

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

Индекс	Наименование учебных 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	Долбина О.С.
ОУП.03	Иностранный язык	Методические указания по выполнению практических занятий	Кузнецова И.А
ОУП.04	Математика	Методические указания по выполнению практических занятий	Тихонова Н.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	Григорьев А.В.
ОУП.08	Астрономия	Методические указания по выполнению практических занятий	Мокрак Е.В.
ОУП.09	Информатика	Методические указания по выполнению практических занятий	Салитова Е.В.
ОУП.10	Химия	Методические указания по выполнению практических занятий	Власова Т.В
ОУП.11	Биология	Методические указания по выполнению практических занятий	Власова Т.В
ОУП.12	Основы проектной деятельности/ История родного края	Методические указания по выполнению практических занятий	Войнаровская Ю.В.
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы	Баутина М.С.
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы	Баутина М.С.
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы	Баутина М.С.
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы	Яковлева С.А.
ОП.05	Основы калькуляции и учета	Методические указания по выполнению практических занятий	Баутина М.С.
ОП.06	Охрана труда	Методические указания по выполнению практических занятий	Целикова В.Я.
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	Борисова Ю.В.
ОП.11	Рынок труда и профессиональная карьера	Методические указания по выполнению практических занятий	Гилева Т.А.
ОП.12	Основы предпринимательства	Методические указания по выполнению практических занятий	Гилева Т.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	Баутина М.С.
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Методические указания по выполнению практических занятий, методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы	Баутина М.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	Баутина М.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	Баутина М.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	Баутина М.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	Баутина М.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	Баутина М.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	Баутина М.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	Баутина М.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	Баутина М.С.