

ОУД/МДК	Электронные учебники/Учебный пособия/ книги и т.п.	Цифровые образовательные каталоги, профессиональные базы данных (подборка информационных ресурсов по тематикам) ресурсы/ платформы/
43.01.09 Повар, кондитер		
ОУД. Русский язык	<p>Гольцова Н.Г., Шамшин И.В. Русский язык: учебник для 10—11 классов. Базовый уровень: в 2 ч. Ч. 1 2020 <a href="https://znanium.com/read?id=429081">https://znanium.com/read?id=429081</a></p> <p>Гольцова Н.Г., Шамшин И.В. Русский язык: учебник для 10—11 классов. Базовый уровень: в 2 ч. Ч. 2 2020 <a href="https://znanium.com/read?id=429082">https://znanium.com/read?id=429082</a></p>	<p>Раздел 1. Введение <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/5890/start/175882/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/5890/start/175882/</a></p> <p>Раздел 2. Язык и речь, функциональные стили речи. <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/5510/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/5510/start/</a></p> <p>Раздел 3. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/4552/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/4552/start/</a></p> <p>Раздел 4. Лексикология и фразеология <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/4664/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/4664/start/</a></p>
ОУД. Литература	<p>Зинин С.А., Сахаров В.И. Литература: учебник для 10 класса . в 2 ч. Ч. 1 2020 <a href="https://znanium.com/read?id=426768">https://znanium.com/read?id=426768</a></p> <p>Зинин С.А., Сахаров В.И. Литература: учебник для 10 класса . в 2 ч. Ч. 2 2020 <a href="https://znanium.com/read?id=426769">https://znanium.com/read?id=426769</a></p> <p>Зинин С.А., Чалмаев В.А. Литература: учебник для 11 класса. в 2 ч. Ч. 2 2020 <a href="https://znanium.com/read?id=429074">https://znanium.com/read?id=429074</a></p> <p>Зинин С.А., Чалмаев В.А. Литература: учебник для 11 класса . в 2 ч. Ч. 1 2020 <a href="https://znanium.com/read?id=429073">https://znanium.com/read?id=429073</a></p>	<p>Раздел 2 Русская литература XIX века <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/5805/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/5805/start/</a> <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/5802/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/5802/start/</a> <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/3550/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/3550/start/</a></p> <p>Раздел 3. Литература 20 века <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/5619/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/5619/start/</a> <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/5590/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/5590/start/</a> <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/4802/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/4802/start/</a></p>
ОУД. Иностранный язык	<p>1. Английский язык для технических специальностей - Голубев А.П., Коржавый А.П. и др. <a href="https://file.11klasov.net/12910-anglijskij-jazyk-dlja-tehnicheskikh-specialnostej-golubev-ap-korzavyj-ap-i-dr.html">https://file.11klasov.net/12910-anglijskij-jazyk-dlja-tehnicheskikh-specialnostej-golubev-ap-korzavyj-ap-i-dr.html</a></p> <p>2. Английский язык – Российская электронная</p>	<p>Тема № 1.3 Условия проживания в городской и сельской местности <a href="https://www.liveworksheets.com/worksheets/en/English_as_a_Second_Language_(ESL)/Places_in_town/This_is_my_town!_pv1278524jn">https://www.liveworksheets.com/worksheets/en/English_as_a_Second_Language_(ESL)/Places_in_town/This_is_my_town!_pv1278524jn</a></p> <p>Тема № 1.6</p>

	<p>школа <a href="https://resh.edu.ru/subject/11/">https://resh.edu.ru/subject/11/</a></p> <p>3. «Бжилянская Г. М. Английский язык для студентов техникумов и технических колледжей. English for Students at Technical Secondary Schools and Technical Colleges» <a href="https://reader.lanbook.com/book/329552?lms=3ad8bd68cdf9d574b2b74a1a451bac1f#1">https://reader.lanbook.com/book/329552?lms=3ad8bd68cdf9d574b2b74a1a451bac1f#1</a></p>	<p>Туризм. Виды отдыха. <a href="https://www.liveworksheets.com/search.asp?content=means+of+transport&amp;page=3">https://www.liveworksheets.com/search.asp?content=means+of+transport&amp;page=3</a></p> <p><a href="https://www.liveworksheets.com/worksheets/en/English+as+a+Second+Language+(ESL)/Reading+comprehension/Travelling_yn2668682kj">https://www.liveworksheets.com/worksheets/en/English as a Second Language (ESL)/Reading comprehension/Travelling_yn2668682kj</a></p> <p>Тема № 1.7</p> <p>Страна/страны изучаемого языка <a href="https://b.socrative.com/teacher/#import-quiz/53503453">https://b.socrative.com/teacher/#import-quiz/53503453</a></p> <p>Тема 2.3</p> <p>Технический прогресс <a href="https://play.myquiz.ru/i/00310034">https://play.myquiz.ru/i/00310034</a></p> <p>Контрольная работа <a href="https://b.socrative.com/teacher/#import-quiz/64976124">https://b.socrative.com/teacher/#import-quiz/64976124</a></p> <p><a href="https://b.socrative.com/teacher/#import-quiz/64528902">https://b.socrative.com/teacher/#import-quiz/64528902</a></p>
<p>ОУД. Математика</p>	<p>Российская электронная школа, Алгебра и начала математического анализа</p> <p>10класс <a href="https://resh.edu.ru/subject/51/10/">https://resh.edu.ru/subject/51/10/</a></p> <p>Российская электронная школа, Алгебра и начала математического анализа</p> <p>10класс <a href="https://resh.edu.ru/subject/51/11/">https://resh.edu.ru/subject/51/11/</a></p> <p>Российская электронная школа, Геометрия 10 класс <a href="https://resh.edu.ru/subject/17/10/">https://resh.edu.ru/subject/17/10/</a></p> <p>Российская электронная школа, Геометрия 11 класс <a href="https://resh.edu.ru/subject/17/11/">https://resh.edu.ru/subject/17/11/</a></p> <p>Алгебра и начала математического анализа 10-11 класс, тесты <a href="https://reader.lanbook.com/book/178765#76">https://reader.lanbook.com/book/178765#76</a></p> <p>электронно-библиотечная система znanium.com:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. МАТЕМАТИКА Н.С. ЮХНО Среднее профессиональное образование <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=418563">https://znanium.com/catalog/document?id=418563</a></li> <li>2. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа 10-11 классы (базовый и углубленный уровни) <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=432591">https://znanium.com/catalog/document?id=432591</a></li> </ol>	<p>Раздел 1. Повторение курса математики основной школы <u>Тема 1.2 Числа и вычисления. Выражения и преобразования</u> <a href="https://learningapps.org/8725400">https://learningapps.org/8725400</a></p> <p><u>Действия со степенями, формулы сокращенного умножения.</u> <a href="https://learningapps.org/287680">https://learningapps.org/287680</a></p> <p><a href="https://learningapps.org/256436">https://learningapps.org/256436</a></p> <p><a href="https://learningapps.org/255923">https://learningapps.org/255923</a></p> <p><a href="https://learningapps.org/1335962">https://learningapps.org/1335962</a></p> <p><a href="https://learningapps.org/4592163">https://learningapps.org/4592163</a></p> <p><u>Тема 1.3. Геометрия на плоскости</u></p> <p><a href="https://learningapps.org/6197492">https://learningapps.org/6197492</a></p> <p><a href="https://learningapps.org/31588524">https://learningapps.org/31588524</a></p> <p><a href="https://learningapps.org/1863876">https://learningapps.org/1863876</a></p> <p><u>Тема 1.4. Процентные вычисления</u></p> <p><a href="https://learningapps.org/1943028">https://learningapps.org/1943028</a></p> <p><a href="https://learningapps.org/2036248">https://learningapps.org/2036248</a></p> <p><a href="https://learningapps.org/2426528">https://learningapps.org/2426528</a></p> <p><u>Тема 1.5. Уравнения и неравенства</u></p> <p><a href="https://learningapps.org/2165784">https://learningapps.org/2165784</a></p> <p><a href="https://learningapps.org/3536742">https://learningapps.org/3536742</a></p> <p><a href="https://learningapps.org/2188936">https://learningapps.org/2188936</a></p>

3. Дадаян А.А. Математика Среднее профессиональное образование  
<https://znanium.com/read?id=418454>
4. Кочеткова И.А. Математика практикум <https://znanium.com/read?id=339165>
5. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа 10-11 классы (базовый и углубленный уровни)  
<https://znanium.com/read?id=432693>
6. Фоминых Е.И. Математика <https://znanium.com/read?id=320715>

## Раздел 2 Прямые и плоскости в пространстве

### Тема 2.1.

Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей Тема 2.2.

Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей

### Тема 2.5.

Параллельные, перпендикулярные, скрещивающиеся прямые

<https://learningapps.org/259718>

<https://learningapps.org/1122427>

<https://learningapps.org/2250082>

## Раздел 3. Координаты и векторы

### Тема 3.1

Декартовы координаты в пространстве. Расстояние между двумя точками. Координаты середины отрезка

<https://learningapps.org/4862885>

### Тема 3.2

Векторы в пространстве. Угол между векторами. Скалярное произведение векторов

<https://learningapps.org/4862951>

<https://learningapps.org/4666323>

<https://learningapps.org/27195215>

<https://learningapps.org/6195432>

## Раздел 4. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции

### Тема 4.1

Тригонометрические функции произвольного угла, числа. Радианная и градусная мера угла <https://learningapps.org/929277>

<https://learningapps.org/2051288>

<https://learningapps.org/2531330>

<https://learningapps.org/1349989>

### Тема 4.9

Тригонометрические уравнения и неравенства

<https://learningapps.org/6996562>

<https://learningapps.org/2464559>

## Раздел 6. Производная функции, ее применение

### Тема 6.1

Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования

<https://learningapps.org/13375966>

		<p>Тема 11.4 Решение логарифмических уравнений и неравенств. <a href="https://edu-4.mob-edu.ru/ui/index.html#/bookshelf/course/14/topic/3577/lesson/8183">https://edu-4.mob-edu.ru/ui/index.html#/bookshelf/course/14/topic/3577/lesson/8183</a>  <a href="https://learningapps.org/view17544700">https://learningapps.org/view17544700</a>  <a href="https://learningapps.org/view6075115">https://learningapps.org/view6075115</a>  <a href="https://www.liveworksheets.com/da1455819qn">https://www.liveworksheets.com/da1455819qn</a></p>
ОУД. История	<p><a href="http://school-collection.edu.ru">Всеобщая история с древнейших времён до конца XIX в., 10 класс, Загладин Н.В., Симония Н.А. (school-collection.edu.ru)</a></p> <p><a href="https://www.labirint.ru/search/?stype=0">https://www.labirint.ru/search/?stype=0</a> учебник История России 10-11 класс</p> <p><a href="https://www.labirint.ru/books/481020/">https://www.labirint.ru/books/481020/</a> Базовый учебник по Истории России</p>	<p>Раздел: Введение  Тема: Древнейшая стадия истории человечества  <a href="http://school-collection.edu.ru">Параграф?04. У истоков рода человеческого (school-collection.edu.ru)</a>  <a href="http://school-collection.edu.ru">Параграф?05. Неолитическая революция (school-collection.edu.ru)</a></p> <p>Тема: Цивилизация Древнего мира  <a href="http://school-collection.edu.ru">Параграф?14. Мир эпохи Средневековья (school-collection.edu.ru)</a></p> <p>Контрольно- оценочные материалы  <a href="https://infourok.ru/testi-po-istorii-otechestva-dlya-kursa-spo-3704623.html">https://infourok.ru/testi-po-istorii-otechestva-dlya-kursa-spo-3704623.html</a></p>
ОУД. Физическая культура	<p>Физическая культура – Российская электронная школа <a href="https://resh.edu.ru/subject/9/">https://resh.edu.ru/subject/9/</a></p> <p>Филиппова, Ю. С. Физическая культура : учебно-методическое пособие / Ю.С. Филиппова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 201 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/textbook_5d36b382bede05.74469718. - ISBN 978-5-16-019217-8. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/2098104">https://znanium.com/catalog/product/2098104</a></p>	<p>Учебно-тренировочные занятия  Тема 10 Спортивные игры:  Тема 10.1 Волейбол  <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/4963/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/4963/start/</a></p> <p>Тема 10.2 Баскетбол  <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/3819/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/3819/start/</a></p>
ОУД. Основы безопасности жизнедеятельности	<p>Попович, В. А. Основы безопасности жизнедеятельности : учебное пособие / В. А. Попович, Н. И. Тараканов. - Москва : МГАВТ, 2008. - 183 с. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/404141">https://znanium.com/catalog/product/404141</a></p> <p>Хван, Т. А. Основы безопасности жизнедеятельности : учебное пособие / Т. А. Хван, П. А. Хван. — изд. 2-е. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. — 415 с. — (Среднее</p>	<p>Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья  <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/4816/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/4816/start/</a>  <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/3341/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/3341/start/</a></p> <p>Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения  Тема 2.1.  Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций  <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/3333/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/3333/start/</a></p> <p>Раздел 3.</p>

