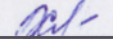


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа для детей с ОВЗ»

Согласовано:

Заместитель директора по УВР

 Хардина Г.А.

«02» сентября 2019 г.

Утверждаю:

 Директор школы

Волегова М.В.

«02» сентября 2019 г.

**Рабочая программа
учебного предмета «Кулинария»
9 класс
на 2019-2020 учебный год**

Учитель: Тимкаева Н.Н.

2019 г.

1. Пояснительная записка

Рабочая программа составлена на основе программы по кулинарии для учащихся 9 класса С(К)ОУ. Программа по кулинарии направлена на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни и труду, на формирование знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего развития детей.

Изучение курса «Кулинария» рассчитано на профориентацию учащихся, представляет возможности трудоустроиться после окончания школы в муниципальные и частные предприятия общественного питания по специальности «Помощник повара» или «Кухонный работник».

Задачи

- углубить основные знания о питании и приготовлении пищи, особенностях кулинарной обработки различных пищевых продуктов;
- формировать умения делать заготовки на зиму из овощей, ягод, дикорастущих растений, блюда из мяса и мясных продуктов, готовить изделия из дрожжевого теста;
- способствовать развитию мыслительных процессов, связной устной речи;
- развивать кулинарную грамотность и культуру питания, эстетически красиво оформлять блюда; воспитать интерес к кулинарии и уважению к мастерам этого дела.

2. Основные требования к знаниям и умениям обучающихся

Обучающиеся должны знать:

- Санитарно - гигиенические требования к приготовлению пищи, технологию приготовления, первичную обработку продуктов.
- Виды фаршированных овощей, последовательность приготовления.
- Значение мяса в питании человека, санитарно- гигиенические требования при работе с мясом, обработку мяса и субпродуктов, тушки курицы.
- Разделку говяжьей, бараньей и свиной туши.
- Ассортимент соусов, назначение, подачу.
- Ассортимент мучных изделий, приготовление, подача

Обучающиеся должны уметь:

- Организовать рабочее место, соблюдать правила техники безопасности, выполнять первичную обработку продуктов, выполнять тепловую обработку продуктов, оформлять приготовленные блюда, подавать.
- Готовить блюда по технологической карте.
- Готовить котлетную массу из мяса и полуфабрикаты из нее, пользоваться при работе инструментами и приспособлениями.
- Рационально организовать рабочее место повара, выполнять первичную и тепловую обработку продуктов, по назначению использовать оборудование, инвентарь.

3. Содержание программы

- Заготовки на зиму из овощей и ягод
- Блюда из овощей.
- Мясо и мясопродукты
- Соусы.
- Овощи фаршированные
- Мучные изделия

Количество часов в неделю: 11 ч.

По программе: 366 ч.

По тематическому плану: 366 ч.

	Кол-во часов	Контрольные работы	Самостоятельные работы	Проверочные работы	Экскурсии
1 четверть	88	1	1	2	-
2 четверть	88	1	-	1	-
3 четверть	107	1	1	2	-
4 четверть	79	1	-	2	1
Итого	362	4	2	7	1

4. Методика преподавания

- **Принципы обучения:** коррекционно-развивающей направленности, научности, доступности, систематичности, сознательности, активности, наглядности.
- **Преподавание основывается на принципах коррекционно-развивающего обучения:** динамичности восприятия, продуктивной обработки информации, развития и коррекции ВПФ, мотивации к учению.
- **Основные подходы:** системно - деятельностный подход, индивидуально-дифференцированный подход.
- **Основные методы:** беседа, рассказ, демонстрация, показ, практическая работа, экскурсия.
- **Основные формы организации деятельности обучающихся:** фронтальные, групповые, индивидуальные.
- **Дидактический, наглядный материал:** натуральная наглядность, таблицы, схемы, планы, образцы и др.
- **Технические средства обучения:** компьютер + проектор.
- **Оборудование:** плита, стол, мойка, кухонные инструменты, утварь, посуда.

- **Межпредметные связи:** математика (расход продуктов), природоведение (здоровье человека и питание), русский язык (правописание терминов, составление связного рассказа), СБО (питание) и др.

- **Формы контроля ЗУН:** опрос, контрольная работа, самостоятельная работа, проверочная работа. По итогам каждой четверти проводится контрольная работа. В конце учебного года – административная контрольная работа.

