

## ДОСТУП К ЭЛЕКТРОННЫМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМ РЕСУРСАМ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование ЭОР	Режим доступа
<b>Лицензионные электронные образовательные ресурсы</b>	
Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО «ПроОбразование», дог. № 11599/24 от 09.09.2024.	<a href="https://profspo.ru/info/for-organizations">https://profspo.ru/info/for-organizations</a> безлимитный доступ по паролю
Информационно - правовой портал «Гарант», дог. № ОС/335 – 2024 от 16.02.2024.	<a href="https://www.garant.ru/">https://www.garant.ru/</a> безлимитный доступ по паролю
Образовательная онлайн-платформа «Юрайт», дог. № 23 от 07.11.2024.	<a href="https://urait.ru">https://urait.ru</a> безлимитный доступ по паролю
<b>Общие электронные образовательные ресурсы по дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям</b>	
Общепит: информационный сайт	<a href="http://foodis.ru/">http://foodis.ru/</a>
Центр ресторанный партнерства "Креатив - Шеф"	<a href="http://www.creative-chef.ru/3">http://www.creative-chef.ru/3</a>
Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов	<a href="http://supercook.ru">http://supercook.ru</a>
Тайны кулинарии	<a href="http://x-food.ru">http://x-food.ru</a>
Кулинарная социальная сеть	<a href="http://www.povarenok.ru">http://www.povarenok.ru</a>
Федерация рестораторов и отельеров	<a href="http://www.frio.ru">http://www.frio.ru</a>
Мучные и кондитерские изделия – рецепты с фото	<a href="http://mr-chef.ru/recepti/muchnie-i-konditerskie-izdeliya/">http://mr-chef.ru/recepti/muchnie-i-konditerskie-izdeliya/</a>
Коллекция рецептов. Мастер-классы приготовления блюд на видео. Энциклопедия продуктов и напитков. Советы диетологов. Кулинарная школа.	<a href="http://www.gastronom.ru/">http://www.gastronom.ru/</a>
<b>Собственные электронные образовательные и информационные ресурсы ГБ ПОУ РК «ФПТ»</b>	
Методические рекомендации по выполнению дипломной работы для специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	<a href="https://feopoliteh.ru/wp-content/uploads/2024/12/ofrml-diploma-pkd-2024.pdf">https://feopoliteh.ru/wp-content/uploads/2024/12/ofrml-diploma-pkd-2024.pdf</a>
Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	<a href="https://feopoliteh.ru/wp-content/uploads/2024/12/metod-rekom-kurs-pm.06-pkd-2024.pdf">https://feopoliteh.ru/wp-content/uploads/2024/12/metod-rekom-kurs-pm.06-pkd-2024.pdf</a>
Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	<a href="https://feopoliteh.ru/wp-content/uploads/2024/12/metod.-rekomendaczii_sam.rab._op.01_pkd.pdf">https://feopoliteh.ru/wp-content/uploads/2024/12/metod.-rekomendaczii_sam.rab._op.01_pkd.pdf</a>

Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	<a href="https://feopoliteh.ru/wp-content/uploads/2024/12/sam-rab-po-op.02.pdf">https://feopoliteh.ru/wp-content/uploads/2024/12/sam-rab-po-op.02.pdf</a>
Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	<a href="https://feopoliteh.ru/wp-content/uploads/2024/12/sam-rab-po-op.03-pkd.pdf">https://feopoliteh.ru/wp-content/uploads/2024/12/sam-rab-po-op.03-pkd.pdf</a>
Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине ОП.04 Организация обслуживания	<a href="https://feopoliteh.ru/wp-content/uploads/2024/12/sam-rab-po-op.04-pkd.pdf">https://feopoliteh.ru/wp-content/uploads/2024/12/sam-rab-po-op.04-pkd.pdf</a>
Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине ОП.12 Технология диетического и детского питания	<a href="https://feopoliteh.ru/wp-content/uploads/2024/12/metod.-rekomendaczii_sam.rab._op.12_pkd.pdf">https://feopoliteh.ru/wp-content/uploads/2024/12/metod.-rekomendaczii_sam.rab._op.12_pkd.pdf</a>
Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	<a href="https://feopoliteh.ru/wp-content/uploads/2024/12/metod.-rek.-sam-rab.-pm.07_pkd.pdf">https://feopoliteh.ru/wp-content/uploads/2024/12/metod.-rek.-sam-rab.-pm.07_pkd.pdf</a>
Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, МДК 01.02 Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	<a href="https://feopoliteh.ru/wp-content/uploads/2024/12/sam-rab-po-mdk.01.01.pdf">https://feopoliteh.ru/wp-content/uploads/2024/12/sam-rab-po-mdk.01.01.pdf</a>
Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по МДК.05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<a href="https://feopoliteh.ru/wp-content/uploads/2024/12/metod.-rek.-sam-rab.-mdk.05.01_pkd.pdf">https://feopoliteh.ru/wp-content/uploads/2024/12/metod.-rek.-sam-rab.-mdk.05.01_pkd.pdf</a>
Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по МДК.05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<a href="https://feopoliteh.ru/wp-content/uploads/2024/12/metod.-rek.-sam-rab.-mdk.05.02_pkd.pdf">https://feopoliteh.ru/wp-content/uploads/2024/12/metod.-rek.-sam-rab.-mdk.05.02_pkd.pdf</a>
Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по междисциплинарному курсу МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	<a href="https://feopoliteh.ru/wp-content/uploads/2024/12/sam-rab-po-mdk.06-pkd-.pdf">https://feopoliteh.ru/wp-content/uploads/2024/12/sam-rab-po-mdk.06-pkd-.pdf</a>