	<p>профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-30493-8. - Текст : электронный. -  URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1081525">https://znanium.com/catalog/product/1081525</a></p> <p>Данченко, С. П. Основы безопасности жизнедеятельности. Сборник заданий для абитуриентов : учебное пособие / С.П. Данченко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 67 с. - ISBN 978-5-16-109620-8. - Текст : электронный. -  URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1575757">https://znanium.com/catalog/product/1575757</a></p>	<p>Основы обороны государства и воинская обязанность  Тема 3.2. Организационная структура ВС РФ  <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/4818/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/4818/start/</a>  <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/3988/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/3988/start/</a>  Раздел 4.  Основы медицинских знаний  <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/5824/start/98883/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/5824/start/98883/</a></p>
<p>ОУД. Астрономия</p>	<p>«Пеньков В. Е.Астрономия» (Пеньков, В. Е. Астрономия / В. Е. Пеньков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — ISBN 978-5-507-46107-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/297671">https://e.lanbook.com/book/297671</a></p>	<p>Тема: История развития астрономии.  <a href="https://reader.lanbook.com/book/297671?lms=4be889613a421ffc7842b9a8283506ca#5">https://reader.lanbook.com/book/297671?lms=4be889613a421ffc7842b9a8283506ca#5</a></p> <p>Тема 2.Устройство Солнечной системы  <a href="https://reader.lanbook.com/book/297671?lms=4be889613a421ffc7842b9a8283506ca#5">https://reader.lanbook.com/book/297671?lms=4be889613a421ffc7842b9a8283506ca#5</a></p> <p>Тема 3.Строение и эволюция Вселенной  <a href="https://reader.lanbook.com/book/297671?lms=68b83a3da64dd513c5127bfd97501488#38">https://reader.lanbook.com/book/297671?lms=68b83a3da64dd513c5127bfd97501488#38</a></p>
<p>ОУД. Информатика</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Информатика. Базовый уровень. Учебник для 10 класса — Босова Л.Л. - <a href="https://murnik.ru/informatika-bazovyj-uroven-uchebnik-dlja-10-klassa-bosova-1-1">https://murnik.ru/informatika-bazovyj-uroven-uchebnik-dlja-10-klassa-bosova-1-1</a></li> <li>2. ИНФОРМАТИКА Е . В. Михеева, О. И. Титова <a href="file:///C:/Users/user/Downloads/Informatika.-Uchebnik.-E.V.-Miheeva.pdf">file:///C:/Users/user/Downloads/Informatika.-Uchebnik.-E.V.-Miheeva.pdf</a></li> <li>3. Информатика. Интернет - учебник Л.З. Шауцуковой в помощь учителю и ученикам. <a href="http://book.kbsu.ru">http://book.kbsu.ru</a></li> <li>4. <a href="http://informatikaplus.narod.ru/">http://informatikaplus.narod.ru/</a> - Информационный сайт содержит справочные материалы по информатике</li> </ol>	<p>Раздел 1. Информация и информационная деятельность человека  Тема 1.1. Информация и информационные процессы  <a href="http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/a30a9550-6a62-11da-8cd6-0800200c9a66/63412/?">http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/a30a9550-6a62-11da-8cd6-0800200c9a66/63412/?</a></p> <p>Раздел 3 Информационное моделирование  Тема 3.6 Тема 3.10. Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)  <a href="http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/a30a9550-6a62-11da-8cd6-0800200c9a66/63363/?">http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/a30a9550-6a62-11da-8cd6-0800200c9a66/63363/?</a></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Образовательные тесты онлайн - <a href="https://onlinetestpad.com/ru/tests/educational">https://onlinetestpad.com/ru/tests/educational</a></li> <li>2. Сервис интерактивных упражнений по информатике - <a href="https://learningapps.org/">https://learningapps.org/</a> -</li> </ol>

		<p>3. Образовательные квест комнаты по информатике - <a href="https://www.learnis.ru/account.html">https://www.learnis.ru/account.html</a> -</p> <p>4. Интерактивная доска по информатике по темам <a href="https://padlet.com/matemaryy/padlet-pga73rebhwuo4wch">https://padlet.com/matemaryy/padlet-pga73rebhwuo4wch</a></p> <p>5. Виртуальный музей информатики - <a href="http://informat444.narod.ru/museum/">http://informat444.narod.ru/museum/</a></p>
<p>ОУД. Химия</p>	<p>Химия", 10 класс, Габриелян О.С., Маскаев Ф.Н., Пономарев С.Ю., Теренин В.И.  <a href="http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/d05469af-69bd-11db-bd13-0800200c9c10/">http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/d05469af-69bd-11db-bd13-0800200c9c10/</a></p> <p>Планирование к учебнику "Химия", 10 класс, Габриелян О.С., Маскаев Ф.Н., Пономарев С.Ю., Теренин В.И.  <a href="http://school-collection.edu.ru/">http://school-collection.edu.ru/</a></p> <p>"Химия", 8 класс, Габриелян О.С.  <a href="http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/d05469af-69bd-11db-bd13-0800200c9c08/">http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/d05469af-69bd-11db-bd13-0800200c9c08/</a></p>	<p>Раздел. Органическая химия.  Тема. Углеводороды и их природные источники &amp; Алканы.  <a href="http://school-collection.edu.ru/">http://school-collection.edu.ru/</a>  &amp; <u>Ароматические углеводороды</u>  <a href="http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/d05469af-69bd-11db-bd13-0800200c9c10/75847/?">http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/d05469af-69bd-11db-bd13-0800200c9c10/75847/?</a></p> <p>Тема. Кислородсодержащие органические соединения &amp; <u>Спирты</u>  <a href="http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/d05469af-69bd-11db-bd13-0800200c9c10/75851/?">http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/d05469af-69bd-11db-bd13-0800200c9c10/75851/?</a></p> <p>&amp; <u>Альдегиды и кетоны.</u>  <a href="http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/d05469af-69bd-11db-bd13-0800200c9c10/75850/">http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/d05469af-69bd-11db-bd13-0800200c9c10/75850/</a></p> <p>Раздел. Общая и неорганическая химия.  Тема. Основные понятия и законы химии &amp; <u>Предмет химии. Вещества</u>  <a href="http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/d05469af-69bd-11db-bd13-0800200c9c08/75643/?">http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/d05469af-69bd-11db-bd13-0800200c9c08/75643/?</a>  &amp; <u>Химические формулы. Относительная атомная и молекулярная массы</u>  <a href="http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/d05469af-69bd-11db-bd13-0800200c9c08/75646/?">http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/d05469af-69bd-11db-bd13-0800200c9c08/75646/?</a></p> <p>Тема. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И.Менделеева и строение атома.    <u>&amp;Периодическая система элементов Менделеева Д.И. Знаки химических элементов</u></p>

		<a href="http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/d05469af-69bd-11db-bd13-0800200c9c08/75646/?">http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/d05469af-69bd-11db-bd13-0800200c9c08/75646/?</a> & <u>Строение электронных оболочек атомов</u> <a href="http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/d05469af-69bd-11db-bd13-0800200c9c08/75650/?">http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/d05469af-69bd-11db-bd13-0800200c9c08/75650/?</a>
ОУД. Биология	<p><u>"Биология", 11 класс, Пономарева И.Н. и др.</u>  <a href="http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/474383c8-b98e-4a38-90fb-553694e82c83/">http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/474383c8-b98e-4a38-90fb-553694e82c83/</a></p> <p>Биология. 10 класс (базовый уровень) : учебник / В. В. Пасечник, А. А. Каменский, А. М. Рубцов [и др.] ; под ред. В. В. Пасечника. — 5-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2023. — 223, [1] с. : ил. — (Линия жизни). - ISBN 978-5-09-103624-4. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/2089928">https://znanium.com/catalog/product/2089928</a></p>	<p>Тема. Учение о клетке.  &amp;Строение и функции клетки.  <a href="http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/474383c8-b98e-4a38-90fb-553694e82c83/86760">http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/474383c8-b98e-4a38-90fb-553694e82c83/86760</a>  &amp;Жизненный цикл клетки.  <a href="http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/474383c8-b98e-4a38-90fb-553694e82c83/86762/?">http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/474383c8-b98e-4a38-90fb-553694e82c83/86762/?</a>  Тема.Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов.  &amp;Размножение организмов. Организм - единое целое.  <a href="http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/474383c8-b98e-4a38-90fb-553694e82c83/86743/?">http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/474383c8-b98e-4a38-90fb-553694e82c83/86743/?</a>  &amp;Индивидуальное развитие организма.  <a href="http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/474383c8-b98e-4a38-90fb-553694e82c83/86745/?">http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/474383c8-b98e-4a38-90fb-553694e82c83/86745/?</a>  Тема. Основы генетики и селекции  &amp;Законы генетики, установленные Г. Менделем. Моногибридное и дигибридное скрещивание  <a href="http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/42fbf0ae-ded3-445e-8474-6d046772138a/86706/?">http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/42fbf0ae-ded3-445e-8474-6d046772138a/86706/?</a>  &amp;Генетика - теоретическая основа селекции  <a href="http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/42fbf0ae-ded3-445e-8474-6d046772138a/86708/?">http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/42fbf0ae-ded3-445e-8474-6d046772138a/86708/?</a></p>
ОУД.Обществознание (вкл. экономику и право)	<p>1.Учебник по обществознанию для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей.  <a href="https://obuchalka.org/2016060689558/obschestvoznanie-">https://obuchalka.org/2016060689558/obschestvoznanie-</a></p>	<p><b>Раздел 1.</b> Человек. Человек в системе общественных отношений  <a href="https://ppt-online.org/734198">https://ppt-online.org/734198</a></p> <p><b>Раздел 2.</b> Общество как сложная динамическая система</p>

