

## Пояснительная записка.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Учимся готовить» (Поварешка) (далее Программа) социально-гуманитарной направленности по форме организации содержания предназначена для детей от 12 до 15 лет.

Программа разработана на основании следующих документов:

***Нормативно-правовые документы:***

* Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст. 2, ст. 15, ст.16, ст.17, ст.75, ст. 79);
* Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 года;
* Приказ Минпросвещения РФ от 09.11.2018 года № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
* Приказ от 30 сентября 2020 г. N 533 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 9 ноября 2018 г. № 196»;
* Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ № 09-3242 от 18.11.2015 года;
* СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи;

Нормативные документы, регулирующие использование сетевой формы:

* Письмо Минобрнауки России от 28.08.2015 года № АК – 2563/05 «О методических рекомендациях» вместе с (вместе с Методическими рекомендациями по организации образовательной деятельности с использованием сетевых форм реализации образовательных программ);
* Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. N 882/391 "Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

**Актуальность**

Актуальность и педагогическая целесообразность программы **о**пределяются:

- необходимостью решения проблемы социализации детей

и создания благоприятных условий для их творческой деятельности, самореализации и адаптации;

- обновлением содержания, поиском новых направлений, форм и методов преподавания в системе дополнительного образования;

и создания благоприятных условий для их творческой деятельности, самореализации и адаптации;

- обновлением содержания, поиском новых направлений, форм и методов преподавания в системе дополнительного образования;

**Новизна программы**

- комплектование группы обучающихся с учетом психофизических и возрастных особенностей;

- обучение по данной программе может осуществляться индивидуально и в мини - группе, что позволяет приблизить дополнительное образование к индивидуальным физиологическим, психологическим и интеллектуальным особенностям каждого ребенка;

- организация и создание условий для развития творчества обучающихся, повышение уверенности в себе, в своих силах.

**Инновационность программы:**

Инновационность Программы заключается в том, что содержание предполагает:

развитие творческого потенциала каждого ребенка, для его самореализации через освоение основ кулинарного искусства и знаний о здоровом питании.

**Основные методы обучения***:*

- наглядные *(показ иллюстраций, образцов, примеров)*;

- словесные (объяснение, описание, поощрение, убеждение, использование стихов, загадок, пословиц и поговорок);

- практические *(самостоятельное и совместное с педагогом выполнение работы)*

Допуск к занятиям производится только после обязательного проведения и закрепления инструктажа по технике безопасности по соответствующим инструктажам

**Цель и задачи программы**

Цель:

- создание благоприятных условий для реабилитации и социальной адаптации ребёнка с умственной отсталостью, развития творческого и познавательного потенциала, создание единого пространства общения и подготовки детей к самостоятельной организации питания;

- создание условий для развития жизненных и социальных компетенций обучающихся детей-инвалидов с умственной отсталостью посредством обучения приготовления пищи.

**Задачи программы:**

***Образовательные:***

* познакомить детей с историей кулинарии и способами обработки продуктов;
* обучить технологии приготовления пищи;
* обогатить словарный запас детей на основе использования соответствующей терминологии;
* формировать навыки работы с инструментами и техникой при приготовлении пищи;
* ознакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами при выполнении кулинарных работ, а так же правилами техники безопасности

***Развивающие:***

* Развивать интерес к приготовлению пищи;
* Развивать творческую активность к домашнему труду;
* Развивать обоняние, осязание, ловкость, наблюдательность, память, находчивость, сообразительность.

***Воспитательные:***

* Воспитать трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость, прививать навыки элементов трудовой культуры (организация труда, экономное и бережное отношение к продуктам, оборудованию, использованию электроэнергии).

**Планируемые результаты**

Планируемые результаты освоения Программы представлены в виде целевых ориентиров - характеристик возможных достижений ребенка, которые зависят от ряда факторов, в том числе: от характера, структуры и степени выраженности первичных нарушений; от наличия и степени выраженности вторичных нарушений: психофизических свойств ребенка с умственной отсталостью.

***Предметные результаты:***

В результате реализации программы «Учимся готовить» ребенок будет:

- проявлять интерес к приготовлению различных блюд, применяя определенные технологии приготовления;

-иметь представление о различных столовых приборах, инструментах и кухонной техники для приготовления пищи в целом;

- иметь представление о различных видах продуктов в целом;

- иметь представление о безопасных приемах работы;

- уметь выполнять вспомогательные работы: по очистке картофеля, овощей; переборке зелени, мойке овощей и зелени;

- знать технологию первичной обработки круп, макаронных изделий, творога, яиц;

- знать и уметь варить картофель, овощи, макаронные изделия, каши и яйца;

- знать и уметь готовить блюда из творога и яиц, макаронных изделий;

- знать и уметь жарить блины;

- умение печь изделия из дрожжевого и песочного теста;

- знать навыки гостеприимства: умение правильно подавать блюдо, подбирать соответствующую посуду, накрывать скатертью и сервировать стол: к завтраку, обеду или празднику; застольный этикет;

- знать и уметь правильно пользоваться кухонным оборудованием, инвентарём.

***Метапредметные результаты:***

В результате реализации программы «Учимся готовить» у ребенка будут сформированы:

- умение слушать педагога, вступать с ним в диалог;

-умение излагать свою точку зрения, давать оценку результату деятельности (получилось/не получилось);

***Личностные результаты:***

В результате реализации программы «Учимся готовить» ребенок будет:

- проявлять потребность в общении, навыки коммуникации;

- демонстрировать навыки сотрудничества со взрослыми и сверстниками при выполнении совместных работ.

**Степень реального развития этих характеристик и способности ребенка их проявлять к моменту перехода на следующий уровень образования могут существенно варьировать у разных детей в силу ограниченности здоровья, различий в условиях жизни и индивидуальных особенностей развития конкретного ребенка**.

Как и в коррекционных школах, детям предоставляется возможность пройти материал Программы повторно.

**Содержание Программы «Учимся готовить».**

**Учебный план**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ занятий** | **Название раздела, темы** | **Количество учебных часов** | | | **Формы контроля** |
| **всего** | **теория** | **практика** |
| **Модуль 1.** | | | | | |
| 1 | Введение в программу. Общие правила техники безопасности и санитарной гигиены на кухне. Оборудование кухни | 2 | 2 |  | Педагогическое наблюдение.  Входная диагностика |
| 2 | Обращение с кухонной посудой, инструментами и техникой. | 2 | 1 | 1 | Собеседование  Педагогическое наблюдение. |
| 3 | Технология приготовления  блюд | 2 | 0,5 | 1,5 | Педагогическое наблюдение. |
| 4 | Фрукты | 4 | 0.5 | 3,5 | Педагогическое наблюдение.  дегустация |
| 5 | Напитки | 4 | 1 | 3 | Педагогическое наблюдение.  дегустация |
| 6 | Бутерброды | 6 | 1,5 | 4,5 | Педагогическое наблюдение.  дегустация |
| 7 | Супы | 6 | 2 | 6 | Педагогическое наблюдение.  дегустация |
| 8 | Блюда из яиц | 6 | 1,5 | 3,5 | Педагогическое наблюдение.  дегустация |
| **Модуль 2.** | | | | | |
| 9 | Блюда из круп | 6 | 2 | 4 | Педагогическое наблюдение.  дегустация |
| 10 | Блюда из овощей | 8 | 2 | 6 | Педагогическое наблюдение.  дегустация |
| 11 | Макаронные изделия и блюда из них | 8 | 2 | 6 | Педагогическое наблюдение.  дегустация |
| 12 | Блюда из творога | 4 | 1 | 3 | Педагогическое наблюдение.  дегустация |
| 13 | Блюда из полуфабрикатов | 2 | 0,5 | 1,5 | Педагогическое наблюдение.  дегустация |
| 14 | Блюда из теста | 10 | 2,5 | 7,5 | Педагогическое наблюдение.  дегустация |
| 15 | Итоговая диагностика | 2 | 0 | 2 | Педагогическое наблюдение  Опрос  Тестовые задания |
| **Модуль 3** | | | | | |
| 16 | Блюда из мяса | 6 | 1.5 | 4.5 | Педагогическое наблюдение.  дегустация |
| 17 | Ягодно- фруктовая кулинария. | 10 | 3 | 7 | Педагогическое наблюдение.  дегустация |
| 18 | Национальная кухня | 6 | 3 | 3 | Педагогическое наблюдение.  дегустация |
| 19 | Досуговое мероприятие «Летние посиделки» | 2 | - | 2 | Педагогическое наблюдение.  дегустация |

**Содержание программы**

**Модуль 1.**

**Цель:** создание условий для формирования у воспитанников детского дома-интерната представлений о технологии приготовления здоровой питательной пищи из доступных продуктов в условиях стационарного учреждения.

**Задачи:**

***Обучающие:***

- познакомить с организацией труда при приготовлении пищи;

- Обучить технологии приготовления различных блюд.

***Развивающие:***

- Пробудить интерес к кулинарному искусству у детей;

- коррекция и развитие внимания, зрительно-двигательной координации, мелкой моторики рук.

***Воспитательные:***

- Воспитывать навыки организации работы на занятиях;

- Воспитывать аккуратность, трудолюбие и целеустремлённость.

**1. Введение в программу. Общие правила техники безопасности и санитарной гигиены на кухне. Оборудование кухни. 2 часа**

Теория: Знакомство детей с содержанием программы, материалами, гигиеной труда, организацией рабочего места на кухне. Санитарные нормы и правила приготовлении пищи. Общие правила техники безопасности на кухне. Использование спецодежды.

**2. Обращение с кухонной посудой, инструментами и техникой. 2 часа**

Теория: Знакомство с бытовой техникой, используемой на кухне. Техника безопасности при работе с оборудованием, инвентарём, инструментами. Кухонная утварь. Основные понятия: технологический цикл, технология приготовления, первичная обработка, полуфабрикат, основные виды тепловой обработки: варка и жарение. Назначение первичной и тепловой обработки продуктов. Правила ведения процесса тепловой обработки. Основные способы: варка, жаренье и их разновидности.

**3. Технология приготовления блюд. 2 часа.**

Теория: Выбор блюда для приготовления, выбор необходимых продуктов, распознавание продуктов, определение доброкачественности продукта.

Знакомство с различными способами обработки продуктов для приготовления конкретного блюда.

Практика. Выбор посуды, инструментов и приборов. Соблюдение последовательности приготовления блюда. Определение степени готовности продукта или блюда. Сроки и условия хранения готовых блюд.

Форма контроля. Педагогическое наблюдение. Выполнение практических заданий.

**4. Фрукты. 4 часа.**

Теория: Подготовка сырых фруктов и ягод к употреблению в пищу. Технология приготовления компота из свежих фруктов. Технология приготовления компота из сухофруктов. Технология приготовления варенья, джема.

Практика: Подготовка сырых фруктов и ягод к употреблению в пищу: мытье, чистка кожуры, нарезка. Подготовка фруктов и ягод к приготовлению компота из свежих фруктов и варка компота. Технология приготовления варенья, джема. Дегустация. Сервировка стола.

Форма контроля. Педагогическое наблюдение. Выполнение практических заданий.

**5. Напитки. 4 часа.**

Теория:Технология приготовления горячих и холодных напитков. Технология приготовления чая, кофе, какао, киселя. Технология приготовления морса, лимонно-мятного напитка.

Практика: Заваривание чая. Приготовление кофе с молоком. Приготовление какао. Приготовление киселя из свежих ягод. Дегустация. Сервировка стола. Форма контроля. Педагогическое наблюдение. Выполнение практических заданий

**6. Бутерброды. 6 часов.**

Теория:Технология приготовления простых открытых бутербродов. Технология приготовления сложных бутербродов. Технология приготовления горячих бутербродов. Правила пользования духовым шкафом и микроволновой печью.

Практика: Нарезание батона для бутербродов. Приготовление простых открытых бутербродов. Намазывание сливочного масла на бутерброд.Нарезание твердого сыра, колбасы, огурца. Приготовление сложных открытых бутербродов. Приготовление горячих бутербродов. Дегустация. Сервировка стола.

Форма контроля. Педагогическое наблюдение. Выполнение практических заданий

**7. Супы. 6 часов.**

Теория:Технология приготовления молочного супа с вермишелью. Технология приготовления супа-лапши с фрикадельками. Технология приготовления супа с рыбными консервами.

Практика: Приготовление молочного супа с вермишелью. Приготовления супа-лапши с фрикадельками (чистка картофеля, моркови, лука, нарезание и натирание овощей). Приготовление супа с рыбными консервами (чистка картофеля, моркови, лука, нарезание и натирание овощей).

Форма контроля. Педагогическое наблюдение. Выполнение практических заданий

8. **Блюда из яиц. 6часов**

Теория:Технология приготовления вареных яиц. Технология приготовления яичницы. Технология приготовления омлета. Технология приготовления гренок.

Практика: Варка яиц. Приготовление яичницы. Приготовление омлета. Приготовление гренок. Дегустация. Сервировка стола.

Форма контроля. Педагогическое наблюдение. Выполнение практических заданий.

**Модуль 2.**

**Цель**: создание условий для успешной социализации детей с умственной отсталостью, через знакомство с основами кулинарии.

**Задачи:**

***Обучающие:***

- познакомить учащихся с технологиями приготовления различных блюд;

- формирование навыков по самостоятельному приготовлению и оформлению блюд;

- научить учащихся экономичному (рациональному) использованию продуктов;

- расширить знания учащихся в области кулинарии.

***Развивающие:***

- развивать творческие способности обучающихся, создавая ситуацию успешности, способствующую формированию положительных эмоций;

- развить навыки конструктивного позитивного взаимодействия со сверстниками во время практических занятий;

- развивать глазомер, мышление, память учащихся.

***Воспитательные:***

- формировать у учащихся умение эстетического приготовления пищи с отличными вкусовыми качествами;

- воспитывать трудолюбие, усидчивость, терпение, настойчивость, аккуратность учащихся.

**9. Блюда из круп. 6 часов**

Теория:Технология приготовления вязкой овсяной каши. Технология приготовления гречневой рассыпчатой каши. Технология приготовления пшеничной каши с овощами. Технология приготовления молочной рисовой каши с изюмом.

Практика:

1 Приготовление вязкой овсяной каши на молоке.

2 Приготовление гречневой рассыпчатой каши на воде для гарнира.

3 Приготовление пшеничной каши с тушеными овощами (чистка овощей, нарезание овощей, тушение).

4 Приготовление молочной рисовой каши с изюмом.

Дегустация. Сервировка стола.

Форма контроля. Педагогическое наблюдение. Выполнение практических заданий.

**10. Блюда из овощей. 8 часов.**

Теория:Сырые овощи. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Технология приготовления салатов из вареных овощей. Технология приготовления тушеных овощей. Технология приготовления картофельного пюре. Технология приготовления жаренного картофеля. Технология приготовления дранников.

Практика:

1 Приготовление салатов из сырых овощей (чистка овощей, нарезание овощей).

2 Варка овощей. Приготовление салатов из вареных овощей (чистка овощей, нарезание овощей).

3 Приготовление тушеных овощей (чистка овощей, нарезание овощей, тушение).

4 Приготовление картофельного пюре (чистка картофеля, варка, разминание).

5 Приготовление жаренного картофеля (чистка картофеля, нарезание картофеля брусочками).

6.Технология приготовления дранников (чистка картофеля, натирание на терке).

Дегустация. Сервировка стола.

Форма контроля. Педагогическое наблюдение. Выполнение практических заданий.

**11.Макаронные изделия и блюда из них. 8 часов.**

Теория:Технология приготовления отварных макарон с маслом и сыром. Технология приготовления отварных макарон с яйцом. Технология приготовления макарон «по-флотски». Технология приготовления макарон с тушеными овощами (чистка овощей, нарезание овощей, тушение).

Практика:

1. Приготовление отварных макарон с маслом.

2. Приготовление отварных макарон с яйцом.

3.Приготовление макарон «по-флотски» (прокручивание мяса, чистки и нарезание лука, тушение мяса с луком).

4. Технология приготовления макарон с тушеными овощами (чистка овощей, нарезание овощей, тушение).

Дегустация. Сервировка стола.

Форма контроля. Педагогическое наблюдение. Выполнение практических заданий.

**12. Блюда из творога. 4 часа.**

Теория:Технология приготовления сырников. Технология приготовления запеканки с бананом.

Практика:

1. Приготовление сырников.

2. Приготовление запеканки с бананом.

Дегустация. Сервировка стола.

Форма контроля. Педагогическое наблюдение. Выполнение практических заданий.

**13. Блюда из полуфабрикатов. 2 часа.**

Теория:Технология приготовления котлет. Технология приготовления пельменей.

Практика:

1. Приготовление паровых котлет.

2. Приготовление вареных пельменей

Форма контроля. Педагогическое наблюдение. Выполнение практических заданий.

**14. Блюда из теста. 10 часов**

Теория:Технология приготовления жидкого блинного теста. Технология приготовления пресного теста для песочного печенья. Технология приготовления слоеного теста для пиццы. Технология приготовления пресного сдобного теста для выпекания вафель. Технология приготовления пресного бисквитного теста для шарлотки.

Практика:

1. Приготовление жидкого блинного теста и выпекание блинов.

2. Приготовление пресного теста для песочного печенья, нарезание печенья формой и выпекание.

3. Приготовление слоеного теста для пиццы. Приготовление пиццы (нарезание помидор, перца, колбасы, лука, натирание сыра).

4. Приготовление пресного сдобного теста для выпекания вафель. Выпекание вафель в электровафельнице.

5. Приготовление пресного бисквитного теста для шарлотки. Нарезание яблок и выпекание шарлотки.

**15.** Итоговая диагностика. 2 часа.

Определение уровня освоения программы в процессе наблюдения и ведения дневника наблюдений.

**Модуль 3.**

**Цель:** создание условий для социально-бытовой реабилитации детей-инвалидов с умственной

**Задачи:**

***Обучающие:***

- продолжать знакомить обучающихся с технологиями приготовления различных блюд;

- дать учащимся представление об эстетике приготовления, оформления и приёма пищи;

- расширить знания обучающихся в области кулинарии.

***Воспитательные:***

***-*** воспитывать трудолюбие, усидчивость, терпение, настойчивость, аккуратность учащихся

***Развивающие***

- формировать у учащихся умение эстетического приготовления пищи с отличными вкусовыми качествами;

- развивать творческие способности обучающихся, создавая ситуацию успешности, способствующую формированию положительных эмоций.

**16. Блюда из мяса. 6 часов.**

Теория:Технология приготовления котлет. Технология приготовления пельменей. Технология приготовления тефтелей.

Практика:

1. Приготовление котлет (чистка и нарезание лука, прокручивание мяса и лука).

2. Приготовление пельменей (чистка и нарезание лука, прокручивание мяса и лука, замес теста).

3. Приготовление тефтелей (прокручивание мяса, лука)

Форма контроля. Педагогическое наблюдение. Выполнение практических заданий.

**17. Ягодно-фруктовая кулинария. 10 часов.**

Теория. Сведения из истории ягод. Значение ягод в рационе питания, витаминный состав. Технология приготовления желе. Технология приготовления пирога с ягодами. Технология приготовления яблочного штруделя. Технология приготовления печеных яблок с медом. Технология приготовления фруктово-ягодного десерта.

Практика. Технология приготовления блюд из ягод.

1.Желе из ягод и фруктов

2. Сдобный пирог с ягодами

3. Яблочный штрудель

4. Печеные яблоки с медом

5.Фруктово- ягодный десерт

Форма контроля. Педагогическое наблюдение. Выполнение практических заданий.

**18. Национальная кухня. 6 часов**

Теория. История развития русской кухни. Технологические процессы свойственные русской кухне.

Практика. Основные понятия: постный и скоромный стол.Запаривание, томление. Разнообразие используемых продуктов. Блюда из тыквы.

Форма контроля. Педагогическое наблюдение. Выполнение практических заданий.

**19. Досуговое мероприятие «Летние посиделки» - 2 часа.**

**Презентация детского творчества.**

По итогам обучения организуется досуговое мероприятие «Летние посиделки», которое позволяет выявить изменения образовательного уровня обучающегося, воспитательной и развивающей составляющей обучения.

(*Организация чаепития. Сервировка стола. Подбор посуды. Подбор продуктов для чаепития. Педагогическое наблюдение во время деятельности обучающихся. Фиксация результатов.)*

## 

## Календарный план-график

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Месяц, число** | **Количество часов** | | **Название раздела,**  **темы** | | **Место проведения** | | | **Формы**  **контроля** |
| **Модуль 1.** | | | | | | | | | |
| 1 |  | 2 | Вводное занятие. Общие правила техники безопасности и санитарной гигиены на кухне. Оборудование кухни | | | Кабинет труда | | | Педагогическое наблюдение Вводная диагностика |
| 2 |  | 2 | Обращение с кухонной посудой, инс инструментами и техникой | | | Кабинет труда | | | Педагогическое наблюдение. |
| 3 |  | 2 | Технология приготовления  блюд | | | Кабинет труда | | | Педагогическое наблюдение.  Устный опрос. |
| 4 |  | 4 | Фрукты | | | Кабинет труда | | | Педагогическое наблюдение.  Дегустация |
| 5 |  | 4 | Напитки | | | Кабинет труда | | | Педагогическое наблюдение.  Дегустация |
| 6 |  | 6 | Бутерброды | | | Кабинет труда | | | Педагогическое наблюдение.  Дегустация |
| 7 |  | 6 | Супы | | | Кабинет труда | | | Педагогическое наблюдение. Дегустация |
| 8 |  | 6 | Блюда из яиц. | | | Кабинет труда | | | Педагогическое наблюдение. Дегустация |
| 9 |  | 6 | | Блюда из круп | | Кабинет домоводства | | | Педагогическое наблюдение. Дегустация |
| 10 |  | 8 | | Блюда из овощей | | Кабинет домоводства | | | Педагогическое наблюдение. Дегустация |
| 11 |  | 8 | | Макаронные изделия и блюда из них | | Кабинет домоводства | | | Педагогическое наблюдение. Дегустация |
| 12 |  | 4 | | Блюда из творога | | Кабинет домоводства | | | Педагогическое наблюдение. Дегустация |
| 13 |  | 2 | | Блюда из полуфабрикатов | | Кабинет домоводства | | | Педагогическое наблюдение. Дегустация |
| 14 |  | 10 | | Блюда из теста | | Кабинет домоводства | | | Педагогическое наблюдение. Дегустация |
| 15 |  | 2 | | Итоговая диагностика | | Кабинет домоводства | | | Педагогическое наблюдение. Демонстрация практических навыков. |
| 16 |  | 6 | | Блюда из мяса | | Кабинет домоводства | Педагогическое наблюдение. Демонстрация практических навыков. | | |
| 17 |  | 10 | | Ягодно- фруктовая кулинария | Кабинет домоводства | | | Педагогическое наблюдение. Демонстрация практических навыков. | |
| 18 |  | 6 | | Национальная кухня | Кабинет домоводства | | | Педагогическое наблюдение. Демонстрация практических навыков. | |
| 19 |  | 2 | | «Летние посиделки» | Тренировочная квартира «Модуль Кухня». | | | Педагогическое наблюдение. Демонстрация практических навыков. | |

## 

*Информационное обеспечение.*

Видео, фото, интернет источники;

Программа предусматривает использование интернет-ресурсов (видеоматериалов, мастер-классов)

**Методические материалы:**

Дидактические материалы;

Технологические карты приготовления блюда Сборник презентаций и видеоуроков к темам:

«Молоко и его свойства. Блюда из молока»,

«Кисломолочные продукты и блюда из них»,

«Изделия из жидкого теста»,

«Мучные изделия»,

«Приготовление изделий из пресного теста»,

«Технология приготовления сладостей, десертов, напитков»

## Литература

1. Анфимова Н.А., Кулинария. – М.: Академия, 2020.-400 с.
2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских

изделий в двух частях.- М.: Академия, 2018.- 112 с.

1. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. – М.: Академия,

2018.- 160 с.

1. Кучер Л.С. Технология приготовления компотов и напитков.- М.:

Академия, 2019.-266 с.

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления

и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных

изделий сложного ассортимента.- М.: Академия, 2018.- 191 с.

1. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

- М.: Академия, 2018.- 128 с.

1. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации

полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного

ассортимента. - М.: Академия, 2019.-256 с.

8. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов. -М.:

Академия, 2019.-256 с.

9. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. –

М.: Академия, 2019.- 486 с.