5. Требования к оцениванию ЗУН обучающихся

Требования к оцениванию практической работы

«5» - качество изделия соответствует требованиям.

«4» - качество изделия ниже требуемого.

«3» - отклонения в технологии, качество изделия удовлетворительное.

«2» - значительные отклонения в технологии, низкое качество изделия.

Требования к оцениванию устных ответов обучающихся

При оценке устных ответов принимается во внимание: правильность ответов по содержанию, свидетельствующая о осознанности усвоения изученного материала; полнота ответа; умение практически применять свои знания; последовательность изложения и речевое оформление ответа.

- **Оценка «5»** ставится ученику, если он обнаруживает понимание материала, может с помощью учителя обосновать, самостоятельно сформулировать ответ, привести необходимые примеры; допускает единичные ошибки, которые сам исправляет.

- **Оценка «4»** ставится, если ученик даёт ответ, в целом соответствующий требованиям оценки «5», но допускает неточности в подтверждении правил примерами и исправляет их с помощью учителя; делает некоторые ошибки в речи; при работе с текстом или разборе предложения допускает одну – две ошибки, которые исправляет при помощи учителя.

- **Оценка «3»** ставится, если ученик обнаруживает знания и понимание основных положений данной темы, но излагает материал недостаточно полно и последовательно; допускает ряд ошибок в речи; затрудняется самостоятельно подтвердить правила примерами и делает это с помощью учителя; нуждается в постоянной помощи учителя.

- **Оценка «2»** ставится, если ученик обнаруживает незнание большей или наиболее существенной части изученного материала; допускает ошибки в формулировке правил, искажающие их смысл; в работе с текстом делает грубые ошибки, не использует помощь учителя.

Требования к оцениванию письменных проверочных работ обучающихся

- «5» – выполнено правильно, без ошибок.

- «4» - выполнено с 1-2 ошибками;

- «3» – выполнено правильно 50% заданий;

- «2» – выполнено менее 50% заданий.

Итоговая оценка знаний и умений учащихся. За учебную четверть и за год знания и умения учащихся оцениваются одним баллом. При выставлении итоговой оценки учитывается как уровень знаний ученика, так и овладение им практическими умениями. Основанием для выставления итоговой оценки служат: результаты наблюдений учителя за повседневной работой ученика, устного опроса, практической работы, текущих и итоговых контрольных работ.

6. Календарно-тематическое планирование

№ п\п	Тема урока	Кол-во часов	Дата	Кол-во контрольных, самостоятельных, практич. работ, экскурсий
	І четверть (88ч)			
1	Вводное занятие Правила техники безопасности. Заготовка овощей впрок.	2	02.09.	
II	Работа с пищевыми продуктами			
2	Заготовка овощей впрок (консервация) . Цель, назначение, виды, ассортимент овощей, пряности.	3	03.09	
3	Стерилизация посуды. Виды стерилизации посуды.	2	04.09	
4	Огурцы консервированные. Первичная обработка огурцов и пряностей. Рецепттура, технология приготовления. Требования к качеству.	2	05.09	
5	Приготовление огурцов консервированных. Стерилизация посуды. Закатка.	2	06.09	Практическая работа
6	Приготовление огурцов маринованных. Стерилизация посуды. Закатка.	2	09.09	Практическая работа
7	Помидоры консервированные. Первичная обработка продуктов, рецепттура, технология приготовления. Требования к качеству.	3	10.09	
8	Приготовление помидоров консервированных. Стерилизация посуды. Закатка.	2	11.09	Практическая работа
9	Ассорти овощное. Первичная обработка продуктов, рецепттура, технология приготовления. Требования к качеству.	2	12.09	
10	Приготовление ассорти овощного. Стерилизация посуды. Закатка.	2	13.09	Практическая работа
11	Заготовки из капусты. Ассортимент. Приготовление квашеной, маринованной капусты.	2	16.09	
12	Заготовки из ягод впрок. Цель, назначение, виды, ассортимент ягод. Компоты из ягод. Первичная обработка ягод, технология приготовления, рецепттура, требования к качеству	3	17.09	