	<p>dlya-professii-i-specialnostei-tehnicheskogo-estestvenno-nauchnogo-gumanitarnogo-profilei-vajenin-a-g-2014.html  <a href="https://infourok.ru/biblioteka/obwestvoznanie/uchebnik-2162/tema-114589">https://infourok.ru/biblioteka/obwestvoznanie/uchebnik-2162/tema-114589</a></p> <p>2.Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: Практикум  <a href="https://academia-library.ru/catalogue/4831/479043/">https://academia-library.ru/catalogue/4831/479043/</a></p> <p>3. Обществознание: учебник для среднего профессионального образования /В.И. Купцов (и др.); под редакцией В.И. Купцова. – 2-е издание переработанное и дополненное. – Москва: Издательство Юрайт, 2023 – 256с. – (Профессиональное образование).  <a href="https://urait.ru/viewer/obschestvoznanie-532634#page/2">https://urait.ru/viewer/obschestvoznanie-532634#page/2</a></p>	<p><a href="https://pptcloud.ru/obshh/obschestvo-kak-slozhnaya-dinamicheskaya-sistema-317939?download=true">https://pptcloud.ru/obshh/obschestvo-kak-slozhnaya-dinamicheskaya-sistema-317939?download=true</a></p> <p><b>Раздел 3.</b> Социальные отношения  <a href="https://ppt-online.org/448305">https://ppt-online.org/448305</a></p> <p><b>Раздел 4.</b> Политика  <a href="https://ppt-online.org/211096">https://ppt-online.org/211096</a></p> <p><b>Раздел 5.</b> Экономика  <a href="https://ppt-online.org/263434">https://ppt-online.org/263434</a></p> <p><b>Раздел 6.</b> Право  <a href="https://ppt-online.org/191205">https://ppt-online.org/191205</a></p> <p><b>Раздел 7.</b> Профессионально-ориентированное содержание (прикладной модуль) Предпринимательство и предпринимательская деятельность  <a href="https://shareslide.ru/obshchestvoznanie/prezentatsiya-predprinimatelstvo-i-biznes-11-klass/download">https://shareslide.ru/obshchestvoznanie/prezentatsiya-predprinimatelstvo-i-biznes-11-klass/download</a></p>
<p>ОУД. Физика</p>	<p>Физика 10-11 кл. – Российская электронная школа  <a href="https://resh.edu.ru/subject/28/10/">https://resh.edu.ru/subject/28/10/</a>  <a href="https://resh.edu.ru/subject/28/11/">https://resh.edu.ru/subject/28/11/</a></p> <p>«Бабаев В. С.Физика» (Бабаев, В. С. Физика / В. С. Бабаев. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — ISBN 978-5-507-46873-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/352265">https://e.lanbook.com/book/352265</a></p> <p>«Сидорчук Л. Р.Лабораторный практикум по физике (10-11 класс)» (Сидорчук, Л. Р. Лабораторный практикум по физике (10-11 класс) : учебное пособие / Л. Р. Сидорчук. — Нижний Новгород : ННГУ им. Н. И. Лобачевского, 2021. — 18 с. — Текст : электронный // Лань :</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Механика/Механическое движение <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/1488/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/1488/start/</a></li> <li>2. Молекулярная физика/Давление. Способы увеличения и уменьшения давления. <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/2971/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/2971/start/</a></li> <li>3. Механика/Потенциальная и кинетическая энергия. <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/2597/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/2597/start/</a></li> <li>4. Молекулярная физика./Количество теплоты. Удельная теплоёмкость. <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/2989/sta">https://resh.edu.ru/subject/lesson/2989/sta</a></li> <li>5. Электродинамика/Электрический ток. Источники электрического тока. <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/2591/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/2591/start/</a></li> <li>6. Электростатика/ Электрическая ёмкость. Конденсаторы. <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/3753/start/4877">https://resh.edu.ru/subject/lesson/3753/start/4877</a></li> </ol>



	<p>электронно-библиотечная система. —  URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/283142">https://e.lanbook.com/book/283142</a></p>	<p><a href="#">7/</a>  7. Квантовая физика/ Радиоактивность. Состав атомного ядра.  <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/2990/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/2990/start/</a>  8. Строение и эволюция Вселенной/Структура Вселенной  <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/2990/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/2990/start/</a>  9. Магнетизм/Магнитное поле катушки с током  <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/2978/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/2978/start/</a>  10. Основы специальной теории относительности/Постулаты СТО  <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/5907/start/48231/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/5907/start/48231/</a></p>
<p>ОУД. География</p>	<p>1.География Баранчиков Е.В. учебник для студентов учреждений сред. Проф. Образования. Экономическая и социальная география мира. Учебное пособие. <a href="http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/fa42d1eb-17c5-f32e-ab5a-85772493cbee/118871/?https://btotis.ru/wp-content/uploads/2020/03/uchebnikgeograf.pdf">http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/fa42d1eb-17c5-f32e-ab5a-85772493cbee/118871/?https://btotis.ru/wp-content/uploads/2020/03/uchebnikgeograf.pdf</a></p> <p>2.Шульгина, О. В. География : учебник / О.В. Шульгина, А.Е. Козаренко, Д.Н. Самусенко. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 313 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/10.12737/textbook_59d5d1377057f0.52042361. - ISBN 978-5-16-013213-6. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/2083376">https://znanium.com/catalog/product/2083376</a></p> <p>3.Максаковский, В. П. География. 10-11 классы (базовый уровень) : учебник / В. П. Максаковский. — 33-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2023. — 415, [1] с. : ил., карты. - ISBN 978-5-09-105010-3. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/2089893">https://znanium.com/catalog/product/2089893</a></p> <p>4.Домогацких, Е. М. География: экономическая и социальная география мира: учебник для 10-11 классов общеобразовательных организаций. Базовый уровень.</p>	<p>Раздел 1.  Тема 1.3. География населения мира  <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/5435/start/202049/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/5435/start/202049/</a>  Раздел 2.  Тема . Общая характеристика зарубежной Азии  <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/5765/start/202396/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/5765/start/202396/</a>  <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/5766/train/202436/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/5766/train/202436/</a>  Тема 2.3. Африка  <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/5503/start/298786/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/5503/start/298786/</a>  Тема 2.4. Америка  <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/5768/start/173213/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/5768/start/173213/</a></p>

Часть 1. Общая характеристика мира : учебник / Е. М. Домогацких, Н. И. Алексеевский. - 2-е изд. - Москва : ООО «Русское слово — учебник», 2020. - 288 с. - (ФГОС. Инновационная школа). - ISBN 978-5-533-01221-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/>

5.Погодина, В. Л. География туризма : учебник / В.Л. Погодина, И.Г. Филиппова ; под ред. Е.И. Богданова. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 256 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010338-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1939096>

6.Холина, В. Н. География. 11 класс. Углублённый уровень : учебник / В. Н. Холина. - 11-е изд., перераб. - Москва : Просвещение, 2023. - 368 с. - ISBN 978-5-09-104508-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2089224>

7.Гладкий, Ю. Н. География. 10 класс. Базовый и углублённый уровни : учебник / Ю. Н. Гладкий, В. В. Николина. - 5-е изд. - Москва : Просвещение, 2023. - 271 с. - (Полярная звезда). - ISBN 978-5-09-104480-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/208922>

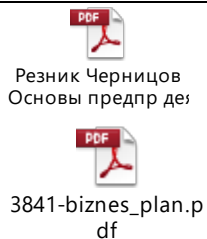
ОУД. Конструктор карьеры

Конструктор карьеры  
[https://center-prof38.ru/sites/default/files/one\\_click/2.\\_smirnova\\_t.l.pdf](https://center-prof38.ru/sites/default/files/one_click/2._smirnova_t.l.pdf)

Методические указания для выполнения практических занятий [https://docs.yandex.ru/docs/view?url=ya-browser%3A%2F%2F4DT1uXEPRrJRXIUFoewruJoPtusKBL7eAGpywY296TUxTUYHMA4eUcAjfS4VQwjHjO6kpYtYWFgMyY3HTbGJgqdDklVogS9mG50-i2zpy9UO1zKLyTpz92sNRIT\\_maAdziM0RJ\\_KB56HM2FCjZnpg%3D%3D%3Fsign%3DVEQS-A6xNdXYVLcZSJ1im6NSYovpGsKtSgG92R7mV0U%3D&name=op\\_1\\_6\\_konstruktor\\_kar\\_ery.docx&nosw=1](https://docs.yandex.ru/docs/view?url=ya-browser%3A%2F%2F4DT1uXEPRrJRXIUFoewruJoPtusKBL7eAGpywY296TUxTUYHMA4eUcAjfS4VQwjHjO6kpYtYWFgMyY3HTbGJgqdDklVogS9mG50-i2zpy9UO1zKLyTpz92sNRIT_maAdziM0RJ_KB56HM2FCjZnpg%3D%3D%3Fsign%3DVEQS-A6xNdXYVLcZSJ1im6NSYovpGsKtSgG92R7mV0U%3D&name=op_1_6_konstruktor_kar_ery.docx&nosw=1)

Методические указания для выполнения практических занятий [https://docs.yandex.ru/docs/view?url=ya-browser%3A%2F%2F4DT1uXEPRrJRXIUFoewruJoPtusKBL7eAGpywY296TUxTUYHMA4eUcAjfS4VQwjHjO6kpYtYWFgMyY3HTbGJgqdDklVogS9mG50-i2zpy9UO1zKLyTpz92sNRIT\\_maAdziM0RJ\\_KB56HM2FCjZnpg%3D%3D%3Fsign%3DVEQS-A6xNdXYVLcZSJ1im6NSYovpGsKtSgG92R7mV0U%3D&name=op\\_1\\_6\\_konstruktor\\_kar\\_ery.docx&nosw=1](https://docs.yandex.ru/docs/view?url=ya-browser%3A%2F%2F4DT1uXEPRrJRXIUFoewruJoPtusKBL7eAGpywY296TUxTUYHMA4eUcAjfS4VQwjHjO6kpYtYWFgMyY3HTbGJgqdDklVogS9mG50-i2zpy9UO1zKLyTpz92sNRIT_maAdziM0RJ_KB56HM2FCjZnpg%3D%3D%3Fsign%3DVEQS-A6xNdXYVLcZSJ1im6NSYovpGsKtSgG92R7mV0U%3D&name=op_1_6_konstruktor_kar_ery.docx&nosw=1)

ОУД. Основы предпринимательской деятельности/



<https://dspace.kpfu.ru/xmlui/handle/net/149843>

© Электронно-библиотечная система Лань, 2011-2021

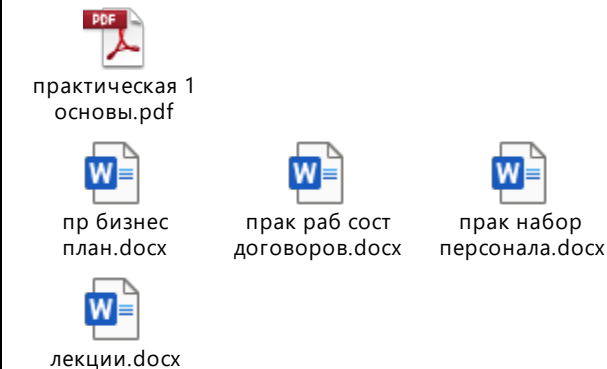
Скачивайте наши приложения для iOS и Android

Пашин Д.М., Котенкова С.Н., Мустафин... - Eruditor

[g.eruditor.one](http://g.eruditor.one)»Предпринимательство»Основы предпринимательства

Пашин Д.М., Котенкова С.Н., Мустафин А.Н. и др. Основы предпринимательства. Учебное пособие. - Казань: КФУ, 2019. - 152 с

Ананьева, Н. В. Основы предпринимательства : учеб. пособие / Ананьева Н. В. - Красноярск : СФУ, 2016. - 128 с. - ISBN 978-5-7638-3460-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785763834604.html> (дата обращения: 16.09.2023). - Режим доступа : по подписке.



ОУД. Основы финансовой грамотности

Е.В. Каранина, А.В. Евстратова Финансы, денежное обращение и кредит. Учебник для средних и средних специальных учебных заведений. Киров: ФГБОУ ВПО «ВятГУ», 2015.- 212с.

**Раздел 1.**  
**Основы финансового планирования**  
1. Сущность, функции, принципы финансового планирования: <https://thepresentation.ru/finansy/sushchnost-funktsii-printsipy-finansovogo-planirovaniya/download>

Онлайн-уроки Банка России на сайте dni-fg.ru

2. Модель трёх капиталов: <https://dzen.ru/a/YL8fdPrqr0nkj0sC>
3. Структура бюджета на 2023г.  
<https://journal.tinkoff.ru/budget-2023/>

Электронный учебник:

Глава 2. Финансы и финансовая система, с.54-175.

## Раздел 2.

### Сбережения и инвестиции

1. Инфляция

<https://inflatio.ru/>

Электронный учебник:

Инфляция и её виды, с.45

2. Виды банковских вкладов

<https://www.sravni.ru/vklady/info/vidy-vkladov-v-bankah/>

3. Простой и сложный процент

<https://webinvestor.pro/prostye-i-slozhnye-procenty/>

4. Инвестиционное планирование и риски

инвестирования <https://thepresentation.ru/finansy/investitsionnoe-planirovanie/download>

5. Портфель инвестиций. Диверсификация.

