

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«АНГАРСКИЙ ТЕХНИКУМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»



УТВЕРЖДЕНА
Директор ГАПОУ ИО АТОПТ
С.А. Карп
«11» сентября 2020г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
кружка профессионального творчества
«Кулинарная студия»**

Ангарск, 2020г

Автор: Фищенко Светлана Игнатъевна

Программа кружка профессионального творчества «Кулинарная студия» предназначена для изучения и внедрения дополнительного материала с учётом расширения знаний студентов 2-3 курса, обучающихся по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих, профессия «Повар, кондитер».

Тематика программы подобрана с учётом уровня знаний студентов на втором и третьем курсе.

Рассмотрено на заседании ЦМК
общественного питания
«11» сентября 2020 г.
Председатель ЦМК

Тюрина С.Ю.Тюрина.

Содержание

Пояснительная записка _____	4-5
Учебный план _____	6-7
Содержание программы _____	8-9
Учебно- тематический план _____	10-13
Требования к уровню подготовки студентов _____	14
Методическое обеспечение _____	15
Материально – техническое обеспечение _____	16
Список литературы и интернет – ресурсов _____	17-18

Пояснительная записка

Программа, кружка профессионального творчества «Кулинарная студия», разработана в сентябре 2020 года, мастером производственного обучения – высшей квалификационной категории – Фищенко Светланой Игнатьевной, для студентов 2-3 курса, обучающихся по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих, профессия «Повар, кондитер», на базе среднего общего образования.

Программа предназначена для изучения и внедрения дополнительного материала, с учётом расширения знаний студентов по профессии.

Тематика кружка «Кулинарная студия» подобрана с учётом уровня знаний студентов на втором и третьем курсе.

Программа включает в себя: учебный план, краткое содержание программы, учебно – тематический план, требования к уровню подготовки обучающихся, методическое обеспечение, материально – техническое обеспечение, список литературы и интернет – ресурсов.

Цели и задачи кружка

- Расширение знаний у студентов по профессии
- Формирование и развитие творческих способностей
- Формирование культуры общения
- Формирование устойчивого интереса к профессии.
- Развитие познавательных интересов в процессе самостоятельного приобретения профессиональных знаний с использованием различных источников информации, в том числе интернет – ресурсов.
- Развитие навыков партнёрского взаимодействия, развитие и совершенствование умения работать в команде, повышение уровня сплочённости коллектива.
- Выработать умения и навыки самостоятельного и систематического расширения своего кругозора при приготовлении блюд и кондитерских изделий, из различного вида сырья.
- Развивать добровольческую деятельность через участие волонтеров в проведении чемпионата «Молодые профессионалы» по компетенции Поварское дело.

Формы и методы занятий кружка

- Экскурсии
- Лекции
- Беседы
- Практические занятия
- Деловая игра
- Выполнение творческих заданий
- Презентации
- Выставки

Программа кружка «Кулинарная студия» рассчитана на 47 часа за 2 учебных года.

2 курс-25 часов, 3 курс – 22 часа, из них на вводное занятие отведено – 1 час, на теоретическое обучение отведено - 4 часа, на практические работы – 20 часов, на экскурсии - 4 часа, презентации – 2 часа, на выполнение творческих заданий - 16 часов, подготовка и проведение итоговой выставки профессионального творчества – 4 часа. Занятия кружка проводятся, согласно, второго расписания- 1 раз в месяц. Место проведения – учебные цеха: кулинарный и кондитерский.

Ожидаемые результаты

По окончании освоения программы кружка профессионального творчества, студенты должны: иметь устойчивый интерес к своей профессии, применять полученные знания, умения и навыки для решения производственных задач, умение работать в команде, самостоятельно разрабатывать технологический процесс, уметь реализовать свой творческий потенциал.

Демонстрировать

- Уровень сформированности профессиональных компетенций

- Совершенствование профессионального мастерства
- Творческий рост
- Рациональность и эффективность работы с информацией
- Навыки самостоятельной работы
- Морально- эстетические качества
- Ценностное отношение к труду
- Мобильность.

