

Повар, Кондитер и Поварское кондитерское дело

Название	Пояснение
Техническое оснащение организаций питания / Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С.	ЭУМК
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента / Самородова И.П.	ЭУМК
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания / Бурчакова И.Ю.	ЭУМК
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 / Андонова Н.И., Качурина Т.А.	ЭУМК
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены / Лаушкина Т.А.	ЭУМК
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента / Ермилова С.В.	ЭУМК
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента / Семичева Г.П.	ЭУМК
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента / Синицына А.В.	ЭУМК
Виртуальный практикум: Повар-кондитер	ВП
Комплект программно - учебных модулей и виртуальных практикумов по компетенции "Поварское дело", "Кондитерское дело", "Хлебопечение"	КПУМ
Технология приготовления дрожжевых, бездрожжевых и сдобных хлебобулочных изделий	программный учебный модуль
Английский язык для сферы услуг. Компетенции "Поварское дело", "Кондитерское дело", "Хлебопечение"	программный учебный модуль
Технология изготовления и оформление миниатюр, маленьких тортов и птифур	программный учебный модуль
Технология изготовления шоколадных и кондитерских изделий	программный учебный модуль
Технология изготовления тортов, гато и десертов	программный учебный модуль
Технология приготовления пикантных кулинарных и хлебобулочных изделий	программный учебный модуль
Виртуальный практикум: Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов	ВП (на русском языке)
Виртуальный практикум: Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	ВП (на русском языке)
Виртуальный практикум: Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, макаронных изделий	ВП (на русском языке)
Виртуальный практикум: Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы	ВП(на русском языке)
Виртуальный практикум: Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса	ВП (на русском языке)
Виртуальный практикум: Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из домашней птицы	ВП (на русском языке)
Виртуальный практикум: Приготовление и подготовка к реализации напитков	ВП (на русском языке)
Виртуальный практикум: Приготовление и подготовка к реализации бутербродов и холодных закусок	ВП (на русском языке)
Виртуальный практикум: Приготовление и подготовка к реализации сладких блюд и десертов	ВП (на русском языке)

Виртуальный практикум: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	ВП (на русском языке)
Виртуальный практикум: Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий	ВП (на русском языке)
Виртуальный практикум: Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий	ВП (на русском языке)
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. В 2 ч. / Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е.И., Мартинчик А.Н.	ЭУМК
Охрана труда в организациях питания / Калинина В.М.	ЭУМК
Психология общения / Шеламова Г.М.	ЭУМК
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы / Самородова И.П.	ЭУМК
Приготовление блюд из овощей и грибов / Соколова Е.И.	ЭУМК
Приготовление блюд из рыбы / Качурина Т.А.	ЭУМК
Приготовление супов и соусов / Дубровская Н.И.	ЭУМК