<https://www.banki.ru/news/daytheme/?id=10970649>

6. Ценные бумаги (курс лекций):

7. <https://kopirublik.ru/cennye-bumagi-dolevye-i-dolgovye-ponjatie-i-sravnitel'naja-harakteristika/>

## Раздел 3.

### Использование кредитных ресурсов

1. Виды кредитов:

<https://www.sravni.ru/enciklopediya/info/vidy-kreditov/>

2. Особенности ипотечного кредитования в России

<https://ipotekaved.ru/v-rossii/osobennosti-ipoteki.html>

3. Рефинансирование кредитной задолженности:




<https://kreditec.ru/protsedura-refinansirovanie-kredita-v-sber/>


4. Кредитная карта:

<https://dzen.ru/a/ZEtgTMGfE16R0xqK>

5. Понятие овердрафта:

<https://sovcombank.ru/blog/sberezheniya/chto-takoe-overdraft->

		<p style="text-align: center;"><b>Раздел 4.</b></p> <p><b>Безналичные расчеты физических лиц</b></p> <p>1.Формы безналичных расчётов:  <a href="https://pptcloud.ru/raznoe/formy-beznalichnyh-raschetov?download=true">https://pptcloud.ru/raznoe/formy-beznalichnyh-raschetov?download=true</a>  Электронный учебник:  Формы организации безналичных расчётов, с.27.</p> <p style="text-align: center;"><b>Раздел 5.</b></p> <p><b>Защита финансовых прав потребителя</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Защита прав потребителя: <a href="https://uchitelya.com/lp/index.php">https://uchitelya.com/lp/index.php</a></li> <li>2. Книга жалоб и предложений:  <a href="https://business.yandex/praktika/kniga-zhalob-i-predlozhenij-2023/">https://business.yandex/praktika/kniga-zhalob-i-predlozhenij-2023/</a></li> <li>3.Финансовые пирамиды:  <a href="https://slaidy.com/prezentacii-na-razlichnye-temy/finansovye-piramidy-25">https://slaidy.com/prezentacii-na-razlichnye-temy/finansovye-piramidy-25</a></li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Раздел 6.</b></p> <p><b>Основы предпринимательства</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы предпринимательства: <a href="https://pptcloud.ru/raznoe/osnovy-predprinimatelstva-215972?download=true">https://pptcloud.ru/raznoe/osnovy-predprinimatelstva-215972?download=true</a></li> </ol>
<p>ОУД. Учебно-исследовательское проектирование</p>	<p> uch00213.pdf</p> <p> RITORIKA_uchebnik_Korovina.pdf</p> <p> 6ea0788bbed15ac153577b254b4a7175+</p>	<p><a href="http://pmprofy.ru/content/rus/155/1559-article.asp">http://pmprofy.ru/content/rus/155/1559-article.asp</a>  <a href="#">Попов и Ю Яковенко Ольга Владимировна Управление проектами [учебное пособие] (xn---qtbhadjdlik.xn--p1ai)</a>  <a href="https://nsportal.ru/user/768919/page/osnovy-issledovatel'skoy-deyatelnosti">https://nsportal.ru/user/768919/page/osnovy-issledovatel'skoy-deyatelnosti</a>  <a href="#">В качестве учебно-методического пособия — Студопедия (studopedia.ru)</a></p>

	 Lektsiya-5науч иссл - копия.pdf	
ОП. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Матюхина З. П. М 35 Основы физиологии питания, гигиены и санитарии (для работников общест венно го пи т а н и я) :	<a href="https://www.bolohovomt.ru/doc/osnovi_pitania.pdf">https://www.bolohovomt.ru/doc/osnovi_pitania.pdf</a>
	<a href="#">Богатырева Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.pdf</a>	<a href="https://goo.su/0vHDV1U">https://goo.su/0vHDV1U</a>
	<a href="#">Дроздова Физиология питания.doc</a>	<a href="https://goo.su/h5Fc5a">https://goo.su/h5Fc5a</a>
	<a href="#">Основы микробиологии Мудрецова-Висс Клавдия Алексеевна, Дедюхина Валентина Петровна, Масленникова Евгения Владимировна</a>	<a href="https://goo.su/bDuf72">https://goo.su/bDuf72</a>
	<a href="#">Матюхина Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.pdf</a>	<a href="https://goo.su/NbPk5">https://goo.su/NbPk5</a>
	<a href="#">Санитария и гигиена питания, Рубина Е.А., 2005..pdf</a>	<a href="https://goo.su/Cc7iIU">https://goo.su/Cc7iIU</a>
	<a href="#">Степанова И.В. Санитария и гигиена питания (2010).pd</a>	<a href="https://goo.su/tkLM">https://goo.su/tkLM</a>
	МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ	<a href="https://goo.su/LXMVnc">https://goo.su/LXMVnc</a>
Практикум для студентов по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» Лунгу Ирина Николаевна, Пушина Нина Вячеславовна, Морозова Жанна Владимировна	<a href="https://goo.su/N1g9v">https://goo.su/N1g9v</a>	
ОП. Основы товароведения продовольственных	1.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования 2. Щетилина И.П. Товароведение продовольственных	<a href="https://clc.ink/72hgwwW">https://clc.ink/72hgwwW</a> <a href="https://reader.lanbook.com/book/117802#14">https://reader.lanbook.com/book/117802#14</a>

<p>товаров</p>	<p>товаров: Практикум  3.Афанасенко О. Я. Товароведение продовольственных товаров. Сборник тестов  3. Издательство пищевая промышленность  4. Журнал товаровед.  5. Каталог ГОСТ  6. Файловый архив студентов  7. СанПиН 2.3.2. 1324-03</p>	<p><a href="https://reader.lanbook.com/book/131873#38">https://reader.lanbook.com/book/131873#38</a>   <a href="https://www.foodprom.ru/">https://www.foodprom.ru/</a>  <a href="https://goo.su/MLCzUPE">https://goo.su/MLCzUPE</a>  <a href="https://internet-law.ru/gosts/">https://internet-law.ru/gosts/</a>  <a href="https://studfile.net/preview/9461991/page:14/">https://studfile.net/preview/9461991/page:14/</a>  <a href="https://10.rospotrebnadzor.ru/upload/medialibrary/c42/sanpin-2.3.2.1324_03.pdf">https://10.rospotrebnadzor.ru/upload/medialibrary/c42/sanpin-2.3.2.1324_03.pdf</a></p>
<p>ОП. Техническое оснащение и организация рабочего места</p>	<p>1.Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования  2.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.: учебник для сред. проф. образования  3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие</p>	<p><a href="https://tourlib.net/books_tourism/radchenko.htm">https://tourlib.net/books_tourism/radchenko.htm</a>   <a href="http://pl136ufa.narod.ru/dokum/zolin.pdf">http://pl136ufa.narod.ru/dokum/zolin.pdf</a>   <a href="https://tourlib.net/books_tourism/usov.htm">https://tourlib.net/books_tourism/usov.htm</a>   Официальное опубликование правовых актов  <a href="https://goo.su/R1aZa">https://goo.su/R1aZa</a>  Каталог ГОСТ <a href="https://internet-law.ru/gosts/">https://internet-law.ru/gosts/</a>  ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования <a href="https://internet-law.ru/gosts/gost/54759">https://internet-law.ru/gosts/gost/54759</a>  ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу <a href="https://internet-law.ru/gosts/gost/56009">https://internet-law.ru/gosts/gost/56009</a>  ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования <a href="https://internet-law.ru/gosts/gost/57023">https://internet-law.ru/gosts/gost/57023</a>  Главный портал индустрии гостеприимства и питания <a href="https://horecaclub.ru/index/horeca">https://horecaclub.ru/index/horeca</a>  Каталог пищевого оборудования <a href="https://clc.ink/6612HOU9S">https://clc.ink/6612HOU9S</a>  Профессиональное кухонное оборудование-  <a href="https://абатмаркет.рф/?utm_term=---">https://абатмаркет.рф/?utm_term=---</a></p>

<p>ОП. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности</p>	<p><a href="https://www.litres.ru/book/irina-gerber/ekonomicheskie-i-pravovye-osnovy-professionalnoy-deyatelnosti-68937633/">И. А. Гербер</a> Экономические и правовые основы профессиональной деятельности. (СПО). Учебное пособие. 2023, 332с. <a href="https://www.litres.ru/book/irina-gerber/ekonomicheskie-i-pravovye-osnovy-professionalnoy-deyatelnosti-68937633/">https://www.litres.ru/book/irina-gerber/ekonomicheskie-i-pravovye-osnovy-professionalnoy-deyatelnosti-68937633/</a></p>	<p><a href="https://autotargeting&amp;yclid=5447435430688251917">autotargeting&amp;yclid=5447435430688251917</a></p> <p>Тема 1.1 Принципы рыночной экономики <a href="https://ppt4web.ru/ehkonomika/osnovnye-principy-funkcionirovaniya-rynochnoj-ehkonomiki.html">https://ppt4web.ru/ehkonomika/osnovnye-principy-funkcionirovaniya-rynochnoj-ehkonomiki.html</a></p> <p>Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования <a href="https://ppt4web.ru/ehkonomika/predpriyatje-kak-subekt-khozjajstvovaniya.html">https://ppt4web.ru/ehkonomika/predpriyatje-kak-subekt-khozjajstvovaniya.html</a></p> <p>Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения <a href="https://pptcloud.ru/pravoved/205482?download=true">https://pptcloud.ru/pravoved/205482?download=true</a></p> <p>Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда 1. <a href="https://pptcloud.ru/ekonomika/sistema-i-formy-oplaty-truda?download=true">https://pptcloud.ru/ekonomika/sistema-i-formy-oplaty-truda?download=true</a> 2. <a href="https://ppt4web.ru/ehkonomika/formy-i-sistemy-oplaty-truda.html">https://ppt4web.ru/ehkonomika/formy-i-sistemy-oplaty-truda.html</a></p>
<p>ОП. Основы калькуляции и учета</p>	<p>1. Потапова И.И. Калькуляция и учет учеб.пособие 2. Кучма В.Н. Бухгалтерский учет : практическое пособие</p>	<p><a href="https://clc.ink/2134jBrXH">https://clc.ink/2134jBrXH</a> <a href="https://znanium.com/read?id=308084">https://znanium.com/read?id=308084</a></p> <p>Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета ФЗ "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) <a href="https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/">https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/</a></p> <p>Тема 2. Ценообразование в общественном питании ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию <a href="https://internet-law.ru/gosts/gost/54762/">https://internet-law.ru/gosts/gost/54762/</a></p> <p>Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация ТК РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) <a href="https://clc.ink/6836tmEUf">https://clc.ink/6836tmEUf</a> Приказа Минфина РФ "Об утверждении Методических указаний по</p>



		<p>инвентаризации имущества и финансовых обязательств"  <a href="https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/">https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/</a>          Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания          Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей» <a href="https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/">https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/</a>          Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций          Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением  <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/</a>          Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016          г.) <a href="http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/">http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/</a>          Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016          г.) <a href="http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/">http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/</a></p>
<p>ОП. Охрана труда</p>	<p>1. Бурашников Ю. М., Максимов А. С., Сысоев В. Н. Производственная безопасность на предприятиях пищевых          2. А.В. Добычина Охрана труда для повара, кондитера.          3. Докторов А.В. Охрана труда в сфере общественного питания          4. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле.          5. Бурашников Ю. М., Максимов А. С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле</p>	<p><a href="https://goo.su/5s9IIQZ">https://goo.su/5s9IIQZ</a>   <a href="https://znanium.com/read?id=430199">https://znanium.com/read?id=430199</a>   <a href="https://znanium.com/read?id=278091">https://znanium.com/read?id=278091</a>   <a href="https://znanium.com/read?id=419282">https://znanium.com/read?id=419282</a>   <a href="https://goo.su/FGWj5">https://goo.su/FGWj5</a>          Доп.источники:  <a href="https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_28399/">https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_28399/</a>  <a href="https://ohranatruda.ru/">https://ohranatruda.ru/</a>  <a href="https://goo.su/WMyzCdJ">https://goo.su/WMyzCdJ</a></p>
<p>ОП. Иностраный язык в профессиональной деятельности</p>	<p>Фалалеева М., Tasty English / Вкусный английский – учебное пособие <a href="https://disk.yandex.ru/d/3viHNJxp9apHug">https://disk.yandex.ru/d/3viHNJxp9apHug</a></p>	<p>Тема 6.          Обслуживание посетителей в ресторане  <a href="https://englishweb.ru/dialogi/beginners/in-a-cafe.html">https://englishweb.ru/dialogi/beginners/in-a-cafe.html</a>  <a href="https://www.eslprintables.com/powerpoint.asp?id=22015">https://www.eslprintables.com/powerpoint.asp?id=22015</a>          Тема 9.</p>