13	Приготовление заморозки из ягод на зиму.	2	18.09	Практическая работа
14	Приготовление компота из ягод. Стерилизация посуды. Закатка.	2	19.09	
15	Варенье из ягод. Первичная обработка ягод, технология приготовления, рецепт, требования к качеству. Приготовление варенья из ягод. Стерилизация посуды. Закатка.	2	20.09	Практическая работа
16	Приготовление варенья из малины. Закатка.	2	23.09	
17	Сок из ягод. Первичная обработка ягод, технология приготовления, рецепт, требования к качеству.	3	24.09	
18	Проверочная работа «Заготовки на зиму из овощей и ягод, фруктов»	2	25.09	Проверочная работа
19	Блюда из овощей. Салаты из овощей. Салат «Французский» . Приготовление салата «Французского». Подача, оформление	2	26.09	
20	Салат «Греческий». Подача.	2	27.09	
21	Приготовление салата «Греческий». Подача, оформление	2	30.10	Практическая работа
22	Салаты из белокочанной капусты. Подача. Приготовление салата витаминного. Подача, оформление	3	01.10	Практическая работа
23	Салаты из моркови. Приготовление, подача	2	02.10	
24	Проверочная работа «Салаты из овощей»	2	03.10	Проверочная работа
25	Вторые блюда из овощей. Оладьи из картофеля, кабачка. Технология приготовления , подача	2	04.10	
26	Приготовление оладий из кабачка. Подача	2	07.10	Практическая работа
27	Котлеты из моркови, картофеля. Технология приготовления , подача	3	08.10	
28	Приготовление котлет из картофеля и из моркови. Подача	2	09.10	Практическая работа
29	Зразы картофельные. Приготовление . Подача.	2	10.10	
30	Приготовление рагу из овощей. Технология приготовления , подача	2	11.10	Практическая работа
31	Картофельная запеканка. Технология приготовления , подача	2	14.10	
32	Приготовление картофельной запеканки. Подача	3	15.10	Практическая работа
33	Контрольная работа за 1 четверть	2	16.10	Контрольная работа
	Практическое повторение			
34	Приготовление оладий из картофеля (драники). Подача	2	17.10	Практическая работа
35	Приготовление варенья из садовых ягод (из крыжовника)	2	18.10	Практическая работа
36	Приготовление ассорти овощного. Хранение, закатка	2	21.10	Практическая работа

37	Приготовление компота из садовых яблок.	3	22.10	Самостоятельная работа
38	Приготовление рагу из овощей. Подача	2	23.10	Практическая работа
39	Приготовление оладий из кабачка. Подача	2	24.10	Практическая работа
40	Обобщающий урок: консервация овощей, ягод, фруктов. Виды стерилизации посуды.	2	25.10	Практическая работа
II четверть (88 ч)				
I 41	Вводное занятие. Правила техники безопасности. Санитарные нормы при работе на кухне.	3	05.11	
II	Работа с пищевыми продуктами.			
42	Соусы. Понятие, назначение, особенности приготовления.	2	06.11	
43	Разновидности соусов по основе, по температуре подачи.	2	07.11	
44	Практическая работа по определению качества муки и яйца.	2	08.11	Практическая работа
45	Соус красный основной. Продукты, технология приготовления, особенности приготовления.	2	11.11	
46	Практическая работа по приготовлению коричневого бульона	3	12.11	Практическая работа
47	Приготовление соуса красного основного	2	13.11	Практическая работа
48	Соус томатный, продукты, технология приготовления.	2	14.11	
49	Приготовление томатного соуса.	2	15.11	Практическая работа
50	Соус томатный с овощами	2	18.11	
51	Соус сметанный, продукты, технология приготовления.	3	19.11	
52	Приготовление сметанного соуса. Подача	2	20.11	Практическая работа
53	Соус сметанный с луком	2	21.11	
54	Соус грибной, продукты, технология приготовления.	2	22.11	
55	Приготовление грибного соуса. Подача	2	25.11	Практическая работа
56	Приготовление п\ф для грибного соуса	3	26.11	
57	Соус молочный. Подготовка продуктов для приготовления молочного соуса.	2	27.11	
58	Приготовление молочного соуса. Подача	2	28.11	Практическая работа
59	Соус «Майонез». Технология приготовления.	2	29.11	
60	Приготовление соуса «Майонез». Подача	2	02.12	Практическая работа
61	Приготовление томатного соуса., с рыбным гарниром	3	03.12	