Формы подведения итогов

- Презентации приготовленных блюд и кондитерских изделий
- Итоговая выставка профессионального творчества.

Программа кружка профессионального творчества является дополнительной частью подготовки рабочих по профессии « Повар, кондитер».

Содержание программы основано на принципах преемственности и последовательности. Логика выбора тем для занятий кружка предполагает изучение тем дополняющих и раскрывающих основные модули ОПСПО по профессии « Повар, кондитер», при этом в учебный план программы включены темы, позволяющие продемонстрировать связь выбранной профессии с традициями и обычаями, а также познакомить с особенностями организации и функционирования современных предприятий общественного питания.

Учебный план

№ п/п	Наименование разделов	Количество часов на 2курс (1год)
1	Вводное занятие	1ч (сентябрь)

2	<u>В мире кексов</u> Приготовление кексов: столичного, цитрусового, макового, капкейки с мармеладом.	2ч (сентябрь)
3	<u>Парад фантазий</u> Приготовление блюд на выставку профессионального творчества к международному дню повара	4ч (октябрь)
4	<u>Пирогово царство</u> Закусочные пироги(энчилада, хушурсы с сыром и овощами, пицца, творожно- маковый пирог	2ч (ноябрь)
5	<u>Горячие закуски</u> Приготовление gratenov: из овощей, из птицы с овощами, из фарша с овощами	2 ч (декабрь)
6	<u>Искусство сервировки</u> Сервировка тематического Новогоднего стола	1ч (декабрь)
7	Выставка блюд с новогодней тематикой	2ч (декабрь)
8	Экскурсии в современные предприятия общественного питания: кафе «Аллея любви» и кафе «Сильверадо гарден»	2ч (январь)
9	<u>Фиш-клуб</u> Приготовление блюд из рыбы	2 ч (февраль)
10	<u>Уроки Арт- визажа</u> Оформление блюд, декорации тарелок (презентация)	2ч (март)
11	Приготовление и подача холодных закусок. (креатив)	2ч (апрель)
12	<u>Вкусные истории</u> Приготовление муссов: из хурмы, малинового.	2ч (май)
13	Творческая мастерская (выставка блюд)	2ч (июнь)
14	Всего часов	25 часов

№ п/п	Наименование разделов	Количество часов на 3 курс (2год)
1	<u>Овощное удовольствие</u> Приготовление рулетов из овощей: баклажанов, кабачков с различными начинками	2ч (сентябрь)

2	<u>Выставка блюд</u> и кулинарных изделий к международному дню повара	4ч (октябрь)
3	<u>Приготовление мини- запеканок:</u> из пюрированных овощей, из кнельной массы с протёртыми овощами	2ч (ноябрь)
4	<u>Новогодний калейдоскоп</u> Выставка блюд к Новому году	2 ч (декабрь)
6	<u>Экскурсия в кафе национальных кухонь:</u> Кафе « Ариг Ус» (бурятско- монгольская кухня), кафе « Грузина Мама» (грузинская кухня)	2ч (январь)
7	<u>Приготовление блюд из рубленой массы:</u> рулетики из рубленой массы с творогом и зеленью, мясные ватрушки с грибами и сыром.	2 ч (февраль)
8	<u>Изысканные десерты</u> Приготовление десертов на выставку к дню 8 марта « Для милых дам»	2ч (март)
9	<u>Приготовление блюд в кляре (темпуре):</u> морепродукты в кляре, овощи в кляре, фрукты в кляре	2ч (апрель)
10	<u>Приготовление коктейлей:</u> молочного с бананом, молочного с консервированными персиками	2ч (май)
11	Творческая мастерская (выставка блюд)	4ч (июнь)
12	Всего часов	22часа

Содержание

2 курс

Вводное занятие

Введение в образовательную программу кружка. Ознакомление с целями и задачами кружка профессионального творчества. Обсуждение плана работы кружка. Изучение правил по охране труда, санитарии и личной гигиены при проведении занятий кружка.