		<p>Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд  <a href="https://lingust.ru/english/темы-по-английскому-языку/топик73">https://lingust.ru/english/темы-по-английскому-языку/топик73</a>  <a href="https://lingust.ru/english/темы-по-английскому-языку/топик77">https://lingust.ru/english/темы-по-английскому-языку/топик77</a></p>
<p>ОП. Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>1.Холостова, Е. И. Безопасность жизнедеятельности / Е. И. Холостова, О. Г. Прохорова. - Москва : Дашков и К, 2017. - 456 с. -ISBN 978-5-394-02026-  1. <a href="https://new.znaniium.com/catalog/product/415043">https://new.znaniium.com/catalog/product/415043</a></p> <p>2.Никифоров, Л.Л. Безопасность жизнедеятельности : учеб. пособие / Л.Л. Никифоров, В.В. Персиянов. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 297 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014043-8 (print) ; ISBN 978-5-16-106878-6 (online). <a href="https://new.znaniium.com/catalog/product/1017335">https://new.znaniium.com/catalog/product/1017335</a></p> <p>3.Безопасность жизнедеятельности. Практикум : учебное пособие / В. А. Бондаренко, С. И. Евтушенко, В. А. Лепихова. - Москва : ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 150 с. - (СПО). - ISBN 978-5-369-01794-  4. <a href="https://new.znaniium.com/catalog/product/995045">https://new.znaniium.com/catalog/product/995045</a></p> <p>4.Катин, В. Д. Порядок расследования и учета несчастных случаев на предприятиях железнодорожного транспорта : учеб. пособие / В. Д. Катин, Н. Г. Надменко . – Москва : ФГБУ ДПО «Учебно-методический центр по образованию на железнодорожном транспорте», 2018. – 144 с. – ISBN 978-5-906938-45-  9. <a href="http://umczdt.ru/books/40/18710/">http://umczdt.ru/books/40/18710/</a></p>	<p>Раздел 1.  Гражданская оборона  <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/5474/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/5474/start/</a>  <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/5826/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/5826/start/</a></p> <p>Раздел 2.  Основы военной службы  <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/5552/start/287823/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/5552/start/287823/</a>  <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/5834/start/303872/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/5834/start/303872/</a>  <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/4819/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/4819/start/</a>  <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/5507/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/5507/start/</a></p>
<p>ОП. Физическая культура</p>	<p>Физическая культура – Российская электронная школа <a href="https://resh.edu.ru/subject/9/">https://resh.edu.ru/subject/9/</a></p> <p>Филиппова, Ю. С. Физическая культура : учебно-методическое пособие / Ю.С. Филиппова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 201 с. — (Высшее образование). —</p>	<p>Учебно-тренировочные занятия  Тема 10 Спортивные игры:  Тема 10.1 Волейбол  <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/4963/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/4963/start/</a>  Тема 10.2 Баскетбол</p>

	DOI 10.12737/textbook_5d36b382bede05.74469718. - ISBN 978-5-16-019217-8. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/2098104">https://znanium.com/catalog/product/2098104</a>	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/3819/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/3819/start/</a>
ОП. Кухни народов мира*	Сборник книг	<a href="https://avidreaders.ru/">https://avidreaders.ru/</a>
	Сборник рецептов блюд зарубежной кухни Васюкова А. Т.	<a href="https://e.lanbook.com/book/277511">https://e.lanbook.com/book/277511</a>
ОП. Блюда национальной кухни*	Сборник книг	<a href="https://sheba.spb.ru/za/nacional-narod-1983.pdf">https://sheba.spb.ru/za/nacional-narod-1983.pdf</a>
	Сборник рецептов блюд зарубежной кухни Васюкова А. Т.	<a href="https://e.lanbook.com/book/277511">https://e.lanbook.com/book/277511</a>
ОП. Рисование и лепка*	Сборник Практических работ	<a href="https://goo.su/GVzd4pq">https://goo.su/GVzd4pq</a>
	Рисование и лепка кондитерских изделий	<a href="https://goo.su/bcib">https://goo.su/bcib</a>
	Фигурки из теста и шоколада	<a href="https://goo.su/cxR3GE">https://goo.su/cxR3GE</a>
	Фигурки из шоколада марципана и сахара	<a href="https://goo.su/HONwzNb">https://goo.su/HONwzNb</a>
ОП. Информационные технологии в профессиональной деятельности*		Раздел 3 Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет <a href="https://moodle.kubsu.ru/mod/page/view.php?id=2926">https://moodle.kubsu.ru/mod/page/view.php?id=2926</a>
ОП. Психология и этика профессиональной деятельности *		
ОП. Основы военной службы *	1. Безопасность жизнедеятельности. Практикум : учебное пособие / В. А. Бондаренко, С. И. Евтушенко, В. А. Лепихова. - Москва : ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 150 с. - (СПО). - ISBN 978-5-369-01794-4. <a href="https://new.znanium.com/catalog/product/995045">https://new.znanium.com/catalog/product/995045</a>	Тема 1.1 Организация внутренней службы <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/5474/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/5474/start/</a> <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/5826/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/5826/start/</a> Тема 1.3 Строевая подготовка <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/5552/start/287823/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/5552/start/287823/</a>
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных	1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО - 2. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник	<a href="https://clc.ink/2257thfUx">https://clc.ink/2257thfUx</a> <a href="http://pl136ufa.narod.ru/dokum/anfimov.pdf">http://pl136ufa.narod.ru/dokum/anfimov.pdf</a>  <a href="https://clc.ink/191wbo5m">https://clc.ink/191wbo5m</a>

изделий  
разнообразного  
ассортимента  
МДК. Организация  
приготовления,  
подготовки к  
реализации и хранения  
кулинарных  
полуфабрикатов

3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. Образования  
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.: учебник для сред. проф. Образования-  
5. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания

[https://tourlib.net/books\\_tourism/radchenko.htm](https://tourlib.net/books_tourism/radchenko.htm)

<http://pl136ufa.narod.ru/dokum/zolin.pdf>.

<https://goo.su/71N8T>

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.

ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов-

<https://goo.su/GCEb9BX>

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов-

[https://lyceum7rzd.ru/upload/medialibrary/834/SanPiN-2.3.2.1078\\_01.pdf](https://lyceum7rzd.ru/upload/medialibrary/834/SanPiN-2.3.2.1078_01.pdf)

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания- <https://internet-law.ru/gosts/gost/54760/>

Инструкции по ОТ-

<https://ohrana-tryda.com/node/1039>

<https://ohrana-tryda.com/node/4588>

<https://ohrana-tryda.com/node/1040>

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них-

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно эпидемиологические требования к организации общественного питания населения

<https://goo.su/Cc8zP2>

Инструкции по ОТ-

<https://ohrana-tryda.com/node/608>

<https://goo.su/ku2cS>

Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них-

		<p>Инструкции по ОТ-  <a href="https://ohrana-tryda.com/node/608">https://ohrana-tryda.com/node/608</a>  <a href="https://goo.su/ku2cS">https://goo.su/ku2cS</a>  Каталог пищевого оборудования  <a href="https://clc.ink/6612HOU9S">https://clc.ink/6612HOU9S</a></p>
<p>ПМ. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента МДК. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>	<p>1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО -  2. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник -  3. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие  4. Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина, Кулинария. Контрольные материалы.-</p>	<p><a href="https://clc.ink/2257thfUx">https://clc.ink/2257thfUx</a>  <a href="http://pl136ufa.narod.ru/dokum/anfimov.pdf">http://pl136ufa.narod.ru/dokum/anfimov.pdf</a>   <a href="https://clc.ink/191wbo5m">https://clc.ink/191wbo5m</a>   <a href="https://studfile.net/preview/5437845/">https://studfile.net/preview/5437845/</a>   <a href="https://goo.su/450yZ-">https://goo.su/450yZ-</a>   Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов. Правила охлаждения, замораживания, вакуумирования-  <a href="https://ppt-online.org/765705">https://ppt-online.org/765705</a>  Журнал гастроном-  <a href="https://www.gastronom.ru/">https://www.gastronom.ru/</a>  Гастроном-польза, особенности, применение грунтовых овощей-  <a href="https://goo.su/OiJpw">https://goo.su/OiJpw</a>  Инструкция по обработке овощей-  <a href="https://ses-doc.ru/050-instrukciya-po-obrabotke-ovoshhey-i-zeleni">https://ses-doc.ru/050-instrukciya-po-obrabotke-ovoshhey-i-zeleni</a>  Кулинарные мастер-классы  <a href="https://food.ru/academy/seasons/6-course-1_season-6">https://food.ru/academy/seasons/6-course-1_season-6</a>  Мастер- класс сырые овощи и маринады к ним-  <a href="https://food.ru/academy/series/25-course-1_season-6_series-1">https://food.ru/academy/series/25-course-1_season-6_series-1</a>  Нарезка овощей и зелени- мастер-класс от шеф-повара-  <a href="https://yandex.ru/video/preview/3534861874117076364">https://yandex.ru/video/preview/3534861874117076364</a>  Нарезка Овощей. База Французской Кухни. Школа Поваров-  <a href="https://dzen.ru/video/watch/626531f736286f69475aff3d?f=d2d">https://dzen.ru/video/watch/626531f736286f69475aff3d?f=d2d</a>  Готовим овощи - артишок, спаржу и брюссельскую капусту.  <a href="https://goo.su/zeXd11">https://goo.su/zeXd11</a>  Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья.  Мастер-класс- как разделать осетра  <a href="https://yandex.ru/video/preview/14103571979490182450">https://yandex.ru/video/preview/14103571979490182450</a></p>

мастер-класс Разделка осетра на филе-  
<https://yandex.ru/video/preview/3462705474591302684>  
Мастер-класс-разделка рыбы с костным скелетом-  
<https://yandex.ru/video/preview/14885098108522352270>  
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы  
Кулинарные мастер-классы все о рыбе, морепродуктах и как их готовить-[https://food.ru/academy/seasons/9-course-1\\_season-9](https://food.ru/academy/seasons/9-course-1_season-9)  
Авторские рыбные п\ф  
<https://rutube.ru/video/dec3a759507cb61763553cc3b843bacd/>  
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов  
Мастер-класс по обвалке мяса  
<https://yandex.ru/video/preview/16509320966533295671>  
Кулинарные мастер-классы работа с мясом базовые техники-  
[https://food.ru/academy/seasons/7-course-1\\_season-7](https://food.ru/academy/seasons/7-course-1_season-7)  
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса,  
мясных продуктов -  
Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из  
свинины и говядины...  
<https://yandex.ru/video/preview/14916881658028338613>  
Нарезка п\ф из говядины-  
<https://dzen.ru/video/watch/5f9b7b6938725f3ad6ae92f9>  
Разделка баранины -  
<https://dzen.ru/video/watch/6345b3aff22f42167642a586>  
П\ф из вырезки Лазерсон  
<https://rutube.ru/video/43ece2e1f4bca46da7e017e182b80f1f/>  
Тест-онлайн- <https://onlinetestpad.com/llyyqcmfrdq2q>  
[Приготовление рубленой массы с хлебом и..onlinetestpad.com](https://onlinetestpad.com)  
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи,  
кролика  
Кулинарные мастер-классы-виды домашней птицы , выбор, разделка  
[https://food.ru/academy/series/35-course-1\\_season-8\\_series-1](https://food.ru/academy/series/35-course-1_season-8_series-1)  
Подготовка п\ф из птицы-  
<https://yandex.ru/video/preview/4774547759963309475>  
Мастер –класс-разделка кролика  
<https://yandex.ru/video/preview/4491444164544379954>  
Тест-онлайн-

