Министерство образования Кировской области
Кировское областное государственное профессиональное образовательное автономное учреждение «Сосновский судостроительный техникум»

Принята на заседании
Методического совета
от «02» марта 2021
Протокол №5

Утверждаю
Директор КОГПОАУ «Сосновский судостроительный техникум»
_____ Кузнецова М.В.
«02» марта 2021 г.
Приказ 279-О

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа социально – педагогической направленности «ЮНЫЙ ПОВАР»

Уровень программы ознакомительный

Возраст обучающихся: 14-18 лет
Срок реализации: 1 год

Составитель - разработчик:
Крылова Татьяна Павловна,
преподаватель

г.Сосновка

2021 год

Содержание:

I. Пояснительная записка 3

II. Цели и задачи Программы……...3

III. Учебный план 5

3. 1. Учебный (тематический) план ……5

3.2. Содержание учебного (тематического) плана ……8

IV. Планируемые результаты по итогам обучения по Программе……11

V. Организационно-педагогические условия реализации программы…….11

5.1. Материально-технические условия реализации Программы……12

5.2. Формы контроля и оценочные материалы……..12

5.3. Методическое обеспечение Программы……13

VI. Список литературы……14

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа **«Юный повар»** предполагает изучение необходимых теоретических сведений и получения практических навыков в области кулинарии. Способствует формированию технологической и кулинарной культуры, овладение знаниями, умениями и навыками по обработке овощей, рыбы, мяса, птицы, приготовлению блюд, изделий из теста, сервировки стола. Программа позволяет учащимся оценить свои потребности, возможности и сделать обоснованный выбор будущей профессиональной деятельности.

Направленность программы – социально-педагогическая

Актуальность программы заключается в формировании социально значимых знаний, умений и навыков у обучающихся. Оказывает комплексное обучающее, развивающее, воспитательное и здоровье сберегающее воздействие, способствует формированию эстетических и нравственных качеств личности, приобщает детей к труду, творчеству.

Программа «Юный повар» носит профориентационный характер. Заинтересовавшись этой профессией, в дальнейшем у обучающихся имеется ряд плюсов: во-первых, на профессию повар можно выучиться в нашем техникуме, не выезжая в другие города; во-вторых, по окончании обучения для обучающихся будет гарантированное трудоустройство, так как по данным центра занятости населения профессия Повар востребована на рынке труда Кировской области и с каждым днем растет число предприятий общественного питания.

Педагогическая целесообразность

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа у обучающихся формируются навыки индивидуальной и коллективной работы. Практическая деятельность обучающихся на занятиях по Программе способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию умений определить простейшими приемами качество продуктов, развитию навыков приготовления блюд, эстетическому их оформлению, проявлению элементов творчества при создании новых вариантов кулинарных рецептов.

Категория обучающихся

Программа рассчитана на обучающихся в возрасте от 14 до 18 лет.

Срок реализации Программы, формы и режим занятий

Срок реализации программы составляет 1 год, 72 часов.

Занятия по Программе проводятся 1 раз в неделю по 2 часа.

Предельная наполняемость учебной группы составляет 10 человек. Такое количество детей является оптимальным для организации учебной деятельности.

Форма обучения очная.

II. Цель и задачи Программы

Цель Программы - содействие успешной социализации учащихся путем приобретения ими специальных знаний, умений и навыков в области кулинарного искусства, формирование навыков здорового образа жизни.

Задачи Программы

Обучающие:

· познакомить с технологическим процессом приготовления пищи;

· познакомить с правилами и приемами кулинарной обработки продуктов;

· обучить работе с кулинарными инструментами и приспособлениями;

· обучить приготовлению простейших блюд;

· обучить грамотно использовать профессиональную терминологию;

· обучить приемам эстетичной подачи приготовленных блюд;

· познакомить правилам санитарии и гигиены.

Развивающие:

· сформировать потребность в самостоятельной деятельности;

· способствовать развитию коммуникативных навыков;

· способствовать развитию фантазии, мышления, воображения;

· развить интерес к кулинарному искусству.

