шикалова С.А.
ОП.11	Основы предпринимательства	Методические указания по выполнению практических занятий	Яковлева С.А.
ОП.12	Социально значимая деятельность	Методические указания по выполнению практических занятий	Разиева Т.С.
ОП.13	Основы финансовой грамотности	Методические указания по выполнению практических занятий	Яковлева С.А.
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Методические указания по выполнению практических занятий, методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы	Надеждин А.С.

МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Методические указания по выполнению практических занятий, методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы	Надеждин А.С.
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Методические указания по выполнению практических занятий, методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы	Надеждин А.С.
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Методические указания по выполнению практических занятий, методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы	Надеждин А.С.
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Методические указания по выполнению практических занятий, методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы	Надеждин А.С.
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Методические указания по выполнению практических занятий, методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы	Надеждин А.С.
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Методические указания по выполнению практических занятий, методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы	Надеждин А.С.
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Методические указания по выполнению практических занятий, методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы	Надеждин А.С.
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Методические указания по выполнению практических занятий, методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы	Надеждин А.С.
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Методические указания по выполнению практических занятий, методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы	Надеждин А.С.