		<a href="https://onlinetestpad.com/57bykd6htdkbm">https://onlinetestpad.com/57bykd6htdkbm</a> Обработка с\х птицы и дичи
<p>ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента УП. 01 Практическая подготовка (учебная практика)</p>	<p>Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:</p>	<p><a href="https://clc.ink/191wbo5m">https://clc.ink/191wbo5m</a></p>
	<p>Инструкции по ОТ-</p>	<p><a href="https://ohrana-tryda.com/node/1039">https://ohrana-tryda.com/node/1039</a> <a href="https://ohrana-tryda.com/node/4588">https://ohrana-tryda.com/node/4588</a> <a href="https://ohrana-tryda.com/node/1040">https://ohrana-tryda.com/node/1040</a></p>
	<p>В.А. Барановский Профессия повар. Учебное пособие</p>	<p><a href="https://goo.su/vyeqEaO">https://goo.su/vyeqEaO</a></p>
	<p>Анфимова .элек учебник</p>	<p><a href="https://goo.su/0aMIZ">https://goo.su/0aMIZ</a></p>
	<p>Нарезка овощей и зелени- мастер-класс от шеф-повара-</p>	<p><a href="https://yandex.ru/video/preview/3534861874117076364">https://yandex.ru/video/preview/3534861874117076364</a></p>
	<p>Нарезка Овощей. База Французской Кухни. Школа Поваров-</p>	<p><a href="https://dzen.ru/video/watch/626531f736286f69475aff3d?f=d2d">https://dzen.ru/video/watch/626531f736286f69475aff3d?f=d2d</a></p>
	<p>Готовим овощи - артишок, спаржу и брюссельскую капусту.</p>	<p><a href="https://goo.su/zeXd11">https://goo.su/zeXd11</a></p>
	<p>Кулинария контрольные материалы Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина</p>	<p><a href="https://goo.su/450yZ">https://goo.su/450yZ</a></p>

Инструкция по обработке овощей-	<a href="https://ses-doc.ru/050-instrukciya-po-obrabotke-ovoshhey-i-zeleni">https://ses-doc.ru/050-instrukciya-po-obrabotke-ovoshhey-i-zeleni</a>
Анфимова .элек учебник	<a href="https://goo.su/0aMIZ">https://goo.su/0aMIZ</a>
Мясные блюда: производственно-практическое издание	<a href="https://goo.su/hWm5Zx">https://goo.su/hWm5Zx</a>
Е.А Зайцева,Н.В.Пушина,Ж.В.Морозова Приготовление блюд из рыбы,мяса,домашней птицы	<a href="https://reader.lanbook.com/book/276413#2">https://reader.lanbook.com/book/276413#2</a>
	<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</b>
-Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина Кулинария Контрольные материалы	<a href="https://goo.su/450yZ">https://goo.su/450yZ</a>
-Т.А Качурина приготовление блюд из рыбы	<a href="file:///C:/Users/user/Downloads/61998_e36cd799f98f837379b7c37695ee35fd.pdf">file:///C:/Users/user/Downloads/61998_e36cd799f98f837379b7c37695ee35fd.pdf</a>
Ратушный А. С., Аминов С. С., Лобанов К. Н., Перфилова О. В Рыбные блюда	<a href="https://goo.su/xU13U60">https://goo.su/xU13U60</a>
	<b>Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи</b>
-Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина Кулинария Контрольные материалы	<a href="https://goo.su/450yZ">https://goo.su/450yZ</a>
	Интернет ресурсы: <a href="http://www.gastronom.ru">http://www.gastronom.ru</a> <a href="http://www.restoranoff.ru">http://www.restoranoff.ru</a> <a href="http://www.frio.ru">http://www.frio.ru</a> <a href="http://kuking.net">http://kuking.net</a> <a href="http://lacucinaitaliana.ru">http://lacucinaitaliana.ru</a> <a href="http://supercook.ru">http://supercook.ru</a>



<p>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Андросова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник – М.: Академия, 2019.</li> <li>2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО -</li> <li>3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования</li> <li>4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.: учебник для сред. проф. образования-</li> <li>5. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на п.о.п.</li> </ol>	<p><a href="https://goo.su/wg3efx">https://goo.su/wg3efx</a></p> <p><a href="https://clc.ink/2257thfUx">https://clc.ink/2257thfUx</a>  <a href="http://pl136ufa.narod.ru/dokum/anfimov.pdf">http://pl136ufa.narod.ru/dokum/anfimov.pdf</a></p> <p><a href="https://tourlib.net/books_tourism/radchenko.htm">https://tourlib.net/books_tourism/radchenko.htm</a></p> <p><a href="http://pl136ufa.narod.ru/dokum/zolin.pdf">http://pl136ufa.narod.ru/dokum/zolin.pdf.</a></p> <p><a href="https://znanium.com/read?id=431694">https://znanium.com/read?id=431694</a>  Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов.  СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов-  <a href="https://lyceum7rzd.ru/upload/medialibrary/834/SanPiN-2.3.2.1078_01.pdf">https://lyceum7rzd.ru/upload/medialibrary/834/SanPiN-2.3.2.1078_01.pdf</a>  ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания- <a href="https://internet-law.ru/gosts/gost/54760/">https://internet-law.ru/gosts/gost/54760/</a>  Инструкция по ОТ для повара в горячем цехе-  <a href="https://ohrana-truda-365.ru/instrukciya-po-ohrane-truda-dlya-povara-goryachego-czaha/">https://ohrana-truda-365.ru/instrukciya-po-ohrane-truda-dlya-povara-goryachego-czaha/</a>  Тест-онлайн - <a href="https://onlinetestpad.com/5eaf4mx4z6bze">https://onlinetestpad.com/5eaf4mx4z6bze</a>  Организация работы горячего цеха <a href="https://onlinetestpad.com">onlinetestpad.com</a>  Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов.  Инструкция по ОТ при работе с плитой  <a href="https://instrukciyam.ru/instrukciya-po-ot-dlya-povara-goryachego-czaha/">https://instrukciyam.ru/instrukciya-po-ot-dlya-povara-goryachego-czaha/</a></p>
--	---	---

		<p>Сроки годности готовых блюд-  <a href="https://www.43.rospotrebnadzor.ru/news/detail.php?ID=8892">https://www.43.rospotrebnadzor.ru/news/detail.php?ID=8892</a>  Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Инструкция по ОТ при работе с ЖШ-  <a href="https://ohrana-truda-365.ru/instrukczija-po-ohrane-truda-pri-rabote-s-zharochnym-shkafom/">https://ohrana-truda-365.ru/instrukczija-po-ohrane-truda-pri-rabote-s-zharochnym-shkafom/</a>  Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья  <a href="https://ohranatruda.ru/upload/iblock/302/4294846955.pdf">https://ohranatruda.ru/upload/iblock/302/4294846955.pdf</a></p>
<p>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Андросова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник – М.: Академия, 2019.</li> <li>2. Богачева А.А. Приготовление блюд из рыбы</li> <li>3. СРБ и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций, под редакцией профессора В.Р. Кучмы.</li> <li>4. Рагель С. И. Технология приготовления пищи: учебное пособие</li> <li>5. Маюрникова Л. А., Губаненко Г. А., Кокшаров А. А. ХАССП на предприятиях общественного питания</li> <li>6. Мацикова О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания.</li> <li>7. . Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина, Кулинария. Контрольные материалы.</li> <li>8. Зйцева Е. А., Пушина Н. В., Морозова Ж. В. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»</li> </ol>	<p><a href="https://goo.su/wg3efx">https://goo.su/wg3efx</a></p> <p><a href="https://znanium.com/read?id=374690">https://znanium.com/read?id=374690</a>  <a href="https://goo.su/tp3S">https://goo.su/tp3S</a></p> <p><a href="https://goo.su/vd3jx2s5">https://goo.su/vd3jx2s5.</a></p> <p><a href="https://goo.su/BLmN3W">https://goo.su/BLmN3W</a></p> <p><a href="https://goo.su/zWJz0">https://goo.su/zWJz0</a></p> <p><a href="https://goo.su/450yZ-">https://goo.su/450yZ-</a></p> <p><a href="https://goo.su/FQro">https://goo.su/FQro</a></p>

9. Максимович Н.И. Технология приготовления блюд для детского и лечебно-профилактического питания.  
10. Трубина И. А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: супы, салаты и закуски.

<https://znanium.com/read?id=320699>

<https://reader.lanbook.com/book/323576#48>

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента.  
Национальная Ассоциация

Кулинаров России - <https://dreamchef.ru/>  
ПОРТАЛ ГИЛЬДИИ ШЕФ-ПОВАРОВ -

<https://chefs.expert/cook/>

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ  
по профессиям ресторанной индустрии

<https://goo.su/uV2Lww3>

<https://goo.su/Hx1MI>

Кулинарные мастер классы-как готовить супы бульоны-  
[https://food.ru/academy/seasons/3-course-1\\_season-3](https://food.ru/academy/seasons/3-course-1_season-3)

Журнал гастроном: Супы, рецепты ...

<https://www.gastronom.ru/recipe/group/1129/recepty-supov>

Кулинарные рецепты Гастроном .ру-

<https://goo.su/YL3aV>

Журнал Еда-

<https://eda.ru/?page=4>

3 рецепта супов-пюре от шефа Лазерсона Подборка  
Food.ru

<https://food.ru/articles/4990-3-recepta-supov-piure-ot-shefa-lazersona>

Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.

<https://goo.su/lrxu9k>

Журнал Еда-

<https://eda.ru/?page=4>

Кулинарные рецепты Гастроном .ру-

<https://goo.su/YL3aV>

Кулинарный портал: Шеф-повар

<https://recept-shef.ru/>

Мастер-класс-соус голландский

<https://rutube.ru/video/650e7b4ebf418fcb1f0447d8764e72ed/>

Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. разнообразного ассортимента.

<https://znanium.com/read?id=395867>

<https://goo.su/JqyUz6x>

<https://goo.su/jvza>

Кулинарные мастер классы- –Овощи как их готовить

[https://food.ru/academy/series/25-course-1\\_season-6\\_series-1](https://food.ru/academy/series/25-course-1_season-6_series-1)

Кулинарные мастер-классы-готовим бобовые и крупы

[https://food.ru/academy/seasons/10-course-1\\_season-10](https://food.ru/academy/seasons/10-course-1_season-10)

Видеоурок; блюда из круп, бобовых, макаронных изделий-

<https://yandex.ru/video/preview/1146358844818781873>

Гарниры из круп и макаронных изделий -

<https://yandex.ru/video/preview/345183833364595691>

Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

<https://goo.su/tZshs>

Кулинарные мастер классы- Омлеты, суфле муссы , блюда из яиц-

[https://food.ru/academy/seasons/5-course-1\\_season-5](https://food.ru/academy/seasons/5-course-1_season-5)

Сырный суп-Лазерсон И.-

<https://yandex.ru/video/preview/3042381186212674261>

Кулинарные шедевры от шефа-блюда из яиц-

<https://poruski.me/2016/08/21/054-blyuda-iz-yaic/>

Тесто для пельменей, вареников, хинкали мастер-класс от шеф-повара / Илья Лазерсон-

<https://yandex.ru/video/preview/4085354938236991062>

Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Кулинарные мастер-классы все о рыбе, морепродуктах и как их

		<p>готовить-<a href="https://food.ru/academy/seasons/9-course-1_season-9">https://food.ru/academy/seasons/9-course-1_season-9</a>  Блюда из рыбы и морепродуктов-  <a href="http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/ryba/index.html">http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/ryba/index.html</a>  Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента  <a href="https://goo.su/hWm5Zx">https://goo.su/hWm5Zx</a>  Ратушный А. С., Аминов С. С., Лобанов К. Н. Блюда из птицы, дичи, кролика.  <a href="https://znanium.com/read?id=431526">https://znanium.com/read?id=431526</a>  Блюда из мяса и субпродуктов-  <a href="http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/myaso/index.html">http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/myaso/index.html</a>  Блюда из птицы-  <a href="https://www.gastronom.ru/search?t=блюда+из+птицы">https://www.gastronom.ru/search?t=блюда+из+птицы</a>  Журнал гастроном: блюда из кролика-  <a href="https://www.gastronom.ru/recipe/group/1456/blyuda-iz-krolika">https://www.gastronom.ru/recipe/group/1456/blyuda-iz-krolika</a></p>
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента УП.02 Практическая подготовка (учебная практика)		<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина Кулинария Контрольные материалы	<a href="https://goo.su/450yZ">https://goo.su/450yZ</a>
	А.В.Добычина Охрана труда для повара-кондитера	<a href="https://goo.su/MsMgzk">https://goo.su/MsMgzk</a>
		<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента
Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина Кулинария Контрольные материалы	<a href="https://goo.su/450yZ">https://goo.su/450yZ</a>	