Ознакомление с некоммерческим движением «Молодые профессионалы России» и деятельностью волонтеров при проведении чемпионата по компетенции «Поварское дело»

В мире кексов

Приготовление кексов: столичного, цитрусового, макового, капкейки с мармеладом.

Изучение особенностей приготовления кексов с различными ароматическими добавками.

Взбивание ингредиентов, отсаживание в формы, выпекание, охлаждение, оформление

Парад фантазий

Приготовление блюд на выставку профессионального творчества к международному дню повара.

Пирогово Царство

Закусочные пироги и пицца

Закусочные пироги(энчилада, хушуры с сыром и овощами, пицца)

Изучение особенностей приготовления теста Разделка теста, порционирование, приготовление начинок для закусочных пирогов и пиццы. Формование пиццы. Приготовление пиццы с морепродуктами, с грибами ветчиной, с овощами, с фруктами. Приготовление энчилады, хушуры с сыром и овощами, подготовка начинок

Оценка качества приготовленных изделий с участием студентов.

Горячие закуски

Приготовлениегратенов: из овощей, из птицы с овощами, из фарша с овощами

Разработка технологических карт. Самостоятельная разработка технологических карт.

Экономическая оценка (калькуляционная карта). Приготовлениегратенов с различными продуктами. Дегустация. Оценка качества.

Искусство сервировки

Сервировка тематического Новогоднего стола

Подбор иллюстраций или картинок в Интернете с сервировкой столов с Новогодней тематикой. Подбор аксессуаров для новогодней сервировки, подбор скатертей, салфеток.

Сервировка Новогоднего стола с экспозицией

Выставка блюд с новогоднейтематикой

Экскурсии в современные предприятия общественного питания: «Аллея любви» и кафе «Сильверадогарден».

Ознакомление с интерьером кафе, изучение принципа работы современного оборудования (пароконвектомата, слайсера, индукционных печей, прибора для запекания блюд в вакуумной упаковке.) Изучение новых технологий, фирменных блюд кафе. Изучение особенностей приготовления блюд составления меню дневного рациона, вечернего и банкетного меню.

Фиш-клуб

Приготовление блюд из рыбы: рыбная плетенка, рулеты из рыбной котлетной массы, крокеты из рыбной массы в пикантной панировке. Разработка технологических карт

Приготовление рыбной массы, порционирование массы, формование изделий, запекание, подача.

Уроки Арт- визажа

Оформление блюд, декорации тарелок

Практический показ и выполнение студентами элементов: оформления блюд: из мяса; рыбы; птицы; холодных блюд; десертов; декорирование тарелок: соусами; шоколадом, желе, посыпками: какао, рафинадной пудрой,

Приготовление и подача холодных закусок. (креатив)

Изучение видов подачи холодных блюд и закусок, через Интернет или периодические издания по профессии « Повар, кондитер». Приготовление и подача холодных закусок: фингер- фудс с различными наполнителями, подача. Презентация.

Вкусные истории

Приготовление муссов: из хурмы, малинового. Приготовление сиропов из хурмы и малинового, введение набухшего желатина, охлаждение, взбивание охлажденной массы. Охлаждение в холодильнике, подача различными способами

Оценка качества приготовленных десертов. Презентация.

Творческая мастерская

Самостоятельная разработка технологических карт и приготовление эксклюзивных блюд: Рулет из курицы «Мраморный», «Мясная гармошка» Работа командами по 4 – человека. Оформление выставки приготовленных блюд. Представление блюд. Дегустация. Оценка качества приготовленных блюд.

3 курс

Овощное удовольствие

Приготовление рулетов из овощей: баклажанов, кабачков с различными начинками.

Подготовка овощей. Нарезание на пластины. Приготовление начинок из сыра творожного орехов, помидор, ветчины, формование, охлаждение, подача

Выставка блюд и кулинарных изделий к международному дню повара.

