

Электронные образовательные ресурсы (ЭОР) и (или) профессиональные базы данных (ПБД) (подборка информационных ресурсов по тематикам) в соответствии с содержанием реализуемой ОП ВО

по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** (профиль - Технология организации ресторанного дела)

Дисциплина практика	Наименование ЭОР и (или) ПБД	Ссылка на доступ
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	1. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания в РФ 2. Организация производства продуктов общественного питания 3. Снабжение предприятия общественного питания сырьем и организация его хранения 4. Организация работы цехов предприятий общественного питания	1. <a href="https://studbooks.net/1550049/marketing/normativnye_dokumenty_reglamentiruyuschie_deyatelnost_predpriyatij_obschestvennogo_pitaniya_v_rf">https://studbooks.net/1550049/marketing/normativnye_dokumenty_reglamentiruyuschie_deyatelnost_predpriyatij_obschestvennogo_pitaniya_v_rf</a> 2. <a href="https://elib.oreluniver.ru/media/attach/note/2009/Artemova_org_proizv.pdf">https://elib.oreluniver.ru/media/attach/note/2009/Artemova_org_proizv.pdf</a> 3. <a href="https://pitportal.ru/samples_docs/production/5587.html">https://pitportal.ru/samples_docs/production/5587.html</a> 4. <a href="https://studbooks.net/1940591/tovarovedenie/organizatsiya_raboty_tsehov_predpriyatij_obschestvennogo_pitaniya">https://studbooks.net/1940591/tovarovedenie/organizatsiya_raboty_tsehov_predpriyatij_obschestvennogo_pitaniya</a>
Технология продукции общественного питания	1. Электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания 2. Кулинарные рецепты приготовления продуктов общественного питания 3. Подбор рецептов блюд из имеющихся продуктов 4. Сервисы для специалистов общественного питания 5. Рецептуры блюд для предприятий общественного питания 6. Кулинарный сайт «Гранд Кулинар»	1. <a href="http://www.100menu.ru/pages/pages.index/sbornik.html">http://www.100menu.ru/pages/pages.index/sbornik.html</a> 2. <a href="https://povar.ru/">https://povar.ru/</a> 3. <a href="https://procook.ru/fedup.php">https://procook.ru/fedup.php</a> 4. <a href="https://www.foodcost.pro/inforteca/download/">https://www.foodcost.pro/inforteca/download/</a> 5. <a href="https://pbprog.ru/tk/tt/">https://pbprog.ru/tk/tt/</a> 6. <a href="https://grandkulinar.ru/">https://grandkulinar.ru/</a>
Проектирование предприятий общественного питания	1. Автоматизация ресторанов, баров, гостиниц и отелей 2. Справочное пособие к СНиП 2.08.02-89 Проектирование предприятий общественного питания	1. <a href="https://hortly.ru/">https://hortly.ru/</a> 2. <a href="https://soglas-proekt.ru/spravka/zakony/spravochnoe-posobie-k-snip-20802-89/">https://soglas-proekt.ru/spravka/zakony/spravochnoe-posobie-k-snip-20802-89/</a> 3. <a href="https://studbooks.net/1550049/marketing/normativnye_dokumenty_reglamentiruyuschie_deyatelnost_predpriyatij_obschestvennogo_pitaniya_v_rf">https://studbooks.net/1550049/marketing/normativnye_dokumenty_reglamentiruyuschie_deyatelnost_predpriyatij_obschestvennogo_pitaniya_v_rf</a>

