

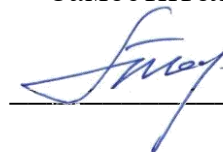


**Министерство образования Московской  
области**

**Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Московской области  
«Щелковский колледж»  
(ГБПОУ МО «Щелковский колледж»)**

Рассмотрено и одобрено на заседании  
Методического совета  
Протокол № 1 от «29» августа 2021 г.

Утверждаю:  
Заместитель директора по УВР

  
С.Н. Тараскина

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ  
ПРОГРАММА**

«Кулинарный дизайн»

Направленность: социально-педагогическая  
Рассчитана на детей *от 15 до 20 лет*  
Срок реализации: *1 год*

Разработчик:  
Педагог дополнительного образования  
Симакова Екатерина Олеговна

Долгое Ледово, 2021

## **Раздел № 1. Комплекс основных характеристик программы.**

### **1.1. Пояснительная записка**

Данная программа является дополнительной общеобразовательной развивающей и соответствует следующим нормативным документам:

1. Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ.

2. Концепция развития дополнительного образования детей (утверждена распоряжением Правительства РФ от 04.09.2014 № 1726-р).

3. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 29.08.2013 № 1008).

4. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей (утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 04.07.2014 № 41).

5. Общих требований к определению нормативных затрат на оказание государственных (муниципальных) услуг в сфере образования, науки и молодежной политики, применяемых при расчете объема субсидии на финансовое обеспечение выполнения государственного (муниципального) задания на оказание государственных (муниципальных) услуг (выполнения работ) государственным (муниципальным) учреждением (утверждены приказом Министерства образования и науки РФ от 22.09.2015 № 1040).

6. Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разно уровневые программы) (Приложение к письму Департамента государственной политики в сфере воспитания детей и молодежи Министерства образования и науки РФ от 18.11.2015 № 09-3242).

7. О внеурочной деятельности и реализации дополнительных общеобразовательных программ (Приложение к письму Департамента государственной по-

литики в сфере воспитания детей и молодежи Министерства образования и науки РФ от 14.12.2015 № 09-3564).

8. Примерные требования к программам дополнительного образования детей (Приложение к письму Департамента молодежной политики, воспитания и социальной поддержки детей Министерства образования и науки РФ от 11.12.2006 №06-1844).

9. Об учете результатов внеучебных достижений обучающихся (Приказ Министерства образования Московской области от 27.11.2009 № 2499).

Данная программа является дополнительной, так как в профильном обучении специальное время для начальной подготовки арт повара (повара - дизайнера) не предусмотрено.

Возможности обучения кулинарному дизайну широкие. От литературы в жанре «самоучитель», через Интернет ресурсы к непосредственному наблюдению в практике на целевых событиях Высокой Кухни, а также на торжествах и празднествах.

Программа реализует художественно-эстетическую и социально-педагогическую направленность.

Кулинарное декорирование – это процесс превращения продукта, блюда в артефакт Высокой Кухни. Это искусство в наши дни притягивает к себе и любителей и профессионалов. Кулинарные выставки, торжественные церемонии сегодня не обходятся без живописных композиций из самых простых и доступных, а также экзотических продуктов. Искрящееся выдумкой застолье или торжественно официальное по всем правилам (белое на белом) – главный атрибут праздника. Изящество и утонченность – привилегия осведомленных и умелых, способных создавать настроение и управлять им до самого конца трапезы.

В системе воспитания обучающихся важное место занимает трудовое, нравственное, эстетическое, экологическое воспитание подрастающего поколения.

Основные цели:

Организация деятельности конкретно - практической направленности по эстетизации быта:

- развитие эстетического вкуса учащихся
- расширение знаний учащихся в кулинарии
- формирование культуры общения
- формирование и развитие творческих способностей учащихся в кулинарии
- формировать экологические убеждения
- популяризация занятий кулинарным декором.
- обучение элементам мастерства арт-повара

Приобретенные на занятиях знания и навыки очень помогают обучающимся в повседневной жизни, а некоторым дают ориентацию в выборе профессии.

