

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

<p>ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА</p>	<p>ГОСТ 31988-2012 "Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания" (введен приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 194-ст) - [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://base.garant.ru/70719554/</p> <p>Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: – Режим доступа: www.100menu.ru.</p>
<p>ПМ 02. 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</p>	<p>ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. [Электронный ресурс] .– Режим доступа: http://www.creative-chef.ru</p> <p>Портал гильдии шеф-поваров [Электронный ресурс]. – электрон.дан.– Режим доступа: https://chefs.expert/</p>
<p>ПМ 03. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ</p>	<p>«Гастрономъ» — кулинарный портал [Электронный ресурс]. – электрон.дан.– Режим доступа: https://www.gastronom.ru/</p> <p>Кулинария [Электронный ресурс]. – электрон.дан.– Режим доступа: https://kedem.ru/decor/dish/</p>
<p>ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ</p>	<p>Сладкие хроники – кондитерский журнал о выпечке – десертах – сладостях https://sladkiexroniki.ru/</p> <p>Новый журнал о сладкой жизни https://www.gastronom.ru/text/novyj-zhurnal-o-sladkoj-zhizni-1009567</p>

<p>СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ</p>	
<p>ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ</p>	<p>Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - М.: Издательский центр "Академия", 2014. - 384 с., (16) с.цв.ил. http://ucris.ru/Электронные%20книги/Повар-кондитер/Бурчакова%20Приготов.%20хлебобулочных.pdf</p> <p>Журнал «Кондитерские изделия» https://shokolad.biz/companies/zhurnalkonditerskieizdeliyaaa.html</p>
<p>ПМ 06. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА</p>	<p>Электронный журнал «Проблемы теории и практики управления» [Электронный ресурс]. – режим доступа: https://ptpmag.ru/</p> <p>Экономика и управление на предприятиях. [Электронный ресурс]. – режим доступа: http://eup.ru/</p>
<p>ПМ 07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ</p>	<p>ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. [Электронный ресурс] .– Режим доступа: http://www.creative-chef.ru</p>
<p>ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА</p>	<p>Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП: Методические рекомендации.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2015.—35 с. – Режим доступа: https://sh-barabanovskaya-r56.gosweb.gosuslugi.ru/netcat_files/userfiles/pitanie/metodicheskie_ukazaniya_po_khassp_rosspotrebnadzora.pdf</p>
<p>ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ</p>	<p>Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП: Методические рекомендации.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2015.—35 с. – Режим доступа: https://sh-barabanovskaya-r56.gosweb.gosuslugi.ru/netcat_files/userfiles/pitanie/metodicheskie_ukazaniya_po_khassp_rosspotrebnadzora.pdf</p>

		https://academia-moscow.ru/ftp_share/books/fragments/fragment_22702.pdf
ОП.03 ОСНАЩЕНИЕ ПИТАНИЯ	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОРГАНИЗАЦИЙ	Электронный ресурс удалённого доступа (Интернет). Каталог профессионального оборудования для ресторанов, баров и кафе https://www.trapeza.ru/
ОП.04 ОБСЛУЖИВАНИЯ	ОРГАНИЗАЦИЯ	Федерация ресторатов и отельеров России [Электронный ресурс]. – электрон.дан.– Режим доступа: https://frio.ru/
ОП. 08 ОХРАНА ТРУДА		Режим доступа: https://www.hr-director.ru/article/68273-obraztsy-jurnalov-po-ohrane-truda-i-tehniki-bezopasnosti-obyazatelnyy-perechen-2023 Режим доступа: https://kadiy.kostroma.gov.ru/upload/iblock/a71/daabk0yhamf7e75o3gx5esogngw35v3r/ДОКУМЕНТАЦИЯ%20ПО%20ОХРАНЕ%20ТРУДА.pdf
ОП.10 ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАРУБЕЖНОЙ КУХНИ	ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД	Кулинария, кухни мира, народов мира и множество разных полезных советов URL [Электронный ресурс]. – электрон.дан.– Режим доступа: https://nelyager.ru/post220439237
ОП.11 ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЕВЕРНОЙ КУХНИ	ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД	Как устроена печь. Характеристика. Русская печь. Режим доступа: https://ru.wikipedia.org/wiki/Русская_печь Традиционная кухня Русского Севера. Пикабу - Режим доступа: https://pikabu.ru/story/traditsionnaya_kukhnya_russkogo_severa_6621932