62	Приготовление сметанного соуса, к овощному гарниру	2	04.12	Практическая работа
63	Приготовление соуса красного кисло-сладкого.	2	05.12	
64	Проверочная работа «Соусы: виды, приготовление, подача»	2	06.12	Проверочная работа
65	Овощи фаршированные. Технология приготовления. Голубцы. Продукты, технология приготовления	2	09.12	
66	Приготовление голубцов с мясом. Подача	3	10.12	Практическая работа
67	Приготовление голубцов с овощным фаршем	2	11.12	
68	Приготовление голубцов с овощным фаршем, с соусом грибным	2	12.12	
69	Кабачки, фаршированные овощами. Технология приготовления.	2	13.12	
70	Приготовление кабачков фаршированных. (целиком).Подача	2	16.12	Практическая работа
71	Приготовление кабачков фаршированных (порционно). Подача	3	17.12	Практическая работа
72	Контрольная работа за 2 четверть	2	18.12	Контрольная работа
73	Помидоры фаршированные. Технология приготовления. Приготовление помидоров фаршированных. Подача	2	19.12	Практическая работа
74	Перец фаршированный Технология приготовления.	2	20.12	
75	Приготовление перца фаршированного. Подача	2	23.12	Практическая работа
76	Картофель фаршированный. Технология приготовления.	3	24.12	
77	Приготовление картофеля фаршированного. Подача	2	25.12	Практическая работа
	Практическое повторение.			
78	Приготовление голубцов с овощным фаршем	2	26.12	Практическая работа
79	Приготовление соуса «Майонез». Подача	2	27.12	Практическая работа
80	Приготовление соуса красного кисло-сладкого.	2	28.12	Практическая работа
	III четверть (107ч)			
I 80	Вводное занятие. Правила техники безопасности. Санитарные нормы при работе на кухне.	2	09.01	
II	Работа с пищевыми продуктами.			
81	Обработка мяса и мясопродуктов. Механическая кулинарная обработка мяса.	2	10.01	
82	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши.	2	13.01	
83	Разделка передней и задней четвертины	3	14.01	
84	Кулинарное использование частей мяса.	2	15.01	

85	Приготовление мясных полуфабрикатов. Правила техники безопасности.	2	16.01	
86	Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши.	2	17.01	
87	Кулинарная разделка и обвалка свиной туши.	2	20.01	
88	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	3	21.01	
89	Обработка мяса диких животных	2	22.01	
90	Обработка субпродуктов.	2	23.01	
91	Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из мяса.	2	24.01	
92	Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.	2	27.01	
93	Полуфабрикаты из птицы. Обработка субпродуктов птицы.	3	28.01	
94	Проверочная работа по теме «Обработка мяса и мясопродуктов.»	2	29.01	Проверочная работа
95	Блюда из мяса и мясных продуктов. Варка мясных продуктов.	2	30.01	
96	Жареные мясные продукты. Ассортимент блюд.	2	31.01	
97	Бифштекс. Бифштекс с яйцом. Приготовление и подача.	2	03.02	Практическая работа
98	Тушеные мясные блюда. Ассортимент блюд.	3	04.02	
99	Гуляш. Приготовление и подача.	2	05.02	Практическая работа
100	Запеченные мясные блюда	2	06.02	
101	Запеканка картофельная с мясом. Приготовление и подача.	2	07.02	Практическая работа
102	Блюда из котлетной массы.	2	10.02	
103	Блюда из субпродуктов. Ассортимент. Подача.	3	11.02	Практическая работа
104	Блюда из сельскохозяйственной птицы. Отварная птица. Приготовление, подача.	2	12.02	
105	Жареная птица. Тушеные блюда из птицы.	2	13.02	
106	Проверочная работа «Блюда из мяса, птицы»	2	14.02	Проверочная работа
107	Котлетная масса из мяса птицы.	2	17.02	
108	Ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы.	3	18.02	
109	Приготовление котлетной массы из мяса птицы, формование котлет	2	19.02	Практическая работа
110	Приготовление котлетной массы из мяса птицы, формование биточков	2	20.02	
111	Приготовление котлетной массы из мяса птицы, формование тефтелей	2	21.02	Самостоятельная работа
112	Приготовление котлетной массы из мяса птицы, формование фрикаделек	3	25.02	Практическая работа
113	Обобщающий урок по теме: Приготовление котлетной массы из мяса и мяса птицы	2	26.02	

