






Цифровые образовательные ресурсы
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Ссылка на ресурс	Характеристика ресурса	QR код
МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
https://nsportal.ru/npo-spo/sfera-obsluzhivaniya/library/2021/10/16/mdk-03-01-43-01-09-povar-konditer-prakticheskaya-1	Практическое занятие на тему «Классификация холодных блюд и закусок»	
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
https://www.informio.ru/publications/id6639/Metodika-podgotovki-studentov-k-demonstracionnomu-yekzameni-po-professii-Povar-konditer	Методика подготовки студентов к демонстрационному экзамену по профессии "Повар, кондитер"	
Охрана труда		

https://infourok.ru/	<p>Материалы для работы, видеолекции, конференции, вебинары</p>	
Основы калькуляции и учета		
https://nsportal.ru/npo-spo/gumanitarnye-nauki/library/2022/08/21/umk-op-05-osnovy-kalkulyatsii-i-ucheta-na	<p>Учебно-методический комплекс по дисциплине «Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания»</p>	
Основы товароведения продовольственных товаров		
https://nsportal.ru/npo-spo/tekhnologiya-prodovolstvennykh-produktov-i-potrebitelskikh-tovarov/library/2020/01/13	<p>Конспекты лекций по дисциплине «Основы товароведения продовольственных товаров»</p>	

<https://urok-1sept-ru.turbopages.org/urok.1sept.ru/s/articles/610127>

Электронный образовательный ресурс по профессиональному модулю "Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий"