Воспитательные:

· привить общие трудовые навыки и умения;

· формировать толерантное отношение к кулинарным традициям других народов и культур;

· воспитать аккуратность в ведении домашнего хозяйства;

· воспитать трудолюбию, стремлению добиваться поставленной цели

III. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

3.1. Учебный (тематический) план

N п/п	Название раздела, темы	Количество часов			Формы аттестации/ контроля
		Всего	Теория	Практика	
1.	Вводное занятие. Техника безопасности	**2**	2		Беседа. Опрос
2	Общие правила столового этикета. Основы сервировки стола	**2**	2		Беседа. Устный опрос Практическая работа. Педагогическое наблюдение
3	Инструменты и приспособления. Организация рабочего места	**2**	1	1	Практическая работа. Педагогическое наблюдение
4	Салаты	**4**			
4.1	Основные питательные вещества. Витамины. Правила подачи салатов. Приготовление салата из свежих фруктов	2	1	1	Устный опрос Практическая работа Педагогическое наблюдение
4.2	Приготовление салата оливье. Подача и оформление	2		2	Практическая работа Педагогическое наблюдение
5	Закуски	**4**			
5.1	Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Требования к приготовлению бутербродов (закрытых, открытых, горячих)	2		2	Тестирование Практическая работа Педагогическое наблюдение
5.2	Блюда французской кухни. Приготовление канапе	2		2	Практическая работа Педагогическое наблюдение
6	Блюда из яиц	**6**			
6.1	Питательная ценность яиц. Способы термической обработки яиц	2	2		Устный опрос
6.2	Яйца жареные. Приготовление яичницы по-болгарски	2		2	Практическая работа Педагогическое наблюдение
6.3	Приготовление французского омлета	2		2	Практическая работа
7	Крупяные и макаронные изделия	**8**			

7.1	Питательная ценность круп и макаронных изделий. Виды круп и макаронных изделий	2	2		Устный опрос
7.2	Каши. Русская национальная кухня. Приготовление манной каши	2		2	Практическая работа Педагогическое наблюдение
7.3	Приготовление английской овсянки с бананом	2		2	Практическая работа Педагогическое наблюдение
7.4	Приготовление блюда: «Запеканка из макарон»	2		2	Практическая работа Педагогическое наблюдение
8	Изделия из теста	**8**			
8.1	Мучные изделия. Виды теста	2	2		Тестирование
8.2	Приготовление блинчиков с различными начинками	2		2	Практическая работа Педагогическое наблюдение
8.3	Приготовление бисквитного пирога «Шарлотка с яблоками»	2		2	Практическая работа Педагогическое наблюдение
8.4	Невыпеченные сладкие мучные изделия. Приготовление «сладких колбасок»	2		2	Практическая работа Педагогическое наблюдение
9	Блюда и гарниры из овощей	**6**			
9.1	Пищевая ценность и значение в питании овощей	2	2		Беседа Опрос
9.2	Приготовление картофельного пюре	2		2	Практическая работа Педагогическое наблюдение
9.3	Приготовление рагу из овощей	2		2	Практическая работа Педагогическое наблюдение
10	Супы	**8**			
10.1	Значение супов в питании. Виды бульонов и классификация супов	2	2		Беседа Опрос
10.2	Приготовление блюда «Борщ»	2		2	Практическая работа Педагогическое наблюдение

10.3	Приготовление блюда «Щи из свежей и квашеной капусты»	2		2	Практическая работа Педагогическое наблюдение
10.4	Приготовление блюда «Супа молочного»	2		2	Практическая работа
11	Блюда из творога.	**6**			
11.1	Значение творожных блюд в питании человека. Ассортимент выпускаемого творога. Первичная обработка.	2	2		Беседа Опрос
11.2	Приготовление сырников	2		2	Практическая работа Педагогическое наблюдение
11.3	Приготовление запеканки с изюмом	2		2	Практическая работа Педагогическое наблюдение
12	Блюда из птицы	**6**			
12.1	Пищевая ценность и значение в питании блюд из птицы	2	2		Беседа Опрос
12.2	Приготовление рулета из грудки	2		2	Практическая работа Педагогическое наблюдение
12.3	Приготовление плова из птицы	2		2	Практическая работа Педагогическое наблюдение
13	Блюда из мяса	**6**			Практическая работа Педагогическое наблюдение
13.1	Пищевая ценность и значение в питании мяса	2	2		Беседа Опрос
13.2	Приготовление Жаркое по -домашнему	2		2	Практическая работа Педагогическое наблюдение
13.3	Приготовление гуляша	2		2	Практическая работа Педагогическое наблюдение
14	Зачетное занятие	**4**		4	Демонстрация приготовленного блюда
	Итого:	72	22	50	

