

**Методическое обеспечение специальности**  
**Поварское и кондитерское дело**

<b>Наименование</b>	<b>Автор</b>
Методические указания «ПМ. 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» (практические работы)	Романова Е.О.
Методические указания «ПМ. 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» (практические работы)	Романова Е.О.
Методические указания «ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» (практические работы)	Тарасова С.В.
Методические указания «Психология общения» (практические работы)	Борисенко А.В., Кирсанова Н.Г.
Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине ЕН.01 Химия	Воробьева М.В.
Методические указания по выполнению лабораторных работ ЕН.01 Химия	Воробьева М.В.
Методические указания по выполнению практических работ по ПМ 05 Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Романова Е.О. Кулькова Н.Н.
Методические указания по выполнению практических работ по ОПЦ.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»	Смольская Е.М.
Методические указания по выполнению практических работ по ОПЦ.03 Организация обслуживания	Смольская Е.М.