<p>Оборудование предприятий общественного питания</p>	<p>1.Оборудование предприятий общественного питания 2. Оборудование предприятий общественного питания 3.Механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания 4. Предприятие общественного питания, цехи, оборудование, посуда, инструменты 5.Требования к использованию технологического оборудования и инвентаря в процессе производства (изготовления) пищевой продукции</p>	<p>1. <a href="https://azon.market/image/catalog/v_1/product/pdf/365/3649579.pdf?ysclid=lp2eoq76zm640528556">https://azon.market/image/catalog/v_1/product/pdf/365/3649579.pdf?ysclid=lp2eoq76zm640528556</a> 2. <a href="https://academia.moscow.ru/ftp_share/_books/fragments/fragment_22799.pdf?ysclid=lp2ewejoqk395528554">https://academia.moscow.ru/ftp_share/_books/fragments/fragment_22799.pdf?ysclid=lp2ewejoqk395528554</a> 3. <a href="https://nsportal.ru/npo-spo/tekhnologiya-prodovolstvennykh-produktov-i-potrebitelskikh-tovarov/library/2015/06/25">https://nsportal.ru/npo-spo/tekhnologiya-prodovolstvennykh-produktov-i-potrebitelskikh-tovarov/library/2015/06/25</a> - 4. <a href="https://kulinaria1955.ru/predpr_ob_pit/tsehi_oborud_posuda_instrum/19-cehi.html?ysclid=lp2ff9bg4x418421951">https://kulinaria1955.ru/predpr_ob_pit/tsehi_oborud_posuda_instrum/19-cehi.html?ysclid=lp2ff9bg4x418421951</a> 5. <a href="https://www.novotest.ru/tr-ts/021-2011/st-15/?ysclid=lp2iglsk4r139705804">https://www.novotest.ru/tr-ts/021-2011/st-15/?ysclid=lp2iglsk4r139705804</a></p>
<p>Технология и организация производства специализированного питания (специализация)</p>	<p>1.Сырье и ингредиенты для пищевой промышленности. 2.Технологии пищевой промышленности 3.Рецепты здорового питания 4. Техничко-технологические карты блюд 5. Кулинарные калькуляторы 6.Калькулятор калорийности продуктов и готовых блюд</p>	<p>1. <a href="https://egaist.info/syre-i-ingredienty-dlya-pishhevojpromyshlennosti/?ysclid=lp2fvwis83280777283">https://egaist.info/syre-i-ingredienty-dlya-pishhevojpromyshlennosti/?ysclid=lp2fvwis83280777283</a> 2. <a href="https://tehnolog-food.ru/pischevye-tehnologii/vidy-kulinarnoy-obrabotki-produktov?ysclid=lp2ezp22gp645104296">https://tehnolog-food.ru/pischevye-tehnologii/vidy-kulinarnoy-obrabotki-produktov?ysclid=lp2ezp22gp645104296</a> 3. <a href="https://grandkulinar.ru/recepies/zdorovoe-pitanie/">https://grandkulinar.ru/recepies/zdorovoe-pitanie/</a> 4. <a href="https://foodcost.ru/recipes/free/?ysclid=lp2dzddi62661473632#">https://foodcost.ru/recipes/free/?ysclid=lp2dzddi62661473632#</a> 5. <a href="https://food.mediasova.com/ru/banquet">https://food.mediasova.com/ru/banquet</a> 6. <a href="https://calculat.ru/calculator-kalorijnosti-produktov?ysclid=lp2fph7dbt946435777">https://calculat.ru/calculator-kalorijnosti-produktov?ysclid=lp2fph7dbt946435777</a></p>
<p>Организация производства и технология блюд европейской кухни</p>	<p>1.Кулинарный сайт «Гранд Кулинар» 2. Сборник рецептов и технологии приготовления блюд европейской кухни 3. Кулинарный сайт «Повар.ру»</p>	<p>1. <a href="https://grandkulinar.ru/">https://grandkulinar.ru/</a> 2. <a href="https://www.iamcook.ru/country/europa/3?ysclid=lp2h4x16re502223485">https://www.iamcook.ru/country/europa/3?ysclid=lp2h4x16re502223485</a> 3. <a href="https://povar.ru/list/evropeyskaya/3/?ysclid=lp2h4bk1br540334447">https://povar.ru/list/evropeyskaya/3/?ysclid=lp2h4bk1br540334447</a></p>
<p>Русская национальная кухня</p>	<p>1. Русская национальная кухня 2.Кулинарный сайт «Гранд Кулинар» 3. Кулинарный сайт «Повар.ру»</p>	<p>1. <a href="https://1000.menu/catalog/russkaya-kuxnya?ysclid=lp2fnbv1ws381126399">https://1000.menu/catalog/russkaya-kuxnya?ysclid=lp2fnbv1ws381126399</a> – 2. <a href="https://grandkulinar.ru/">https://grandkulinar.ru/</a> 3. <a href="https://povar.ru/list/evropeyskaya/3/?ysclid=lp2h4bk1br540334447">https://povar.ru/list/evropeyskaya/3/?ysclid=lp2h4bk1br540334447</a></p>
<p>Организация производства и технология блюд</p>	<p>1.Сайт с пошаговой инструкцией приготовления блюд</p>	<p>1. <a href="https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=99,202&amp;ysclid=lp2h8o1s9d5162482">https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=99,202&amp;ysclid=lp2h8o1s9d5162482</a></p>