Решение ситуационных задач по организации рабочих мест в суповом отделении горячего цех		<a href="https://goo.su/3LRbyID">https://goo.su/3LRbyID</a>
	<b>Раздел модуля 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	
Решение ситуационных задач по организации рабочих мест в суповом отделении горячего цех		<a href="https://goo.su/3LRbyID">https://goo.su/3LRbyID</a>
Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина Кулинария Контрольные Материалы		<a href="https://goo.su/450yZ">https://goo.su/450yZ</a>
Соусы: производственно-практическое издание		<a href="https://goo.su/lxu9k">https://goo.su/lxu9k</a>
Приготовление супов и соусов Н.И.Дубровская, Е.в.Чубасова		<a href="https://goo.su/ZuvX">https://goo.su/ZuvX</a>
	<b>Раздел модуля 4.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	
СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов-		<a href="https://lyceum7rzd.ru/upload/medialibrary/834/SanPiN-2.3.2.1078_01.pdf">https://lyceum7rzd.ru/upload/medialibrary/834/SanPiN-2.3.2.1078_01.pdf</a>
ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания		<a href="https://internet-law.ru/gosts/gost/54760/">https://internet-law.ru/gosts/gost/54760/</a>
Инструкции по ОТ-		<a href="https://ohrana-tryda.com/node/1039">https://ohrana-tryda.com/node/1039</a> <a href="https://ohrana-tryda.com/node/4588">https://ohrana-tryda.com/node/4588</a> <a href="https://ohrana-tryda.com/node/1040">https://ohrana-tryda.com/node/1040</a>
Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина Кулинария		<a href="https://goo.su/jvza">https://goo.su/jvza</a> <a href="https://goo.su/450yZ-">https://goo.su/450yZ-</a>

Контрольные материалы	
Блюда из овощей и грибов	<a href="https://goo.su/JqyUz6x">https://goo.su/JqyUz6x</a>
	<b>Раздел модуля 5.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина Кулинария Контрольные материалы	<a href="https://goo.su/450yZ-">https://goo.su/450yZ-</a>
Ратушный А. С., Аминов С. С., Лобанов К. Н. Мучные, творожные и яичные блюда	<a href="https://goo.su/tZshs">https://goo.su/tZshs</a>
	<b>Раздел модуля 6.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
-Т.А Качурина приготовление блюд из рыбы	<a href="file:///C:/Users/user/Downloads/61998_e36cd799f98f837379b7c37695ee35fd.pdf">file:///C:/Users/user/Downloads/61998_e36cd799f98f837379b7c37695ee35fd.pdf</a>
Ратушный А. С., Аминов С. С., Лобанов К. Н., Перфилова О. В Рыбные блюда	<a href="https://goo.su/xU13U60">https://goo.su/xU13U60</a>
Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина Кулинария Контрольные материалы	<a href="https://goo.su/450yZ-">https://goo.su/450yZ-</a>
	<b>Раздел модуля 7.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
Инструкции по ОТ-	<a href="https://ohrana-tryda.com/node/608">https://ohrana-tryda.com/node/608</a> <a href="https://goo.su/ku2cS">https://goo.su/ku2cS</a>
Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина	<a href="https://goo.su/450yZ-">https://goo.su/450yZ-</a>

	Кулинария Контрольные материалы	
	Мясные блюда: производственно-практическое издание	<a href="https://goo.su/hWm5Zx">https://goo.su/hWm5Zx</a>
	Е.А Зайцева,Н.В.Пушина,Ж.В.Морозова Приготовление блюд из рыбы,мяса,домашней птицы	<a href="https://reader.lanbook.com/book/276413#2">https://reader.lanbook.com/book/276413#2</a>
		<b>Раздел модуля 2</b> Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента
	Рабочая тетрадь	<a href="https://beltop.ru/uploads/2021/shenkarenko.pdf">https://beltop.ru/uploads/2021/shenkarenko.pdf</a>
	Г.П.СЕМИЧЕВА ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК	<a href="https://goo.su/ymVyAS">https://goo.su/ymVyAS</a>
	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок : учебное пособие Лань</b>	<a href="https://e.lanbook.com/book/166918">https://e.lanbook.com/book/166918</a>
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Андросова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник – М.: Академия, 2019.</li> <li>2. Богачева А.А. Приготовление блюд из рыбы</li> <li>3.СРБ и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций, под редакцией профессора В.Р. Кучмы.</li> <li>4. Рагель С. И. Технология приготовления пищи: учебное пособие</li> <li>5.Маюрникова Л. А., Губаненко Г. А., Кокшаров А. А.ХАССП на предприятиях общественного питания</li> <li>6. Мацикова О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания.</li> </ol>	<a href="https://goo.su/wg3efx">https://goo.su/wg3efx</a>  <a href="https://znanium.com/read?id=374690">https://znanium.com/read?id=374690</a> <a href="https://goo.su/tp3S">https://goo.su/tp3S</a>  <a href="https://goo.su/vd3jx2s5">https://goo.su/vd3jx2s5.</a>  <a href="https://goo.su/BLmN3W">https://goo.su/BLmN3W</a>



7. . Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина, Кулинария. Контрольные материалы.
8. Зйцева Е. А., Пушина Н. В., Морозова Ж. В. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»
9. Максимович Н.И. Технология приготовления блюд для детского и лечебно-профилактического питания.
10. Трубина И. А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: супы, салаты и закуски.

<https://goo.su/zWJz0>

<https://goo.su/450yZ->

<https://goo.su/FQro>

<https://znanium.com/read?id=320699>

<https://reader.lanbook.com/book/323576#48>

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента.

Национальная Ассоциация

Кулинаров России - <https://dreamchef.ru/>

ПОРТАЛ ГИЛЬДИИ ШЕФ-ПОВАРОВ -

<https://chefs.expert/cook/>

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ

по профессиям ресторанной индустрии

<https://goo.su/uV2Lww3>

<https://goo.su/Hx1MI>

Кулинарные мастер классы-как готовить супы бульоны-

[https://food.ru/academy/seasons/3-course-1\\_season-3](https://food.ru/academy/seasons/3-course-1_season-3)

Журнал гастроном: Супы, рецепты ...

<https://www.gastronom.ru/recipe/group/1129/recepty-supov>

Кулинарные рецепты Гастроном .ру-

<https://goo.su/YL3aV>

Журнал Еда-

<https://eda.ru/?page=4>

3 рецепта супов-пюре от шефа Лазерсона Подборка

Food.ru

<https://food.ru/articles/4990-3-recepta-supov-piure-ot-shefa-lazersona>

Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.

<https://goo.su/lx9k>

Журнал Еда-

<https://eda.ru/?page=4>

Кулинарные рецепты Гастроном .ру-

<https://goo.su/YL3aV>

Кулинарный портал: Шеф-повар

<https://recept-shef.ru/>

Мастер-класс-соус голландский

<https://rutube.ru/video/650e7b4ebf418fcb1f0447d8764e72ed/>

Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. разнообразного ассортимента.

<https://znanium.com/read?id=395867>

<https://goo.su/JqyUz6x>

<https://goo.su/jvza>

Кулинарные мастер классы- –Овощи как их готовить

[https://food.ru/academy/series/25-course-1\\_season-6\\_series-1](https://food.ru/academy/series/25-course-1_season-6_series-1)

Кулинарные мастер-классы-готовим бобовые и крупы

[https://food.ru/academy/seasons/10-course-1\\_season-10](https://food.ru/academy/seasons/10-course-1_season-10)

Видеоурок; блюда из круп, бобовых, макаронных изделий-

<https://yandex.ru/video/preview/1146358844818781873>

Гарниры из круп и макаронных изделий -

<https://yandex.ru/video/preview/345183833364595691>

Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

<https://goo.su/tZshs>

Кулинарные мастер классы- Омлеты, суфле муссы , блюда из яиц-

[https://food.ru/academy/seasons/5-course-1\\_season-5](https://food.ru/academy/seasons/5-course-1_season-5)

Сырный суп-Лазерсон И.-

<https://yandex.ru/video/preview/3042381186212674261>

Кулинарные шедевры от шефа-блюда из яиц-

<https://poruski.me/2016/08/21/054-blyuda-iz-yaic/>

Тесто для пельменей, вареников, хинкали мастер-класс от шеф-

		<p>повара / Илья Лазерсон-  <a href="https://yandex.ru/video/preview/4085354938236991062">https://yandex.ru/video/preview/4085354938236991062</a>          Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента          Кулинарные мастер-классы все о рыбе, морепродуктах и как их готовить-<a href="https://food.ru/academy/seasons/9-course-1_season-9">https://food.ru/academy/seasons/9-course-1_season-9</a>          Блюда из рыбы и морепродуктов-  <a href="http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/ryba/index.html">http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/ryba/index.html</a>          Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента  <a href="https://goo.su/hWm5Zx">https://goo.su/hWm5Zx</a>          Ратушный А. С., Аминов С. С., Лобанов К. Н. Блюда из птицы, дичи, кролика.  <a href="https://znanium.com/read?id=431526">https://znanium.com/read?id=431526</a>          Блюда из мяса и субпродуктов-  <a href="http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/myaso/index.html">http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/myaso/index.html</a>          Блюда из птицы-  <a href="https://www.gastronom.ru/search?t=блюда+из+птицы">https://www.gastronom.ru/search?t=блюда+из+птицы</a>          Журнал гастроном: блюда из кролика-  <a href="https://www.gastronom.ru/recipe/group/1456/blyuda-iz-krolika">https://www.gastronom.ru/recipe/group/1456/blyuda-iz-krolika</a>  <a href="https://goo.su/clDneu">https://goo.su/clDneu</a></p>
<p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</li> <li>2. А. А. Богачева Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебные пособия -</li> <li>3. Ратушный А.С., Аминов С.С. Все о еде от А до Я. Энциклопедия</li> <li>4. Трубина И. А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: супы, салаты и закуски.</li> <li>5. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях</li> <li>5.Маюрникова Л. А., Губаненко Г. А., Кокшаров А.</li> </ol>	<p><a href="https://znanium.com/read?id=374688">https://znanium.com/read?id=374688</a>  <a href="https://goo.su/PVhIu">https://goo.su/PVhIu</a>  <a href="https://reader.lanbook.com/book/323576#48">https://reader.lanbook.com/book/323576#48</a>  <a href="https://reader.lanbook.com/book/90668#107">https://reader.lanbook.com/book/90668#107</a></p>

изделий, закусок	<p>А.ХАССП на предприятиях общественного питания.          6.Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина, Кулинария.          Контрольные материалы.          7. Ратушный А. С., Аминов С. С., Лобанов К. Н.          Холодные и горячие закуски</p>	<p><a href="https://goo.su/BLmN3W">https://goo.su/BLmN3W</a></p> <p><a href="https://goo.su/450yZ-">https://goo.su/450yZ-</a></p> <p><a href="https://goo.su/sCoaeIc">https://goo.su/sCoaeIc</a></p> <p>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента          Гастроном. Приготовление бутербродов-  <a href="https://goo.su/ZjYy">https://goo.su/ZjYy</a>          Секрет отваривания овощей для салатов мастер-класс от шеф-повара / Илья Лазерсон / - <a href="https://goo.su/Ea2aok">https://goo.su/Ea2aok</a>          Как приготовить салат с камчатским крабом-  <a href="https://yandex.ru/video/preview/1232866601968841725">https://yandex.ru/video/preview/1232866601968841725</a>          Александр Белькович.Советы от Шефа.Деревенский салат  <a href="https://yandex.ru/video/preview/17715834800287431365">https://yandex.ru/video/preview/17715834800287431365</a>          ТЕСТ-онлайн -Основная ссылка:  <a href="https://onlinetestpad.com/qgfoh5yx2cchk">https://onlinetestpad.com/qgfoh5yx2cchk</a>  <b>Приготовление холодных блюд и закусок</b><a href="https://onlinetestpad.com">onlinetestpad.com</a>          Журнал Еда  <a href="https://eda.ru/recepty/zakuski">https://eda.ru/recepty/zakuski</a>          Подборка Food.ru  <a href="https://goo.su/OAU84">https://goo.su/OAU84</a></p>
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента УП. Практическая подготовка (учебная практика)	<p>Рабочая тетрадь</p> <p>Г.П.СЕМИЧЕВА ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК</p> <p><b>Приготовление и оформление холодных блюд и</b></p>	<p><b>Раздел модуля 2</b>          Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</p> <p><a href="https://beltop.ru/uploads/2021/shenkarenko.pdf">https://beltop.ru/uploads/2021/shenkarenko.pdf</a></p> <p><a href="https://goo.su/ymVyAS">https://goo.su/ymVyAS</a></p> <p><a href="https://e.lanbook.com/book/166918">https://e.lanbook.com/book/166918</a></p>