3.2. Содержание учебного (тематического) плана

Раздел 1. Вводное занятие.

Теория. Техника безопасности Теория. Знакомство. Обсуждение организационных вопросов. Инструктаж по технике безопасности. Санитарно-гигиенические требования на занятиях кулинарии.

Раздел 2. Общие правила столового этикета. Основы сервировки стола

Теория. Правила сервировки стола. Столовые приборы. Правила поведения за столом. Правила употребления блюд.

Практика. Сервировка стола, подача блюд, варианты складывания салфеток.

Раздел 3. Инструменты и приспособления. Организация рабочего места

Теория. Инструменты и приспособления, применяемые при выполнении кулинарных работ. Современное электрооборудование для кухни (принципы работы и техника безопасности). Эффективная организация рабочего места.

Практика. Практическое задание по организации своего рабочего места.

Раздел 4. Салаты

Тема 4.1 Основные питательные вещества. Витамины. Правила подачи салатов. Салат из свежих фруктов

Теория. Питательная ценность продуктов (основные питательные вещества). Принципы рационального питания. Ценность витаминов для здоровья человека. Салаты из свежих продуктов. Первичная обработка фруктов. Способы нарезки и подачи салатов. Соусы для фруктовых салатов.

Практика. Приготовление салата из свежих фруктов. Украшения из свежих фруктов.

Тема 4.2 Приготовление салата оливье. Подача

Практика. Приготовление салата оливье. Изготовление украшений из вареных и свежих продуктов. Красивая подача салата оливье.

Раздел 5. Закуски

Тема 5.1 Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Требования к приготовлению бутербродов

Теория. Значение хлеба в питании человека. Закусочное блюдо – бутерброд. Классификация бутербродов. Требования к приготовлению бутербродов. Условия хранения и подачи бутербродов.

Практика. Приготовление сложных бутербродов для праздничного стола с использованием специальных приспособлений (работа с технологическими картами). Творческий подход к оформлению праздничных бутербродов.. Приготовление сложного закрытого горячего бутерброда (хот-дог, сэндвич). Подача горячих бутербродов.

Тема 5.2 Блюда французской кухни. Приготовление канапе

Практика. Приготовление французского закусочного бутерброда канапе с использованием специальных приспособлений. Подача бутербродов.

Раздел 6. Блюда из яиц

Тема 6.1 Питательная ценность яиц. Способы термической обработки яиц

Теория. Питательная ценность яиц. Способы тепловой обработки яиц.

Тема 6.2 Яйца жареные. Приготовление яичницы по-болгарски

Практика. Жаренье как способ тепловой обработки яиц. Блюда болгарской кухни. Приготовление яичницы с овощами по-болгарски.

Тема 6.3 Приготовление французского омлета

Практика. Блюда французской кухни. Приготовление омлетов. Приготовление сложного омлета с начинкой по-французски.

Раздел 7. Крупяные и макаронные изделия

Тема 7.1 Питательная ценность круп и макаронных изделий. Виды круп и макаронных изделий

Теория. Питательная ценность круп и макаронных изделий. Классификация круп и макаронных изделий. Блюда из круп и макаронных изделий. Виды каш и способы их приготовления. Способы приготовления макаронных изделий.

Тема 7.2 Каши. Русская национальная кухня. Приготовление манной каши

Теория. Каши. Особенности русской национальной кухни. Вязкие каши.