азиатской кухни	<p>2.Паназиатские рецепты основных блюд</p> <p>3.Самые популярные паназиатские рецепты</p> <p>4. Кулинарный сайт «Повар.ру»</p>	<p>47</p> <p>2.<a href="https://eda.ru/recepty/panaziatskaya-kuhnya/osnovnye-blyuda?ysclid=lp2h8qkw19588548809">https://eda.ru/recepty/panaziatskaya-kuhnya/osnovnye-blyuda?ysclid=lp2h8qkw19588548809</a></p> <p>3.<a href="https://panasian.info/?ysclid=lp2h8rygye976411057">https://panasian.info/?ysclid=lp2h8rygye976411057</a></p> <p>4.<a href="https://www.povarenok.ru/recipes/poisk/aziatskie-blyuda/">https://www.povarenok.ru/recipes/poisk/aziatskie-blyuda/</a></p>
Метрология, стандартизация и сертификация	<p>1. Нормативно-правовая основа метрологии</p> <p>2. Нормативно-правовые акты в области обеспечения единства измерений</p> <p>3. Основные сведения метрологии, стандартизации и сертификации</p>	<p>1.<a href="https://it-iatu.ru/ond/metrologiya/normativno-pravovaya-osnova-metrologii-1">https://it-iatu.ru/ond/metrologiya/normativno-pravovaya-osnova-metrologii-1</a></p> <p>2.<a href="https://rostesm.ru/dlya-zakazchika/normativno-pravovye-akty-v-oblasti-obespecheniya-edinstva-izmereniy/?ysclid=lp2idxlx7x99311923">https://rostesm.ru/dlya-zakazchika/normativno-pravovye-akty-v-oblasti-obespecheniya-edinstva-izmereniy/?ysclid=lp2idxlx7x99311923</a></p> <p>3.<a href="https://suplicio.ru/2011-09-10-16-07-06.html">https://suplicio.ru/2011-09-10-16-07-06.html</a></p>
НАССР в системе общественного питания (специализация)	<p>1.Перечень нормативных правовых актов для предприятий общественного питания</p> <p>2. качество и безопасность, контактный национальный центр</p> <p>/ 3.статьи и иллюстраций, посвященные способам фальсификации товаров и методам борьбы с ними.</p>	<p>1.<a href="https://ustkubinskij-r19.gosweb.gosuslugi.ru/spravochnik/rospotrebnadzor/novosti_1290.html">https://ustkubinskij-r19.gosweb.gosuslugi.ru/spravochnik/rospotrebnadzor/novosti_1290.html</a></p> <p>2.<a href="http://www.btk-online.ru">http://www.btk-online.ru</a></p> <p>3.<a href="http://www.falshivkam.net">http://www.falshivkam.net</a></p>
Товароведение продовольственных товаров	<p>1.Потребительские свойства продовольственных товаров</p> <p>2.РОСКАЧЕСТВО. Портал для умного покупателя.</p> <p>3.Органолептическая оценка блюд в общественном питании</p> <p>Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиенического образования населения»</p>	<p>1.<a href="https://studopedia.net/3_2358_potrebitelskie-svoystva-prodovolstvennih-tovarov.html?ysclid=lp2hs54ayg341506578">https://studopedia.net/3_2358_potrebitelskie-svoystva-prodovolstvennih-tovarov.html?ysclid=lp2hs54ayg341506578</a></p> <p>2.<a href="https://rskrf.ru/ratings/produkty-pitaniya/?ysclid=lp2hsallmx35775847">https://rskrf.ru/ratings/produkty-pitaniya/?ysclid=lp2hsallmx35775847</a></p> <p>3.<a href="https://cgon.rospotrebnadzor.ru/biznesu/articles/organolepticheskaya-otsenka-blyud-v-obshchestvennom-pitanii/?ysclid=lp2hh0sg9v61010295">https://cgon.rospotrebnadzor.ru/biznesu/articles/organolepticheskaya-otsenka-blyud-v-obshchestvennom-pitanii/?ysclid=lp2hh0sg9v61010295</a></p>
Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания	<p>1.Технохимический контроль производства продукции</p> <p>2.Правила бракеража пищи</p> <p>3.Организация контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания</p>	<p>1.<a href="https://studbooks.net/1203921/tovarovedenie/tehnohimicheskiy-kontrol-proizvodstva-produktsii?ysclid=lp2hevbfo2690989633">https://studbooks.net/1203921/tovarovedenie/tehnohimicheskiy-kontrol-proizvodstva-produktsii?ysclid=lp2hevbfo2690989633</a></p> <p>2.<a href="https://pozvoniuristu.ru/business/brakerazh-pishhi.html?ysclid=lp2hgy2cb32435234">https://pozvoniuristu.ru/business/brakerazh-pishhi.html?ysclid=lp2hgy2cb32435234</a></p> <p>3.<a href="https://studbooks.net/1940557/tovarovedenie/organizatsiya-kontrolya-kachestva-syrya">https://studbooks.net/1940557/tovarovedenie/organizatsiya-kontrolya-kachestva-syrya</a></p>

		<a href="https://microbiologynote.com/ru">a_gotovoy_produktsii_predpriyatiyah_ob_schestvennogo_pitaniya?ysclid=lp2hh49n1x278897510</a>
Пищевая микробиология	1.Основные сведения, связанные с биологией и микробиологией	1. <a href="https://microbiologynote.com/ru">https://microbiologynote.com/ru</a>
Санитария и гигиена питания	1.Правила личной гигиены для сотрудников общепита. 2.Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	1. <a href="https://fbuz24.ru/News/Get/9354?ysclid=lp2fag3v6w425038605">https://fbuz24.ru/News/Get/9354?ysclid=lp2fag3v6w425038605</a> 2. <a href="https://base.garant.ru/74891586/53f89421bbdaf741eb2d1ecc4ddb4c33/?ysclid=lp2fb771k21126718">https://base.garant.ru/74891586/53f89421bbdaf741eb2d1ecc4ddb4c33/?ysclid=lp2fb771k21126718</a> "

*Руководитель ОПОП  
Трубина Ирина  
Александровна*

