

Электронные образовательные ресурсы 43.01.09 Повар, кондитер

1. Нормативные документы

1	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) https://base.garant.ru/71576300/
2	Приказ Минтруда России от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 N 68148) https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&documentId=419966
3	Профессиональный стандарт: Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940) https://base.garant.ru/71198354/
4	Приказ Минтруда России от 01.12.2015 N 914н "Об утверждении профессионального стандарта "Пекарь" (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 N 40270) https://base.garant.ru/71295906/
5	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (ФГОС СОО) https://base.garant.ru/70188902/8ef641d3b80ff01d34be16ce9bafc6e0/

2. Электронные учебники

Наименование УД и ПМ	Название учебника Авторы	Год издания, издательство
ОП 01 «Основы микробиологии, физиологии питания,	Основы микробиологии физиологии питания санитарии и гигиены. Учебник для СПО /Лаушкина Т.А.-М: ИЦ Академия, 2018, 240с. https://disk.yandex.ru/d/E_ApE440Mp_5Dg?w=1	2018

санитарии и гигиены»	Полянская, И. С., Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве : учебник / И. С. Полянская, С. М. Аглиулин, Е. С. Шигина. — Москва : КноРус, 2024. — 263 с. — ISBN 978-5-406-11950-1. — URL: https://book.ru/book/950424 (дата обращения: 31.10.2023). — Текст : электронный.	
ОП 02 «Основы товароведения продовольственных товаров»	Товароведение пищевых продуктов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П.Матюхина. — 7-е изд., стер. — М, ИЦ Академия, 2017, 336 с. https://disk.yandex.ru/d/E_ApE440Mp_5Dg?w=1	2017
ОП 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»	Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник для нач. проф. образования / В. П. Золин. — 11-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 320 с. ISBN 978-5-7695-9267-6 https://disk.yandex.ru/d/E_ApE440Mp_5Dg?w=1	2014
ОП 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»	Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 2-е изд.стер. _М:ИЦ «Академия», 2017, 240 с. https://disk.yandex.ru/d/E_ApE440Mp_5Dg?w=1	2017
ОП 05 «Основы калькуляции и учета»	Самулевич И.А. Калькуляция и учет в общественном питании ... М.: Издательские решения, 2015. — 480 с.: 222 ил. https://disk.yandex.ru/d/E_ApE440Mp_5Dg?w=1	2015
ОП 05 «Основы калькуляции и учета»	Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И. И. Потапова. — 9-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 176 с https://disk.yandex.ru/d/E_ApE440Mp_5Dg?w=1	2014
ОП «Рисование и лепка»	«Рисование и лепка кондитерских изделий» / В.А.Коева – Ростов н/Д:Феникс, 2001.- 160с. https://disk.yandex.ru/d/E_ApE440Mp_5Dg?w=1	2001
ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для СПО/ И. П. Самородова. - 5-е изд., стер. - Москва : Академия, 2017. - 190, [1] с. : ил., табл.; 22 см. - (Профессиональное образование) https://disk.yandex.ru/d/E_ApE440Mp_5Dg?w=1	2015

изделий разнообразного ассортимента		
ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусok разнообразного ассортимента	Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.И.Соколова. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 288 с., [16] с. цв. ил. https://disk.yandex.ru/d/E_ApE440Mp_5Dg?w=1	2017
	«Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»/ Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева – М.:ИЦ «Академия» », 2017. — 176 с., [16] с. цв. ил. https://disk.yandex.ru/d/E_ApE440Mp_5Dg?w=1	2016
	И.П.Самородова «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы». Практикум https://disk.yandex.ru/d/E_ApE440Mp_5Dg?w=1	2017
	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 128 с. https://disk.yandex.ru/d/E_ApE440Mp_5Dg?w=1	2017
	Приготовление супов и соусов : учебник : для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 128 с. https://disk.yandex.ru/d/E_ApE440Mp_5Dg?w=1	2017
	Приготовление супов и соусов : практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 128 с. https://disk.yandex.ru/d/E_ApE440Mp_5Dg?w=1	2017
ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусok разнообразного ассортимента	Приготовление и оформление холодных блюд и закусok : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. П. Семичева. М. : Издательский центр «Академия», 2017 208 с., [8] с. цв. ил. https://disk.yandex.ru/d/E_ApE440Mp_5Dg?w=1	2017
	Приготовление и оформление холодных блюд и закусok:учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. П. Семичева. М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 240с., [8] с. цв. ил. https://disk.yandex.ru/d/E_ApE440Mp_5Dg?w=1	2019

ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. - М. : ИЦ «Академия», 2016.- 304 с., [16] с. цв. вкл. https://disk.yandex.ru/d/E_ApE440Mp_5Dg?w=1	2016
ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: Учебник /И.Ю. Бурчакова, С.В.Ермилова -3-еизд . - М. : ИЦ «Академия», 2014. - 384 с., [16] с. цв. вкл. https://disk.yandex.ru/d/E_ApE440Mp_5Dg?w=1 Новикова, Е. В., Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2023. — 578 с. — ISBN 978-5-406-11668-5. — URL: https://book.ru/book/949507 (дата обращения: 31.10.2023). — Текст : электронный.	2014
	Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Г.Бутейкис. — 13-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014 — 336 с, [8] с. цв. ил. https://disk.yandex.ru/d/E_ApE440Mp_5Dg?w=1	2014

3. Лекции на Учебном портале ГБПОУ «БРИЭТ»:

ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены [ОП. 01 \(buryatschool.ru\)](http://buryatschool.ru);

ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров [ОП 02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ \(buryatschool.ru\)](http://buryatschool.ru);

ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места [ОП.03 \(buryatschool.ru\)](http://buryatschool.ru);

ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента [ПМ.01 - 2 курс \(buryatschool.ru\)](http://buryatschool.ru);

ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента [ПМ.03 \(buryatschool.ru\)](http://buryatschool.ru)

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента [ПМ.04 \(buryatschool.ru\)](http://buryatschool.ru)

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [ПМ.05 \(buryatschool.ru\)](http://buryatschool.ru)

Эти материалы размещены на личной страничке преподавателя: <https://nsportal.ru/user/1149020/page/uchebniki-v-elektronnom-variante>.
«Инструкционная карта по ПМ 01» для проведения учебной практики: портал ГБПОУ «БРИЭТ».

4. Фонд оценочных средств по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Раздел на сайте «Внутренняя система оценки качества образования» - https://briet.buryatschool.ru/?section_id=215.

5. Перечень сторонних электронных образовательных ресурсов

Электронно-библиотечная система BOOK.RU от правообладателя действует договор № 18508883 (483/1) с 08.01.2023г. – 07.03.2024г.	http://www.book.ru/static/help
Национальная электронная библиотека нэб.рф подключена с 17.04.2018г на безвозмездное использование к объектам НЭБ	https://rusneb.ru
Образовательная платформа «Юрайт» заключен договор от 17.01.2020г. на безвозмездное использование произведений в ЭБС ЮРАЙТ раздел «Легендарные книги»	https://urait.ru/news/1064IP
СПО в ЭБС Знаниум	https://new.znanium.com/collections/basic IP.31.44.94.39
Официальный сайт Национального центра «Абилимпикс»	https://abilympics-russia.ru
Федеральный центр электронных образовательных ресурсов	http://fcior.edu.ru
Рецепты и кулинария на Поварёнок. Ру.	http:// www.book-cook.net
Общественное питание	http://www.twirpx.com

Центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"	www.creative-chef.ru
Сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф – эксперт»	www.chefexpert.ru
Вестник индустрии питания	www.pitportal.ru
ХААСП -Ликбез	https://www.youtube.com/watch?v=ec22JyVuyyU

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 479392069178180993905932985988858338549683813838

Владелец Цыренов Евгений Данзанович

Действителен с 06.04.2023 по 05.04.2024