

## МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

<b>43.01.09 Повар, кондитер</b>		
<b>Индекс</b>	<b>Перечень предметов, дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей</b>	<b>Наименование документа</b>
<b>ОУП</b>		
<b>Общие учебные предметы</b>		
ОУП.01.	Русский язык	РП, КТП, КИМ, МУ по выполнению практических работ
ОУП.02.	Литература	РП, КТП, КИМ
ОУП.03.	Иностранный язык	РП, КТП, КИМ
ОУП.04.	Математика	РП, КТП, КИМ, МУ по выполнению практических работ
ОУП.05.	История	РП, КТП, КИМ, МУ по выполнению практических работ
ОУП.06.	Физическая культура	РП, КТП, КИМ
ОУП.07.	Основы безопасности жизнедеятельности	РП, КТП, КИМ, МУ по выполнению практических работ
ОУП.08.	Астрономия	РП, КТП, КИМ
	Индивидуальный проект (предметом не является)	РП, КТП
<b>УПВ</b>		
<b>Учебные предметы по выбору</b>		
УПВ.01.	Родная литература	РП, КТП, КИМ, МУ по выполнению практических работ
УПВ.02.	Химия	РП, КТП, КИМ, МУ по выполнению практических работ
УПВ.03.	Биология	РП, КТП, КИМ, МУ по выполнению практических работ
<b>ДУП</b>		
<b>Дополнительные учебные предметы</b>		
ДУП.01.	Введение в профессию	РП, КТП, КИМ
ДУП.01.01.	Основы проектной деятельности	РП, КТП, КИМ
ДУП.01.02.	Основы информационных технологий	РП, КТП, КИМ, МУ по выполнению практических работ
ДУП.01.03.	Рисование и лепка	РП, КТП, КИМ
ДУП.01.04.	Физика в профессии	РП, КТП, КИМ
ДУП.01.05.	Психология личности и профессиональное самоопределение	РП, КТП, КИМ
ДУП.01.06.	Основы профессиональной деятельности повара, кондитера	РП, КТП, КИМ
<b>ПШ</b>		
<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>		
<b>ОП</b>		
<b>Общепрофессиональный цикл</b>		
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	РП, КТП, КОС

ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров	РП, КТП, КОС
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места	РП, КТП, КОС
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	РП, КТП, КОС
ОП.05.	Основы калькуляции и учета	РП, КТП, КОС
ОП.06.	Охрана труда	РП, КТП, КОС
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	РП, КТП, КОС
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности	РП, КТП, КОС
ОП.09.	Физическая культура	РП, КТП, КОС
ОП.10.	Экологические основы природопользования	РП, КТП, КОС
ОП.11.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	РП, КТП, КОС
ОП.12.	Основы предпринимательской деятельности	РП, КТП, КОС
ОП.13.	Эстетика и дизайн кулинарных и кондитерских изделий	РП, КТП, КОС
<b>ПЦ</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	РП, КТП, КОС
МДК.01.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	РП, КТП, КОС
МДК.01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	РП, КТП, КОС
УП.01.01.	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	РП, КТП, КОС, МУ по УП
ПП.01.01.	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	РП, КТП, КОС, МУ по ПП
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	РП, КТП, КОС, МУ по выполнению практических работ
МДК.02.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	РП, КТП, КОС
МДК.02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	РП, КТП, КОС, МУ по выполнению практических работ
УП.02.01.	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	РП, КТП, КОС, МУ по УП

ПП.02.01.	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	РП, КТП, КОС, МУ по ПП
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	РП, КТП, КОС
МДК.03.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	РП, КТП, КОС
МДК.03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	РП, КТП, КОС
УП.03.01.	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	РП, КТП, КОС, МУ по УП
ПП.03.01.	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	РП, КТП, КОС, МУ по ПП
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	РП, КТП, КОС
МДК.04.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	РП, КТП, КОС
МДК.04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	РП, КТП, КОС
УП.04.01.	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	РП, КТП, КОС, МУ по УП
ПП.04.01.	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	РП, КТП, КОС, МУ по ПП
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	РП, КТП, КОС
МДК.05.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	РП, КТП, КОС
МДК.05.02.	Процессы приготовления, подготовки к	РП, КТП, КОС

	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
УП.05.01.	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	РП, КТП, КОС, МУ по УП
ПП.05.01.	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	РП, КТП, КОС, МУ по ПП
	Подготовка выпускной квалификационной работы	МУ по выполнению ВКР
	Защита выпускной квалификационной работы	МУ по выполнению ВКР