	<p><b>закусок : учебное пособие Лань</b></p>	
<p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента МДК. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>1. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник 2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО - 3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования 4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.: учебник для сред. проф. образования-</p>	<p><a href="https://goo.su/6nos5">https://goo.su/6nos5</a></p> <p><a href="https://clc.ink/2257thfUx">https://clc.ink/2257thfUx</a> <a href="http://pl136ufa.narod.ru/dokum/anfimov.pdf">http://pl136ufa.narod.ru/dokum/anfimov.pdf</a></p> <p><a href="https://tourlib.net/books_tourism/radchenko.htm">https://tourlib.net/books_tourism/radchenko.htm</a></p> <p><a href="http://pl136ufa.narod.ru/dokum/zolin.pdf">http://pl136ufa.narod.ru/dokum/zolin.pdf</a></p> <p>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания- <a href="https://internet-law.ru/gosts/gost/54760/">https://internet-law.ru/gosts/gost/54760/</a> СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов <a href="https://goo.su/Up9sUg6">https://goo.su/Up9sUg6</a> Сроки годности готовых блюд- <a href="https://www.43.rospotrebnadzor.ru/news/detail.php?ID=8892">https://www.43.rospotrebnadzor.ru/news/detail.php?ID=8892</a> Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья <a href="https://ohranatruda.ru/upload/iblock/302/4294846955.pdf">https://ohranatruda.ru/upload/iblock/302/4294846955.pdf</a> Инструктаж по ОТ при работе в холодном цехе <a href="https://goo.su/kMc9UG">https://goo.su/kMc9UG</a> Инструкции по ОТ- <a href="https://ohrana-tryda.com/node/1028">https://ohrana-tryda.com/node/1028</a></p>

<p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента МДК. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник</li> <li>2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО</li> <li>3. Пичугина О.В, Богачева А.А, Клименко Н.Н. Приготовление сладких блюд и напитков: учебное пособие</li> <li>4. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях</li> <li>5. Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина, Кулинария. Контрольные материалы.</li> <li>6. Трубина И. А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: сладкие блюда и напитки.</li> </ol>	<p><a href="https://goo.su/XNQdwqK">https://goo.su/XNQdwqK</a>  <a href="https://goo.su/6nos5">https://goo.su/6nos5</a>  <a href="https://clc.ink/2257thfUx">https://clc.ink/2257thfUx</a>  <a href="http://pl136ufa.narod.ru/dokum/anfimov.pdf">http://pl136ufa.narod.ru/dokum/anfimov.pdf</a> <a href="https://goo.su/KHuh">https://goo.su/KHuh</a>  <a href="https://fort.crimea.com/catering/">https://fort.crimea.com/catering/</a>  <a href="https://goo.su/y4s4BI">https://goo.su/y4s4BI</a>  <a href="https://goo.su/450yZ-">https://goo.su/450yZ-</a>  <a href="https://goo.su/mNEj">https://goo.su/mNEj</a></p> <p>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов  Гастроном: итальянские десерты на мастер-классе  <a href="https://goo.su/EdVFRa">https://goo.su/EdVFRa</a>  Видеозаписи ;мастер классы; десерты  <a href="https://vk.com/video/@lakomkamk">https://vk.com/video/@lakomkamk</a>  Едим дома: русские десерты  <a href="https://www.edimdoma.ru/retsepty/tags/10989-russkie-deserty">https://www.edimdoma.ru/retsepty/tags/10989-russkie-deserty</a>  Russianfood.com: десерты, русская кухня  <a href="https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=45,103">https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=45,103</a>  Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.  Журнал Еда-  <a href="https://eda.ru/recepty/napitki/russkaya-kuhnya">https://eda.ru/recepty/napitki/russkaya-kuhnya</a>  Гастроном : рецепты напитков  <a href="https://goo.su/AJIq">https://goo.su/AJIq</a></p>
<p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к</p>		<p><b>Раздел модуля 2.</b>  <b>Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b></p>

<p>реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>УП. Практическая подготовка (учебная практика)</p>	<p>- А. В. СИНИЦЫНА, Е. И. СОКОЛОВА</p> <p>ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ</p>	<p><a href="https://disk.yandex.ru/i/vQggtQQ0UeqaWg">https://disk.yandex.ru/i/vQggtQQ0UeqaWg</a></p>
	<p>Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина</p> <p>Кулинария Контрольные материалы</p>	<p><a href="https://goo.su/450yZ-">https://goo.su/450yZ-</a></p>
	<p>Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник</p>	<p><a href="https://goo.su/6nos5">https://goo.su/6nos5</a></p>
		<p><b>Раздел модуля 2.</b></p> <p><b>Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b></p>
	<p>Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО -</p>	<p><a href="https://clc.ink/2257thfUx">https://clc.ink/2257thfUx</a></p> <p><a href="http://pl136ufa.narod.ru/dokum/anfimov.pdf">http://pl136ufa.narod.ru/dokum/anfimov.pdf</a></p>
		<p><b>Раздел модуля 3.</b></p> <p><b>Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного Ассортимента</b></p>
	<p>Пичугина О.В, Богачева А.А, Клименко Н.Н.</p> <p>Приготовление сладких блюд и напитков: учебное пособие</p>	<p><a href="https://goo.su/KHuh">https://goo.su/KHuh</a></p>
	<p>Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях</p>	<p><a href="https://reader.lanbook.com/book/90668#107">https://reader.lanbook.com/book/90668#107</a></p>
	<p>Ратушный А. С., Аминов С. С., Лобанов К. Н. Напитки: производственно-практическое издание</p>	<p><a href="https://goo.su/RM5u">https://goo.su/RM5u</a></p>
	<p>Ратушный А. С., Аминов С. С., Лобанов К. Н. Сладкие блюда: производственно-практическое издание</p>	<p><a href="https://goo.su/gE49IU">https://goo.su/gE49IU</a></p>
<p>Трубина И. А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: сладкие блюда и напитки</p>	<p><a href="https://goo.su/mNEj">https://goo.su/mNEj</a></p>	

<p>ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента МДК. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник</li> <li>2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО</li> <li>3. Пичугина О.В, Богачева А.А, Клименко Н.Н. Приготовление сладких блюд и напитков: учебное пособие</li> <li>4. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях</li> <li>5. Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина, Кулинария. Контрольные материалы.</li> <li>6. Трубина И. А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: сладкие блюда и напитки.</li> </ol>	<p><a href="https://goo.su/6nos5">https://goo.su/6nos5</a></p> <p><a href="https://clc.ink/2257thfUx">https://clc.ink/2257thfUx</a>  <a href="http://pl136ufa.narod.ru/dokum/anfimov.pdf">http://pl136ufa.narod.ru/dokum/anfimov.pdf</a> <a href="https://goo.su/KHuh">https://goo.su/KHuh</a></p> <p><a href="https://fort.crimea.com/catering/">https://fort.crimea.com/catering/</a>  <a href="https://goo.su/y4s4BI">https://goo.su/y4s4BI</a></p> <p><a href="https://goo.su/450yZ-">https://goo.su/450yZ-</a></p> <p><a href="https://goo.su/mNEj">https://goo.su/mNEj</a></p> <p>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов  Гастроном: итальянские десерты на мастер-классе  <a href="https://goo.su/EdVFRa">https://goo.su/EdVFRa</a>  Видеозаписи ;мастер классы; десерты  <a href="https://vk.com/video/@lakomkamk">https://vk.com/video/@lakomkamk</a>  Едим дома: русские десерты  <a href="https://www.edimdoma.ru/retsepty/tags/10989-russkie-deserty">https://www.edimdoma.ru/retsepty/tags/10989-russkie-deserty</a>  Russianfood.com: десерты, русская кухня  <a href="https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=45,103">https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=45,103</a>  Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.  Журнал Еда-  <a href="https://eda.ru/recepty/napitki/russkaya-kuhnya">https://eda.ru/recepty/napitki/russkaya-kuhnya</a>  Гастроном : рецепты напитков  <a href="https://goo.su/AJlq">https://goo.su/AJlq</a></p>
<p>ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник</li> <li>2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО</li> </ol>	<p><a href="https://goo.su/6nos5">https://goo.su/6nos5</a></p> <p><a href="https://clc.ink/2257thfUx">https://clc.ink/2257thfUx</a>  <a href="http://pl136ufa.narod.ru/dokum/anfimov.pdf">http://pl136ufa.narod.ru/dokum/anfimov.pdf</a> <a href="https://goo.su/KHuh">https://goo.su/KHuh</a></p>



<p>мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента МДК.Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>3. Пичугина О.В, Богачева А.А, Клименко Н.Н. Приготовление сладких блюд и напитков: учебное пособие 4. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях 5. Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина, Кулинария. Контрольные материалы. 6. Трубина И. А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: сладкие блюда и напитки.</p>	<p><a href="https://fort.crimea.com/catering/">https://fort.crimea.com/catering/</a> <a href="https://goo.su/y4s4BI">https://goo.su/y4s4BI</a>  <a href="https://goo.su/450yZ-">https://goo.su/450yZ-</a>  <a href="https://goo.su/mNEj">https://goo.su/mNEj</a>  Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов Гастроном: итальянские десерты на мастер-классе <a href="https://goo.su/EdVFRa">https://goo.su/EdVFRa</a> Видеозаписи ;мастер классы; десерты <a href="https://vk.com/video/@lakomkamk">https://vk.com/video/@lakomkamk</a> Едим дома: русские десерты <a href="https://www.edimdoma.ru/retsepty/tags/10989-russkie-deserty">https://www.edimdoma.ru/retsepty/tags/10989-russkie-deserty</a> Russianfood.com: десерты, русская кухня <a href="https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=45,103">https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=45,103</a> Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента. Журнал Еда- <a href="https://eda.ru/recepty/napitki/russkaya-kuhnya">https://eda.ru/recepty/napitki/russkaya-kuhnya</a> Гастроном : рецепты напитков <a href="https://goo.su/AJlq">https://goo.su/AJlq</a></p>
<p>ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента УП. Учебная</p>	<p>– В.Е.Гапонова,Е.И.Слезко,Х.М.Исаев Технология мучных и кондитерских изделий И.Ю.Бурчакова, С.В.Ермилова Организация процесса приготовления</p>	<p><b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  <a href="https://reader.lanbook.com/book/304193#1">https://reader.lanbook.com/book/304193#1</a>  <a href="https://goo.su/Or6sP">https://goo.su/Or6sP</a></p>

практика	и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания	<a href="https://goo.su/zk6aw">https://goo.su/zk6aw</a>
	Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания	<a href="https://goo.su/zk6aw">https://goo.su/zk6aw</a>
	Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина Кулинария контрольные материалы	<a href="https://goo.su/450yZ-">https://goo.su/450yZ-</a>
		<b>Раздел модуля 3.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		<b>Раздел модуля 4.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Шапкарина А.И., Минаева С.В., Янпольская Н.А. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<a href="https://reader.lanbook.com/book/92217#71">https://reader.lanbook.com/book/92217#71</a>
	Размыслович Г. П., Якубовская С. И. Кондитерское дело. Практикум	<a href="https://goo.su/uqRNsRJ">https://goo.su/uqRNsRJ</a>
	Ратушный А.С., Аминов С.С., Лобанов К.Н., Перфилова О.В. Мучные кулинарные и кондитерские изделия	<a href="https://goo.su/du6Hp1N">https://goo.su/du6Hp1N</a>
		<b>Раздел модуля 5</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
	Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина Кулинария контрольные материалы	<a href="https://goo.su/450yZ-">https://goo.su/450yZ-</a>
	Шапкарина А.И., Минаева С.В., Янпольская Н.А. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<a href="https://reader.lanbook.com/book/92217#71">https://reader.lanbook.com/book/92217#71</a>
Размыслович Г. П., Якубовская С. И. Кондитерское дело. Практикум	<a href="https://goo.su/uqRNsRJ">https://goo.su/uqRNsRJ</a>	

	Ратушный А.С., Аминов С.С., Лобанов К.Н., Перфилова О.В. Мучные кулинарные и кондитерские изделия	<a href="https://goo.su/du6Hp1N">https://goo.su/du6Hp1N</a>
--	--	---