

ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 Повар, кондитер

Образовательный портал ОБПОУ «ОГТК»	https://ogtk.online/
Электронная библиотечная система ВООК.ru	https://book.ru/
Цифровая образовательная среда «Моя школа»	https://myschool.edu.ru/
Федеральное хранилище Единой коллекции цифровых образовательных ресурсов (Коллекция)	http://school-collection.edu.ru/
Федеральный центр информационнообразовательных ресурсов (ФЦИОР)	http://fcior.edu.ru/
Портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании"	http://www.ict.edu.ru/
Российская электронная школа. Видеоуроки и тренажеры по всем учебным предметам.	https://resh.edu.ru/
Московская электронная школа.	https://uchebnik.mos.ru/catalogue
ЯКласс. Видеоуроки и тренажеры.	https://www.yaklass.ru/
Электронно-библиотечная система "Научная электронная библиотека"	https://elibrary.ru/
Портал дистанционного обучения	https://do2.rcokoit.ru/
Медиатека образовательных ресурсов – современные образовательные ресурсы	http://store.temocenter.ru/
Образовательные ресурсы Академии Ворлдскиллс Россия	https://worldskillsacademy.ru/#/programs

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий	https://djvu.online/file/g7fiRO4rWdod6
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	https://fileskachat.com/view/33849_68c93a2097ca7f6b92e93ffbf1024497.html
Технология приготовления пищи	https://interdoka.ru/kulinaria/2003/tehnolog_prigotov_pishi/tehnolog_prigotov_pishi.pdf
Учебная литература по курсу «Повар»	https://vk.com/topic-155181510_41409937
Статья «Современное инновационное оборудование»	https://ypok.pф/library/sovremennoe_innovatcionnoe_oborudovanie_071907.html
Профессиональное оборудование для общепита	https://ktrus.ru/articles/professionalnoe-oborudovanie-dlya-obshchepita-formulaspekha/
Статья «Что такое система качества ХАССП и зачем она нужна в общепите?»	https://journal.tinkoff.ru/guide/hassp/
Разработка и внедрение ХАССП в пищевой промышленности	https://rushaccp.ru/

Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	https://www.vtet.ru/images/uploads/курс_лекций_по_мдк_01.01_.pdf
Приготовление блюд из рыбы	https://fileskachat.com/view/61014_86e520e0c8396026be0fae6ae5bfa285.html