Практика. Приготовление вязкой манной каши.

Тема 7.3 Английская овсянка с бананом

Практика. Английская кухня. Приготовление английской овсяной каши с бананом. Работа с технологическими картами.

Тема 7.4 Запеканка из макарон

Практика. Несливной способ приготовления макаронных изделий. Приготовление запеканки из макарон. Подача готового блюда.

Раздел 8. Изделия из теста

Тема 8.1 Мучные изделия. Виды теста

Теория. Питательная ценность хлебобулочных изделий, виды теста. Основные и дополнительные продукты для приготовления теста. Определение качества муки (по цвету, запаху, вкусу и влажности). Разрыхлители теста (дрожжи, сода, взбивание). Ароматические добавки. Пресное тесто. Основные изделия из этого теста. Способы приготовления теста для блинов и оладий. Технология выпечки блинов и оладий. Подача блинов к столу. Бисквитное тесто. Основные изделия из этого теста. Правила приготовления бисквитного теста. Дефекты приготовления теста, причины. Приготовление теста для пирога. Технология приготовления невыпеченных изделий на основе печенья.

Тема 8.2 Блинчики с начинками

Практика. Приготовление блинчиков с творожной начинкой. Подача готового блюда.

Тема 8.3. Приготовление бисквитного пирога «Шарлотка с яблоками»

Практика. Приготовление яблочного бисквитного пирога «Шарлотка». Подача готового блюда.

Тема 8.4 Невыпеченные сладкие мучные изделия. Приготовление «сладких колбасок»

Практика. Невыпеченные сладкие блюда на основе печенья. Приготовление «Шоколадной колбаски».

Раздел 9 Блюда и гарниры из овощей

Тема 9.1 Пищевая ценность и значение в питании овощей

Теория. Пищевая ценность, клетчатка, витамины, бактерицидные вещества, клейстеризация, карамелизация, пигменты - красящие вещества. Значение блюд

и гарниров из овощей, их вкусовые, питательные и декоративные качества. Первичная обработка. Технология приготовления вареных, жареных, овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от кулинарной обработки. Требования к качеству и оформлению блюд. Соусы, используемые с овощами.

Тема 9.2-9.3 Приготовление картофельного пюре и рагу овощного

Практика. Приготовление картофельного пюре, рагу овощного.

Раздел 10 Супы

Тема 10.1 Значение супов в питании. Виды бульонов и классификация супов

Теория. Супы - важная составная часть обеда. Основные понятия: бульон и его концентрация, заправка. Жидкие основы супов и их классификация. Значение супов в питании человека. Виды бульонов и правила их приготовления. Заправочные супы и правила их варки.

Тема 10.2 Приготовление блюда «Борща»

Тема 10.3 Приготовление блюда «Щи из свежей и квашеной капусты»

Тема 10.4 Приготовление блюда «Супа молочного

Практика. Борщи. Правила приготовления свеклы для борща. Щи из свежей и квашеной капусты. Технология приготовления супов картофельных с бобовыми, крупами и макаронными изделиями. Супы молочные. Требования к качеству.

Раздел 11. Блюда из творога

Тема 11.1 Значение творожных блюд в питании человека. Ассортимент выпускаемого творога. Первичная обработка.

Теория. Основные понятия: жирность творога, липотропные свойства.
Значение творожных блюд в питании человека. Ассортимент выпускаемого творога. Первичная обработка. Горячие блюда из творога (отварные, жареные, запеченные). Холодные блюда из творога.

Тема 11.2 Приготовление сырников

Тема 11.3 Приготовление запеканки с изюмом

Практика. Технология приготовления блюд из творога, Подача их к столу. Творог в кондитерском деле. Требования к качеству блюд из творога.

Раздел 12. Блюда из птицы

Тема 12.1 Пищевая ценность и значение в питании блюд из птицы.

Теория . Пищевая ценность птицы. Значение ее в питании человека. Виды первичной обработки. Блюда из птицы, их подача и оформление.

