

**Перечень программно-методического обеспечения
по профессии 190117 Повар**

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Рабочая учебная программа	Календарно-тематическое планирование	Методические указания к выполнению практических/лабораторных работ	Методические рекомендации по выполнению ВСР	Фонд оценочных средств	
						ФТЗ	КОС
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ						
ОДБ	Базовые дисциплины						
ОДБ.01	Русский язык	+	+		+	+	
ОДБ.02	Литература	+	+		+	+	
ОДБ.03	Иностранный язык	+	+		-	+	
ОДБ.04	История	+	+		+	+	
ОДБ.05	Обществознание (вкл. экономику и право)	+	+	+	+	+	
ОДБ.06	Математика	+	+		+	+	
ОДБ.07	Информатика и ИКТ	+	+	-	-	+	
ОДБ.08	Основы безопасности жизнедеятельности	+	+	+	+	+	
ОДБ.09	Физическая культура	+	+		+	+	
ОДП	Профильные дисциплины						
ОДП.01	Физика	+	+	+	+	+	
ОДП.02	Химия	+	+	3	+	+	
ОДП.03	Биология	+	+	2	-	+	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						
ОП	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ						
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	+	+	2	-		+
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	+	+	2	-		+
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	+	+	+	-		+
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	+	+	+	+		+

ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	+	+		+		+
П	Профессиональный цикл						
ПМ	Профессиональные модули						
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	+	+				+
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	+	+	7	+		+
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	+	+				+
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	+	+	+	+		+
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	+	+				+
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	+	+	4	+		+
ПМ.04	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	+	+				+
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	+	+	+	-		+
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	+	+				+
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	+	+	10	+		+
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	+	+				+
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	+	+	-	-		+
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	+	+				+
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	+	+	+	-		+
МДК.07.02	Технология композиции блюд и изделий	+	+	-	-		
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	+	+				+
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	+	+	5	-		+