Разработка технологических карт. Приготовление блюд и изделий, оформление выставки

Приготовление мини- запеканок: из пюрированных овощей, из кнельной массы с протёртыми овощами. Подготовка овощей, взбивание в блендере, соединение ингредиентов, выкладывание массы в формы, запекание, подача. Приготовление кнельной массы из птицы, взбивание массы соединение с белками яиц. и сливками, запекание, подача.

Новогодний калейдоскоп

Выставка блюд к Новому году. Изучение новогодних блюд через Интернет – ресурсы Разработка технологических карт. Приготовление блюд Новой тематики. Оформление выставки.

Экскурсия в кафе национальных кухонь:

Кафе «Ариг Ус» (бурятско- монгольская кухня), кафе « Грузина Мама» (грузинская кухня) Изучение интерьера, оборудования, формы обслуживания. Меню дневного рациона и банкетного меню. Знакомство с национальными кухнями

Приготовление блюд из рубленой массы: рулетика из рубленой массы с творогом и зеленью, мясные ватрушки с грибами и сыром. Подготовка мясных продуктов, пропускание через мясорубку или рубка мяса острым ножом. Выбивание массы, формование, тепловая обработка полуфабрикатов. Подача готовых блюд. Оценка качества

Изысканные десерты

Приготовление десертов на выставку к дню 8 марта «Для милых дам». Изучение рецептов на десерты. Приготовление десертов, охлаждение, оформление, декорация тарелок. подача

Приготовление блюд в кляре: морепродукты в кляре, овощи в кляре, фрукты в кляре.

Приготовление теста – кляр, отделение белков, взбивание белков. Замес теста. Подготовка овощей, фруктов, морепродуктов. Опускание продуктов в кляр, жарка во фритюре, оформление подача. Оценка качества блюд

Приготовление коктейлей: молочный с бананом, молочный с консервированными персиками. Изучение последовательности приготовления коктейлей. Подготовка молока, мороженого, бананов, консервированных персиков. Соединение ингредиентов, взбивание в миксере, охлаждение. Разливание по бокалам, фужерам, оформление, подача. Оценка качества.

Творческая мастерская (выставка блюд). Разработка технологических карт.

Самостоятельное ведение технологического процесса разработанных блюд. Приготовление блюд, оформление. Подача. Оформление выставки. Оценка качества.

2 курс

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего часов	Содержание деятельности		Воспитательная работа
			Теоретическая часть занятия / форма организации деятельности/	Практическая часть занятия / форма организации деятельности/	
1.	Вводное занятие	1ч	1/Беседа	–	
2.	<u>В мире кексов</u> Приготовление кексов: столичного, цитрусового, макового, капкейки с мармеладом.	2ч	–	2/Практическое занятие:	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
3	<u>Парад фантазий</u> Приготовление блюд на выставку профессионального творчества к международному дню повара	4ч		4/Выставка	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
3.	<u>Пирогово</u>	2ч	1/ Лекция	1/Практическое	Работать в

	<u>царство</u> Закусочные пироги(энчилада, хушуры с сыром и овощами, пицца			занятие	коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
4.	<u>Горячие закуски</u> Приготовление gratenov: из овощей, из птицы с овощами, из фарша с овощами	2ч	—	2/Практическое занятие	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,
5.	Сервировка тематического Новогоднего стола	1ч	—	1/Выполнение творческого задания	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
	Выставка блюд с новогодней тематикой	2ч		2/Выставка	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
6.	Экскурсии в современные предприятия	2ч	—	2/ Экскурсия	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию

	общественного питания: «Аллея любви», «СильверадосГарден».				информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
7.	Фиш-клуб Приготовление блюд из рыбы	2ч	1/Деловая игра (новые технологии)	1/Практическое занятие.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
8.	Уроки Арт- визажа Оформление блюд, декорации тарелок	2ч	—	2/Презентация.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
9.	. Приготовление и подача холодных закусок. (креатив)	2ч	—	2/ Практическое занятие	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
10.	Вкусные истории Приготовление десертов	2ч	1/Деловая игра	1/Практическое занятие	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,

					клиентами Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
11.	Творческая мастерская	4ч	—	4/Выставка творческих работ	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

3 курс

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего часов	Содержание деятельности		Воспитательная работа
			Теоретическая часть занятия / форма организации деятельности/	Практическая часть занятия / форма организации деятельности/	
1.	<u>Овощное удовольствие</u> Приготовление рулетов из овощей: баклажанов, кабачков с различными начинками	2ч	-	2/ Практическое занятие	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие Работать в коллективе и

					команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
2.	<u>Выставка блюд и кулинарных изделий к международному дню повара</u>	4ч	—	4/Выставка	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
3	<u>Приготовление мини-запеканок</u> : из пюрированных овощей, из кнельной массы с протёртыми овощами	2ч	-	2/ Практическое занятие	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
3.	<u>Новогодний калейдоскоп</u> Выставка блюд к Новому году	2ч	-	2/Выставка	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
4.	<u>Экскурсия в кафе национальных кухонь</u> : Кафе « Ариг Ус» (бурятско-монгольская кухня), кафе « Грузина Мама» (грузинская кухня)	2ч	—	2/Экскурсия	

5.	<u>Приготовление блюд из рубленой массы:</u> рулетики из рубленой массы с творогом и зеленью, мясные ватрушки с грибами и сыром	2ч	—	2/Практическое занятие	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
	<u>Изысканные десерты</u> Приготовление десертов на выставку к дню 8 марта «Для милых дам»	2ч		2/выставка	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
6.	<u>Приготовление блюд в кляре:</u> морепродукты в кляре, овощи в кляре, фрукты в кляре	2ч	—	2/Практическое занятие	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с

					коллегами, руководством, клиентами
7.	<u>Приготовление коктейлей:</u> молочный с бананом, молочный с консервированными персиками	2ч	1/Деловая игра (новые технологии)	1/Практическое занятие.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
8.	Творческая мастерская (выставка блюд)	4ч	—	4/Итоговая выставка блюд	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

Требования к уровню подготовки студентов

По результатам освоения программы, обучающиеся должны знать и уметь:

знать/понимать:

- влияние способов тепловой обработки на пищевую ценность продуктов;
- санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов;
- виды оборудования инвентаря, инструментов, посуды, современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека;

уметь:

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов;
- соблюдения правил этикета за столом;
- приготовления блюд по готовым рецептам, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий;
- сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

Формы контроля умений и навыков студентов:

- текущий;
- итоговый.

Сборник рецептов блюд 2015г, Сборник рецептов кондитерских изделий 2014г, Раздаточный материал: инструкционные карты, технологические карты, карточки – задания, калькуляционные карты, иллюстрации, наглядные образцы.

Помещения: Учебные цеха: кулинарный и кондитерский.

Оборудование: Электрические плиты ПЭСМ- 4ШБ, жарочные шкафы ШЖЭСМ-2К, пекарские шкафы ШПЭСМ-3К, пароконвектоматы, печь для пиццы, холодильные шкафы ШХ-200, производственные столы, весы электронные, мультимедийное оборудование.

Инструменты и инвентарь: ножи поварские, доски маркированные, лопатки, венчики, шумовки, дуршлагаи, сита, тёрки, лотки, кисточки, ёмкости для соусов, подносы.

Посуда: кастрюли, сковороды, сотейники, миски, столовые мелкие тарелки, соусники, десертные тарелки, столовые и закусочные приборы, блюда: круглые и овальные для подачи, салфетки, скатерти, аксессуары для сервировки.

Основная

Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ - К.; ООО «Издательство Арий», М.; ИКТЦ «Лада». 2018г – 680с.; ил.

Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие-2е изд. стер, - М.: Издательский центр «Академия», 2017г-288с.

Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: Учебник для проф. образования-2 изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2019г-304с.

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для проф. образования:-2изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017г- 416с.

Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В4Ч. Ч.1 - М.: Издательский центр «Академия», 2019г- 96с.

Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 Ч. Ч.2 - М.: Издательский центр «Академия», 2019г- 128с.

Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 Ч. Ч.3 - М.: Издательский центр «Академия», 2018г- 96с.

Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В4Ч. Ч.4 - М.: Издательский центр «Академия», 2019г- 112с.

Дополнительная

Селезнёв А.В. Кулинарные праздники – М; Эксмо, 2018 г.-256 с. ил

Деревянко Т.С. Русская кухня сегодня- М; ООО «АСТ-Пресс-книга»-128с, 8л.ил

Алямовская В.А. 700 салатов-М; Айрис –пресс.2018г.-384 с

Доран Л.И. Сладкие фантазии – М; ООО «ТД Издательство мир книги», 2019г. -128 с: цв.ил.

Рабе Б. Н. Стол искусство сервировки- М; ТОО «Внешсигма» 2018г.- 267с. .ил.

Мезенова Э. П. Творчество дарит радость. Ж. Питание и общество, 2017 №8,с10

Горовцова Е.М. Пир на весь мир Ж. Кулинарные советы, 2019, №10 с.3

Чернышева Н. Д. Мастер-классы. Ж. Школа гастронома, 2019, №4 с1-5.ил

Kulinar@ gastronom. ru.

www gastronom. ru

kulinar@ com.

Povarenok .ru

Good- menu. ru.

Основная

Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий/ - К.; ООО «Издательство Арий», М.; ИКТЦ «Лада». 2018г – 680с.; ил.

Анфимова Н.А.: Учебник для проф. образования.- М.; ПрофОбрИздат, 2018г-328с

Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: Учебник для проф. образования-2 изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2019г-304с.

Качурина Т.А. Кулинария: учеб. пособие Издательский центр «Академия» 2017г-272с., 8с. цв.вкл.

Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий Рабочая тетрадь. В двух частях. Часть 1. Учебное пособие.- М.; Издательский центр «Академия», 2017г- 112с

Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий Рабочая тетрадь. В двух частях. Часть 2. Учебное пособие.- М.; Издательский центр «Академия», 2017г- 112с

Амренова М. М. Повар Практические основы профессиональной деятельности. Учеб.

Пособие.- М.; Академкнига/ «2017г – 160с.: ил.

Павлова Л.В. Практические занятия по технологии приготовления пищи. Учеб. Пособие для технол. отд-ний техникумов.- М.; Экономика, 2018г- 200с

Усова Н.Н. Основы калькуляции и учёта. Учеб. Пособие – М.; Академкнига/ 2017г-158с.; ил.

Ахрпоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена: Учеб. Пособие для проф. образования.- М.; Издательский центр «Академия», 2018г- 272с.

Дополнительная

Кальтенбах М.В. Выпечка 1000 вкусных рецептов книга М.; Компания «АСТ- ПРЕСС», 2017г- 172с.; ил.

Кузнецова М.Е. Букеты из овощей. М.; Компания « АСТ-ПРЕСС» Книга 2018г – 112с.; ил.

Биллер Р.Д. Как украсить блюда. М.; Компания « АСТ-ПРЕСС» Книга 2018г – 158с.; ил.

Элерт Ф. В. Кулинария для вас М.; ООО Издательство АСТ- ЛТД. Книга 2019г- 159с.; ил.

Мороз Е.В. АРТ- ВИЗАЖ в кулинарии. М.; Издательский дом «Экономические новости» Книга 2018г. – 223с.; ил.

Рабе Б. Н. Стол искусство сервировки- М; ТОО « Внешсигма» 2019г.- 267с. ил

Гоферберг М. Л. Студенты предлагают студентам. Ж. Питание и общество, 2017, № 7, с12

Деревянко Т.С. Русская кухня сегодня- М; ООО « АСТ- Пресс- книга» Книга 2017г -128с, 8л.ил

Доран Л.И. Сладкие фантазии – М; ООО « ТД Издательство мир книги». Книга 2018г. -128 с: цв.ил

Горовцова Е.М. Пир на весь мир Ж. Кулинарные советы, 2019, №10 с.3

Povarenok .ru

Good- menu.ru.

www gastronom. ru

kulinar@ com.

Kulinar@ gastronom. ru.