Тема 12.2 Приготовление рулета из грудки

Практика. Приготовление рулета из птицы, Подготовка грудки. Приготовление фарша: пассированная морковь и лук с чесноком. Подача, оформление.

Тема 12.3 Приготовление плова. Подача.

Раздел 13. Блюда из мяса

Тема 13.1 Пищевая ценность и значение в питании мяса

Теория. Пищевая ценность мяса, виды, классификация. Значение мясных блюд в питании человека. Ассортимент блюд из мяса

Тема 13.2 Приготовление блюда «Жаркое по –домашнему»

Практика. Приготовление жаркого по-домашнему одним из двух способов: в горшочках или обычным способом. Подача.

Тема 13.3 Приготовление гуляша и гарнира к нему, отварные макароны. Подача. Оформление

Раздел 14. Зачетное занятие

Учащийся, приготовивший самостоятельно блюдо, считается аттестованным.

На заключительном занятии в конце года подводятся итоги работы объединения, анализируются общие достижения и допущенные ошибки, поощряются лучшие учащиеся.

IV. Планируемые результаты по итогам обучения по Программе

По итогам реализации Программы обучающиеся

будут знать:

· принципы рационального питания;

· правила безопасной работы с кулинарными инструментами и приспособлениями;

· правила эффективной организации рабочего места;

· правила и приемы кулинарного этикета;

· санитарно - гигиенические нормы приготовления пищи;

· способы определения и отбора качественных продуктов;

· способы хранения продуктов и готовой пищи;

· правила составления рецептов блюд;

· особенности национальных кухонь народов мира;

· способы и приемы кулинарной обработки продуктов для максимального сохранения в них питательных веществ;

· правила подачи готовых блюд;

будут уметь:

· соблюдать правила безопасной работы;

· организовывать своё рабочее место;

· читать рецепт блюда, подбирать продукты для его приготовления;

· составлять рецепт блюда;

· правильно проводить первичную обработку продуктов;

· пользоваться кулинарными инструментами и приспособлениями;

· правильно подавать готовое блюдо;

· сервировать стол для приема пищи;

· готовить национальные блюда.

V. Организационно-педагогические условия реализации программы

5.1. Материально-технические условия реализации Программы

Продуктивность работы во многом зависит от качества материально – технического оснащения процесса. Реализация программы по теоретической подготовке проводится в помещении образовательной организации с применением технических средств обучения и материалов. Практическая подготовка проходит в учебном кулинарном кабинете.

Материально – техническое оснащение учебных занятий:

№ п/п	Наименование	Количество
1	Видеопроектор	1
2	Экран	1
3	Персональный компьютер	1
4	Плиты	2
5	Вытяжка	1
6	Столы металлические	4
7	Столы обеденные	1
8	Кухонный гарнитур	1
9	Холодильник	1
10	Блендер	2
11	Мясорубка	1
12	Чайник	1
13	Посуда	комплекс
14	Инвентарь	комплекс
15	Разделочные доски	5

	Минимальный набор продуктов для прохождения программы	
1	Овощи (картофель, морковь, свекла, б/к капуста, свежие огурцы и помидоры)	3 кг
2	Фрукты (яблоки, банан, груша, апельсин)	1 кг
3	Багет	1 шт
4	Яйца	10 шт
5	Масло (сливочное, растительное)	1 кг
6	Макаронные изделия	0,5 кг
7	Крупы (рис, овсянка)	0,5 кг
8	Молоко и молочные продукты (творог, сыр)	1 кг
9	Томатная паста	0,2
10	Мука	1 кг
11	Птица (грудка)	1 кг
12	Мясо (говядина , свинина)	1кг

Продукты приобретаются на деньги обучающихся.

5.2. Формы контроля и оценочные материалы

В процессе реализации Программы используются следующие виды контроля:

Начальный контроль проводится в начале учебного года с целью выявления интереса вновь пришедших учащихся к данному виду деятельности в форме собеседования.

Вопросы:

1. Как вы узнали об объединении?
2. Чем ты занимаешься в свободное время?
3. Почему вы выбрали это объединение?
4. Готовы ли вы к трудностям?
5. Какие блюда вам больше нравятся?
6. Чему вы хотели бы научиться?

