**Методическое обеспечение образовательного процесса для специальности**

**43.01.09 Повар, кондитер**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Учебная дисциплина, междисциплинарный курс** | | **Методические документы** |
|  | **Предлагаемые ОО** |  |
| УД.01 | Основы здорового питания | Методические указания по выполнению практических и лабораторных работ |
| УД.02 | Эффективное поведение на рынке труда | Методические указания по выполнению практических и лабораторных работ |
| УД.03 | Основы финансовой грамотности | Методические указания по выполнению практических и лабораторных работ |
| УД.04 | Бережливое производство | Методические указания по выполнению практических и лабораторных работ |
|  | **Общепрофессиональный цикл** |  |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | Методические указания по выполнению практических и лабораторных работ |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | Методические указания по выполнению практических и лабораторных работ |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | Методические указания по выполнению практических и лабораторных работ |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | Методические указания по выполнению практических и лабораторных работ |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета | Методические указания по выполнению практических и лабораторных работ |
| ОП.06 | Охрана труда | Методические указания по выполнению практических и лабораторных работ |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | Методические указания по выполнению практических и лабораторных работ |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности | Методические указания по выполнению практических и лабораторных работ |
| ОП.09 | Физическая культура (для профессий СПО) | Методические указания по выполнению практических и лабораторных работ |
|  | **Профессиональный цикл** |  |
| ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |  |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | Методические указания по выполнению практических и лабораторных работ |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | Методические указания по выполнению практических и лабораторных работ |
| ПМ.02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |  |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | Методические указания по выполнению практических и лабораторных работ |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | Методические указания по выполнению практических и лабораторных работ |
| ПМ.03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |  |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | Методические указания по выполнению практических и лабораторных работ |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | Методические указания по выполнению практических и лабораторных работ |
| ПМ.04 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |  |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | Методические указания по выполнению практических и лабораторных работ |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | Методические указания по выполнению практических и лабораторных работ |
| ПМ.05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |  |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Методические указания по выполнению практических и лабораторных работ |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Методические указания по выполнению практических и лабораторных работ |