Программа «Кулинарный дизайн» (по приготовлению пищи) рассчитана на один семестр обучения на обучающихся от 15 до 20 лет

## **1.2. Направленность программы**

Направленность дополнительной образовательной программы «Кулинарный дизайн» социально-педагогическая. Подготовка к самостоятельной жизни – одна из основных задач процесса обучения. Программа охватывает широкий возрастной диапазон и многофункциональна по своему назначению. В системе воспитания детей, важное место занимает трудовое, нравственное, эстетическое воспитание подрастающего поколения.

Кулинария – искусство приготовления пищи. «В здоровом теле – здоровый дух!» - говорили древние, здоровье и настроение, готовность трудиться во многом зависят от питания и отдыха. Важно не только правильно готовить, но и правильно питаться. Умение вкусно готовить хорошая привычка. Умение красиво подать блюдо, правила сервировки — воспитывает эстетический вкус. Навыки и умение, сформированные в детстве, закладывают установку для дальнейшей жизни. На занятиях по технологии продукции общественного питания обучающиеся учатся искусству приготовления пищи, творчески оформлять блюда к праздникам, выставкам, готовить разные закуски, салаты, первые и вторые блю-

да, десерты и торты. В данной программе кроме развития и коррекции практических навыков обучающимся предлагается и интересный информационный материал, способствующий расширению кругозора, облегчающий их дальнейшую социализацию.

**1.3. Актуальность программы** Подготовка обучающихся к самостоятельной жизни, вооружение их необходимыми умениями, навыками представляют сложную задачу. Экономное ведение домашнего хозяйства, знание секретов кухни, азбуки рационального питания, умение правильно и красиво оформить праздничный и будничные стол – это то, что должен знать и уметь каждый.

Пища - основа жизни человека. От того, как человек питается, зависит здоровье, настроение, трудоспособность. Приготовление пищи является самым трудоемким делом в домашнем хозяйстве. Вместе с тем и затраты на питание составляют значительную часть в бюджете семьи. Пища должна быть питательной, вкусной, не слишком дорогой, на приготовление ее должно как можно меньше затрачиваться времени. Каждое из этих требований выполнить в отдельности не так уж сложно. Труднее добиться гармоничного их сочетания с учетом индивидуальных потребностей, физиологических особенностей и условий жизни человека. И в этом вопросе не обойтись без знания основных принципов питания, особенностей использования тех или иных продуктов, технологии приготовления пищи, способов использования нетрадиционных продуктов и того, что мы считаем отходами.

Педагогическая целесообразность

Обучение, по данной программе построено как общедоступное руководство для обучающихся, не владеющих навыками приготовления пищи. Данная программа поможет обучающимся правильно и рационально выбирать продукты, необходимые для приготовления различных блюд, приобрести навыки приготовления гарниров из круп, макаронных изделий, овощей, ознакомит с холодными блюдами и закусками, изделиями из теста, напитками, десертами и соусами, поможет овладеть навыками сервировки стола, а также эстетики и кулинарного

дизайна. Обучающиеся знакомятся с наиболее употребительными способами оформления блюд. Даются знания о простейших способах сохранения различных продуктов, выбор провизии, с указанием признаков ее свежести и питательности.

#### **1.4. Цель и задачи программы**

**Цель программы:** Создание условий для развития личности подростка, способного к творчеству, самовыражению через овладение основами кулинарного мастерства.

##### **Задачи программы:**

###### *Обучающие:*

Формирование кулинарной картины мира в области кулинарного дизайна.

Освоение элементов кулинарного дизайна готовых блюд.

Формирование ЗУН в сервировке стола.

Практико-ориентированное введение в мир карвинга по овощам и фруктам.