Текущий контроль осуществляется в течение учебного года для своевременного выявления отстающих учащихся или проявляющих способности к кулинарии. Формой текущего контроля является: практическая работа с обязательным соблюдением правил техники безопасности и контролем качества выполнения блюд.

Итоговая аттестация проводится в конце учебного года с целью проверки и оценки результативности освоения программы учащимися. Аттестация проходит в форме приготовления самостоятельно выбранного блюда в соответствии с требованиями.

5.3. Методическое обеспечение Программы

При реализации Программы в учебном процессе используются методические пособия, дидактические материалы, видеоматериалы, журналы и книги, материалы на электронных носителях, технологические карточки блюд, материалы в презентациях, раздаточный материал по темам.

На занятиях используются следующие педагогические технологии:

- Технология группового обучения;
- Технология коллективного взаимообучения;
- Технология индивидуализации обучения
- Технология развивающего обучения
- Технология проблемного обучения
- Технология проектной деятельности
- Здоровьесберегающие технологии

Формы организации деятельности – индивидуально-групповая и групповая. Форма занятий по типу – комбинированные, теоретические, практические, контрольные. Планируемые формы проведения занятий – беседа, консультация, практическое занятие, выставка, наблюдение, тестирование и др.

VI. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Нормативные документы

1. Федеральный закон Российской Федерации № 273-ФЗ от 29 декабря 2012г. «Об образовании в Российской Федерации».

2. Приказ Минпросвещения России № 196 от 09.11.2018 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».

3. Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы). / Приложение к письму Министерства образования и науки Российской Федерации № 09-3242 от 18 ноября 2015 г.

4. СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей». Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 41 от 4 июля 2014 г. 15 5. Приказ Департамента образования города Москвы № 922 от 17.12.2014 г. «О мерах по развитию дополнительного образования детей в 2014–2015 учебном году» (в редакции от 07.08.2015 г. № 1308, от 08.09.2015 г. № 2074, от 30.08.2016 г. № 1035, от 31.01.2017 г. № 30).

Основная литература:

1. Амбросьева, Елена Дмитриевна. Физиология питания: учебник /Е.Д.Амбросьева, Г.К. Клееберг. – Москва: КНОРУС, 2019. – 242 с. – (Среднее профессиональное образование)

2. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю.Бурчакова, С.В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 384 с., [16] с.цв.ил.

3. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник СПО-Москва: КНОРУС,2020. -206с.

4. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник А.Т. Васюкова. – Москва КНОРУС, 2020. – 248 с. – (Среднее профессиональное образование)

5. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум: учебно-практическое пособие СПО-Москва: КНОРУС,2020. -326с.

6. Васюкова, Анна Тимофеевна. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник /А.Т. Васюкова. – Москва: КНОРУС, 2018. – 322 с. – (Среднее профессиональное образование)

7. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. Учреждений среднего проф. образования /М.В.Володина, Т.А. Сопачева.- 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 192 с.

8. Данильченко, Светлана Андреевна. Приготовление, оформление подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник / С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. – Москва: КНОРУС, 2018. – 216 с. – (Среднее профессиональное образование)

Дополнительная литература

1.Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учеб. Для студ. Среднего проф. образования / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. – М.: Деловая литература, 2008. – 465 с.

2.Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для студентов начального проф. Образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 3-е изд. – М.: Академия, 2008. – 278 с.

3.Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие/ Г.Г. Дубцов. – М.: Мастерство, 2006. – 256 с.

4.Богушева В.И. Технология приготовления пищи. - уч.пособ./ В.И. Богушева. -Ростов н/Дону: Феникс.- 2007.

Интернет-источники:

1. http://alletks.ru/etks40/page19.html - сайт для всех профессий.

2. http://www.akademkniga.ru- Издательство Академкнига/Учебник.

3. http://www.food-industru.ru – процесс подготовки продуктов и технология приготовления холодных блюд и закусок.

4. http://www. one-umnik.ru – технологический процесс кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы.