

Спецификация.

1. Виртуальный практикум: Приготовление и подготовка к реализации бутербродов и холодных закусок : учебное издание. – Москва : Академия, 2021. – Текст : электронный // «Academia-moscow» : электронная библиотека. – сайт. – URL: <https://academia-moscow.ru>
2. Виртуальный практикум: Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов : учебное издание. – Москва : Академия, 2021. – Текст : электронный // «Academia-moscow» : электронная библиотека. – сайт. – URL: <https://academia-moscow.ru>
3. Виртуальный практикум: Приготовление и подготовка к реализации сладких блюд и десертов : учебное издание. – Москва : Академия, 2021. – Текст : электронный // «Academia-moscow» : электронная библиотека. – сайт. – URL: <https://academia-moscow.ru>
4. Виртуальный практикум: Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, макаронных изделий : учебное издание. – Москва : Академия, 2021. – Текст : электронный // «Academia-moscow» : электронная библиотека. – сайт. – URL: <https://academia-moscow.ru>
5. Виртуальный практикум: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба : учебное издание. – Москва : Академия, 2021. – Текст : электронный // «Academia-moscow» : электронная библиотека. – сайт. – URL: <https://academia-moscow.ru>
6. Технология приготовления пикантных кулинарных и хлебобулочных изделий: ПУМ : учебное издание. – Москва : Академия, 2018. – Текст : электронный // «Academia-moscow» : электронная библиотека. – сайт. – URL: <https://academia-moscow.ru>
7. Фролова, Г. Г. Технология изготовления и оформление миниатюр, маленьких тортов и птифуров: ПУМ : учебное издание / Г. Г. Фролова. – Москва : Академия, 2018. – Текст : электронный // «Academia-moscow» : электронная библиотека. – сайт. – URL: <https://academia-moscow.ru>
8. Ермакова, Н. Б. Технология изготовления тортов, гато и десертов: ПУМ : учебное издание / Н. Б. Ермакова. – Москва : Академия, 2018. – Текст : электронный // «Academia-moscow» : электронная библиотека. – сайт. – URL: <https://academia-moscow.ru>
9. Воробьева, Н. Ю. Технология приготовления дрожжевых, бездрожжевых и сдобных хлебобулочных изделий : ПУМ . – Москва : Академия, 2018. – Текст : электронный // «Academia-moscow» : электронная библиотека. – сайт. – URL: <https://academia-moscow.ru>
10. Виртуальный практикум: Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из домашней птицы : учебное издание. – Москва : Академия, 2021. – Текст : электронный // «Academia-moscow» : электронная библиотека. – сайт. – URL: <https://academia-moscow.ru>
11. Виртуальный практикум: Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса : учебное издание. – Москва : Академия, 2021. – Текст : электронный // «Academia-moscow» : электронная библиотека. – сайт. – URL: <https://academia-moscow.ru>

12. Виртуальный практикум: Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы : учебное издание. – Москва : Академия, 2021. – Текст : электронный // «Academia-moscow» : электронная библиотека. – сайт. – URL: <https://academia-moscow.ru>
13. Виртуальный практикум: Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов : учебное издание. – Москва : Академия, 2021. – Текст : электронный // «Academia-moscow» : электронная библиотека. – сайт. – URL: <https://academia-moscow.ru>
14. Виртуальный практикум: Приготовление и подготовка к реализации чая и кофе : учебное издание. – Москва : Академия, 2021. – Текст : электронный // «Academia-moscow» : электронная библиотека. – сайт. – URL: <https://academia-moscow.ru>
15. Виртуальный практикум: Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий : учебное издание. – Москва : Академия, 2021. – Текст : электронный // «Academia-moscow» : электронная библиотека. – сайт. – URL: <https://academia-moscow.ru>
16. Ермакова, Н. Б. Технология изготовления шоколадных и кондитерских изделий: ПУМ : учебное издание / Ермакова Н. Б. – Москва : Академия, 2018. – (Профессии среднего профессионального образования). – Текст : электронный // «Academia-moscow» : электронная библиотека. – сайт. – URL: <https://academia-moscow.ru>
17. Ермакова, Н. Б. Виртуальный практикум: Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных изделий : учебное издание / Ермакова Н. Б. – Москва : Академия, 2021. – Текст : электронный // «Academia-moscow» : электронная библиотека. – сайт. – URL: <https://academia-moscow.ru>
18. Лаврик, Г. В. Английский язык для сферы услуг : программно-учебный модуль / Г. В. Лаврик, Е. А. Агеева ; компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Хлебопечение». – Москва : Академия, 2018. – Текст : электронный // «Academia-moscow» : электронная библиотека. – сайт. – URL: <https://academia-moscow.ru>