Научить использовать профессиональную терминологию

###### *Развивающие:*

Развитие личности, умеющей через свое мастерство высказаться разнообразно и не стандартно, уважать мастеров, охранять традиции и обладать свободой позитивного новаторства

Способствовать развитию фантазии, мышления, воображения обучающихся

Способствовать профессиональному самоопределению подростков

###### *Воспитательные:*

Воспитание человека, способного создать позитивную среду в своем жизненном пространстве, владеющего приемами, техниками и перспективами самообучения, умеющего проецировать свои созидательные навыки на близких и далеких людей

Воспитание усидчивости и трудолюбия

Воспитание культуры поведения

**1.5. Особенность программы** Отличительной особенностью программы «Кулинарный эстет» является то, что она обращена в наше прошлое и настоящее, чтобы напомнить воспитанникам почитаемые, берущие начало из глубокой древности, традиции, народные обычаи, старинные обрядовые блюда, а затем познакомить с современной кухней, оборудованием современных предприятий общественного питания, основными профессиями пищевой промышленности.

**1.6. Срок реализации программы** – один семестр, количество часов, отведенных на усвоение программы – 360 часа. Форма реализации программы – очная.

**1.7. Адресат и условия приема:** Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Кулинарный эстет» предназначена для подростков следующих возрастных категорий: 15–18 лет (студенты профессиональных образовательных организаций).

**1.8. Режим занятий:** Форма занятий – групповая. Наполняемость группы – не более 10 человек (набор осуществляется без предварительного отбора, по желанию и интересу обучающегося). Режим занятий: 4 часа x 4 раза в неделю. На занятиях педагогом используется индивидуально-личностный подход.

### **1.9. Планируемые результаты**

Учащиеся должны

Знать: - способы приготовления и оформления блюд

- правила подачи блюд

- пищевую ценность овощей

- правила поведения за столом

- правила по технике безопасности во время кулинарных работ

- санитарно-гигиенические требования

- характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для -создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;

- основные приемы изготовления украшений;

- простейшие примеры декоративной вырезки;

- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов;

- температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов;

- требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий;

Уметь: - правильно подбирать формы нарезки овощей при приготовлении блюд

- приемы тепловой кулинарной обработки

- готовить холодные блюда

- украшать готовое блюдо

- готовить изделия из теста

- витаминизировать пищу

- сервировать стол

- соблюдать санитарно-гигиенические и экологические требования

- соблюдать правила по техники безопасности

- правильно вести себя за столом

В качестве проверки усвоения обучающимися преподаваемого материала, проводятся всевозможные устные и письменные тестирования, выполняются практические задания.

### **1.10. Формы аттестации**

Результаты выполнения программы каждым обучающимся отслеживаются и оцениваются с помощью промежуточных практических работ и итогового (конец учебного года) мини-проекта. После завершения каждого этапа обучения и



воспитания, у обучающихся необходимо узнать, как он пройден, какие результаты достигнуты, насколько эффективным был процесс, что можно считать уже сделанным, а что придется совершенствовать повторно. Для этого, безусловно, необходим контроль знаний и умений, задача которого - проанализировать процесс и результат развития, обучения и воспитания. Основным видом устной проверки на занятиях является текущий опрос, при котором на вопросы преподавателя по сравнительно небольшому объему материала краткие ответы (как правило, с места) дают многие обучающиеся. Этот вид опроса удачно сочетается с задачами повторения и закрепления пройденного материала, при умелом его использовании за сравнительно небольшое время позволяет осуществить проверку знаний у значительной части обучающихся класса. Нередко текущий опрос принимает форму оживленной беседы, в котором активно участвуют все обучающиеся.

Текущий контроль является одним из основных видов проверки знаний, умений и навыков обучающихся. Ведущая задача текущего контроля - регулярное управление учебной деятельностью детей и ее корректировка. Он позволяет получить непрерывную информацию о ходе и качестве усвоения учебного материала и на основе этого оперативно вносить изменения в учебный процесс. Другими важными задачами текущего контроля является стимуляция регулярной, напряженной деятельности; определение уровня овладения умениями самостоятельной работы, создание условий для их формирования. Собрать наиболее полную информацию о полученных знаниях, а, следовательно, вовремя внести коррективы в работу помогает тематический контроль.

Педагог должен ясно представить и четко сформулировать, какие результаты должны быть получены по итогам тематического контроля. Тематический контроль направлен на улучшение результатов учебного процесса.

Для определения результативности усвоения программы в конце каждого раздела, в середине учебного года, а также окончанию изучения курса предполагается контроль в виде тестирования и итоговых практических работ. Аттестация в форме тестирования предполагает получение широкого диапазона результатов

обучения. Итоговые тесты сформированы с учетом важных критериев: широта охвата материала курса, сложность и представительность выборки. Как и любая другая форма контроля, тестирование нацелено на определение степени достижения результатов обучения

### ***Контрольные испытания.***

Открытое занятие, конкурсы кулинарного мастерства.

### **1.11. Материально-техническое обеспечение занятий**

Помещение для проведения занятий должно быть светлым, соответствовать санитарно – гигиеническим требованиям. До начала занятий и после их окончания необходимо осуществлять сквозное проветривание помещения.

В наличие должны быть раздаточные материалы, наглядные пособия, презентации, необходимые для работы. В процессе обучения учащиеся и педагог должны строго соблюдать правила техники безопасности труда.

Программа «Кулинарный дизайн», проводит занятие в мастерской «Кулинария», при оборудовании которого предусмотрено все необходимое для занятий, отвечающее санитарно-гигиеническим требованиям. Помещение светлое, сухое, с естественным доступом воздуха и хорошей вентиляцией.

Для учебной кухни целесообразно современное оборудование, шкафы, разделочный стол. Для работы необходим инвентарь: разделочные доски размером 20+25 см в комплектах, кухонные ножи: маленькие и средние, ложки из нержавеющей стали, разливные ложки, дуршлаг, скалка, чайник, подносы, подставки под горячую посуду, миски трех-четырех размеров емкостью от 0,5 до 2 л, кастрюли трех размеров емкостью от 1 до 3 л, сковороды (диаметром 25-30 см), разделочная доска для теста.

Электрооборудование: электроплита, жарочный шкаф; столовая посуда.

Обязательное условие занятий – соблюдение санитарно-гигиенических требований. Одно из правил гигиены приготовления пищи – наличие спецодежды: передника и косынки для девочек, передника и колпака для мальчиков, а так же сменной обуви.

## 1.12. Кадровое обеспечение

Занятия проводит педагог дополнительного образования Симакова Екатерина Олеговна

## 2. Учебно-тематическое планирование.

№ п/п	Название разделов, тем	Количество часов		
		Всего	Теория	Практика
<b>I.</b>	<b>Основы эстетики.</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>0</b>
1.1.	Предмет, задачи эстетики и дизайна	2	2	-
1.2.	История возникновения эстетики.	4	4	-
1.3.	Категории эстетики. Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции.	4	4	-
1.4.	Цвет в кулинарии.	4	4	-
<b>II.</b>	<b>Вводная часть.</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>4</b>
2.1.	Гигиенические требования к приготовлению пищи	2	2	-
2.2.	Ознакомление с инвентарём, посудой для приготовления пищи, знакомство с ТБ при приготовлении пищи	4	2	2
2.3.	Сервировка стола. Правила поведения за столом	4	2	2
<b>III.</b>	<b>Первичная обработка овощей и фруктов</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
2.1.	Первичная обработка овощей	4	2	2
2.2.	Первичная обработка листовых овощей и зелени	4	2	2
2.3.	Первичная обработка фруктов	4	2	2
<b>IV.</b>	<b>Основные направления эстетики</b>	<b>18</b>	<b>8</b>	<b>10</b>
4.1.	Расположение изделия на блюде (тарелке). Цветовая гамма изделий. Индивидуальный почерк мастера, его творчество. Национальный колорит. Взаимосвязь дизайна и стиля.	6	4	2
4.2.	Подготовка живых цветов к оформлению ими блюд. Оформление блюд живыми цветами	6	2	4
4.3.	Развитие food-дизайна	6	2	4
<b>V.</b>	<b>Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий</b>	<b>58</b>	<b>24</b>	<b>34</b>
5.1.	Характеристика и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений.	2	2	-
5.2.	Подготовка продуктов для карвинга.	4	2	2
5.3.	Инструменты для украшения блюд. Характеристика инструментов для карвинга.	2	2	-
5.4.	Правила подбора профессионального	2	2	-

	инструмента для карвинга			
5.5.	Украшения из картофеля и корнеплодов (редис, редька, морковь)	6	2	4
5.6.	Украшения из лука	6	2	4
5.7.	Украшения из плодовоовощных растений	6	2	4
5.8.	Украшения из десертных овощей	6	2	4
5.9.	Украшения из тыквы и огурцов.	6	2	4
5.10.	Украшения из цитрусовых плодов	6	2	4
5.11.	Украшения из косточковых и семечковых плодов.	6	2	4
5.12.	Украшения из экзотических плодов	6	2	4
<b>VI.</b>	<b>Холодные блюда и закуски. Бутерброды</b>	<b>56</b>	<b>24</b>	<b>32</b>
6.1.	Классификация бутербродов. Характеристика продуктов, используемых для украшения бутербродов.	4	4	-
6.2.	Современные тенденции в украшении бутербродов.	4	4	-
6.3.	Заправки для салатов	6	2	4
6.4.	Салаты из свежих овощей	6	2	4
6.5.	Салаты из вареных овощей	6	2	4
6.6.	Салаты мясные	6	2	4
6.7.	Салаты из рыбы	6	2	4
6.8.	Открытые бутерброды	6	2	4
6.9.	Закрытые бутерброды	6	2	4
6.10.	Канане и тартинки	6	2	4
<b>VII.</b>	<b>Первые блюда</b>	<b>36</b>	<b>14</b>	<b>22</b>
7.1.	Приготовление супа из свежих овощей.	4	2	2
7.2.	Заправочные супы. Технология приготовления супов картофельных супов	6	2	4
7.3.	Приготовление супа картофельного с клецками	6	2	4
7.4.	Технология приготовления щей, борщей	4	2	2
7.5.	Приготовление щей из свежей капусты, щей из квашеной капусты.	6	2	4
7.6.	Технология приготовления рассольников, супов - пюре	4	2	2
7.7.	Приготовление супа - пюре из тыквы, рассольника.	6	2	4
<b>VIII.</b>	<b>Крупы и макарон</b>	<b>20</b>	<b>8</b>	<b>12</b>
8.1.	Технология приготовления изделий из круп и макарон	4	2	2
8.2.	Приготовление биточков рисовых, бутерброды из манной крупы	6	2	4
8.3.	Приготовление каши гречневой с пассированными овощами	6	2	4
8.4.	Приготовление отварных макарон	4	2	2
<b>IX.</b>	<b>Овощные блюда и гарниры</b>	<b>34</b>	<b>12</b>	<b>22</b>

9.1.	Технология приготовления овощного рагу	4	2	2
9.2.	Приготовление овощного рагу	6	2	4
9.3.	Котлеты картофельные	6	2	4
9.4.	Зразы картофельные	6	2	4
9.5.	Котлеты морковные	6	2	4
9.6.	Котлеты капустные	6	2	4
<b>X.</b>	<b>Блюда из яиц.</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>12</b>
10.1.	Виды. Использование яиц в кулинарии	4	2	2
10.2.	Приготовление яичницы «Глазуньи»	4	2	2
10.3.	Приготовление омлета натурального	4	2	2
10.4.	Приготовление омлета «закрытого»	4	2	2
10.5.	Приготовление омлета смешанного	4	2	2
10.6.	Оформление блюд из яиц	4	2	2
<b>XI.</b>	<b>Блюда из мяса</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>12</b>
11.1.	Технология приготовления жареного мяса и блюд из него. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам	6	2	4
11.2.	Технология приготовления отварного мяса и блюд из него. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам	6	2	4
11.3.	Приготовление блюд из мяса.	6	2	4
<b>XII.</b>	<b>Блюда из рыбы</b>	<b>14</b>	<b>6</b>	<b>8</b>
12.1.	Технология приготовления жареной рыбы и блюд из нее. Принципы подбора гарниров и соусов к рыбным блюдам	4	2	2
12.2.	Технология приготовления отварной рыбы и блюд из нее. Принципы подбора гарниров и соусов к рыбным блюдам	4	2	2
12.3.	Приготовление блюд из рыбы	6	2	4
<b>XIII.</b>	<b>Молоко. Кисломолочные продукты. Использование в кулинарии.</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
13.1.	Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана и т. д.)	4	2	2
13.2.	Ассортимент творожных изделий. Употребление творога в кулинарии. Технология приготовления блюд из творога.	4	2	2
<b>XIV.</b>	<b>Изделия из теста пресного, песочного, дрожжевого</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>12</b>
14.1.	Приготовление песочного теста и изделий из него	6	2	4
14.2.	Приготовление дрожжевого теста без подхода	6	2	4

14.3.	Приготовление пресного теста и изделий из него	6	2	4
<b>XV.</b>	<b>Горячие сладкие блюда. Десерты</b>	<b>20</b>	<b>8</b>	<b>12</b>
15.1.	Разновидность сладких блюд (горячие и холодные). Горячие сладкие блюда (пудинги, суфле, яблоки в тесте, сладкие каши).	4	2	2
15.2.	Сырьё для приготовления горячих сладких блюд. Первичная обработка сырья. Технология приготовления горячих сладких блюд.	4	2	2
15.3.	Приготовление яблок в тесте	6	2	4
15.4.	Приготовление десертов	6	2	4
	<b>Всего:</b>	<b>360</b>	<b>154</b>	<b>206</b>

## 2.1. Содержание программы

Организуется в мастерской «Кулинария» отвечающем санитарно-гигиеническим требованиям. В план практических работ полностью включены приготовление разнообразных блюд. Большое внимание на занятиях должно уделяться экономному ведению домашнего хозяйства, бережному отношению к продуктам питания, особенно к хлебу. Для наилучшей организации работы назначаются дежурные, которые приходят на занятие на 10-15 мин до начала и подготавливают лабораторию: расставляет инвентарь на рабочие места, распределяет продукты. Дежурные следят за тем, чтобы в конце занятия ребята привели в порядок свои рабочие места, вымыли и убрали инвентарь. Затем дежурные выносят мусор, производят влажную уборку помещения. Педагог лишь распределяет обязанности среди обучающихся, закрепляет за ними определенные участки работы и в дальнейшем фактически является наблюдателем, контролируя и направляя работу ребят. Обучающиеся показывают оформление готовых блюд, рассказывают о правилах сервировки и поведения за столом, дают советы по приготовлению различных блюд.

## 2.2 Методические материалы

В основе организации работы лежат субъект-субъектные взаимоотношения руководителя и обучающихся, где они равноправные партнеры, что обеспечивает комфортный психологический климат, способствующий созданию благопри-

ятных условий для раскрытия и развития способностей каждого ребенка с ориентацией на общечеловеческие ценности.

Основным условием образовательного процесса является систематизация нравственного отношения к труду, к теоретической и практической созидательной деятельности.

Руководитель должен строго следить за соблюдением обучающимися правил гигиены. Только при соблюдении правил личной гигиены, гигиены помещения, рабочих мест, посуды и продуктов можно приготовить доброкачественную, полезную, вкусную пищу.

Работа связана с использованием нагревательными приборами, с варкой, жареньем и выпечкой продуктов. Это обязывает педагога особое внимание обращать на технику безопасности.

Для обеспечения образовательного процесса используются: планы, конспекты.

Для эффективности усвоения теоретического материала проводятся краткие записи в рабочие тетради, а так же используется наглядный материал: схемы, плакаты, рисунки, муляжи и натуральные образцы продуктов.

Для организации контроля и определения результативности обучения применяется тестирования, анкетирование, вопросники, творческие отчеты.

## **2.4 Список литературы**

1. Программа технология. Хотунов Ю.А. Симоненко В.Д.
2. Выпечка домашнего приготовления Издательство ПРООР Лукьянченко О.Н.
3. Рецептура для кондитера
4. Татарские национальные блюда Гаврилов В.
5. Секреты русской кухни Воробьева Т. М.
6. Украшение блюд и сервировка /Авт. – состав. З. С. Марина, Г.С. Кунилова.
7. Украшение блюд. Е.Н. Васильева.