	Практическое повторение.			
114	Приготовление котлетной массы и формование тефтель.	2	27.02	Практическая работа
115	Блюда из субпродуктов. Печень жареная в муке.	2	28.02	Практическая работа
116	Блюда из субпродуктов. Печень, тушеная в соусе.	2	02.03	Практическая работа
117	Приготовление котлетной массы и формование тефтель.	3	03.03	Практическая работа
118	Приготовление котлетной массы из мяса птицы и формование зраз	2	04.03	Практическая работа
119	Блюда из субпродуктов. Печень, тушеная в соусе.	2	05.03	Практическая работа
120	Приготовление котлетной массы из мяса птицы. Начинка на мясные пельмени.	2	06.03	Практическая работа
122	Приготовление птицы жаренной в сметанном соусе.	2	11.03	Практическая работа
123	Котлеты рубленые из птицы. Подача	2	12.03	Практическая работа
124	Обобщающий урок по теме: Обработка мяса и мясопродуктов.	2	13.03	
125	Приготовление тушеного мясного блюда. Жаркое по домашнему.	2	16.03	Практическая работа
126	Контрольная работа за II четверть	3	17.03	Контрольная работа
127	Приготовление запеченного мясного блюда. Голубцы с мясом и рисом.	2	18.03	Практическая работа
128	Обобщающий урок по теме: Механическая кулинарная обработка мяса.	2	19.03	
129	Обобщающий урок по теме: Обработка мяса и мясопродуктов.	2	20.03	
	IV четверть (79 ч)			
I	Вводное занятие.	2	30.03	
130	Повторение техники безопасности и санитарных норм.			
II	Работа с пищевыми продуктами .			
131	Изделия из теста. Подготовка продуктов для замеса теста.	3	31.03	Практическая работа
132	Экскурсия в кондитерский цех	2	01.04	
133	Дрожжевое тесто. Безопарный и опарный способы. Изделия из дрожжевого теста. Приготовление и подача.	2	02.04	
134	Бездрожжевое тесто. Тесто для пельменей и вареников. Тесто для домашней лапши. Приготовление и хранение.	2	03.04	Практическая работа
135	Тесто для приготовления блинчиков с разными фаршами. Тесто для приготовления оладий. Приготовление и подача.	2	06.04	
136	Сдобное тесто. Приготовление, применение.	3	07.04	Практическая работа
137	Заварное тесто. Приготовление, применение.	2	08.04	Практическая работа

138	Проверочная работа « Виды теста»	2	09.04	Проверочная работа
139	Приготовление фаршей. Фарш мясной. Рыбный фарш. Фарш из свежей и квашеной капусты. Фарш картофельный с грибами. Приготовление сладких фаршей. Фарш творожный. Фарш яблочный.	2	10.04	
140	Приготовление дрожжевого теста опарным способом. Приготовление пирожков с капустным фаршем. Подача	2	13.04	Практическая работа
141	Приготовление теста для пельменей. Фарш мясной. Лепка, приготовление, подача.	3	14.04	Практическая работа
142	Приготовление теста для домашней лапши.	2	15.04	Практическая работа
143	Приготовление теста для чебуреков. Приготовление чебуреков с картофельным фаршем. Подача.	2	16.04	Практическая работа
144	Приготовление теста для чебуреков. Приготовление чебуреков с капустным фаршем. Подача.	2	17.04	Практическая работа
145	Приготовление теста для блинчиков. Приготовление блинчиков с мясным фаршем.	2	20.04	Практическая работа
146	Приготовление теста для блинчиков. Приготовление блинчиков с сладким фаршем.	3	21.04	Практическая работа
147	Приготовление теста для оладий. Приготовление оладий на дрожжах, на кефире.	2	22.04	Практическая работа
148	Контрольная работа за год: «Блюда для обеда». Самостоятельное приготовление равнозначное по трудности исполнения экзаменационному.	2	23.04	Контрольная работа
149	Подготовка к итоговой аттестации. Билет №1 1. Горячие напитки. Значение для питания человека, приготовление, подача. 2. Виды нарезки картофеля. Билет №2 1. Гарнир – пюре картофельное. Приготовление, подача. 2. Первичная обработка лука. Способы нарезки.	2	24.04	
150	Билет №3 1. Бутерброды простые, сложные. Приготовление, подача. 2. Приготовление котлетной массы из мяса. Билет №4 1. Оладьи из дрожжевого теста. Приготовление, подача. 2. Перец фаршированный. Приготовление, подача.	2	27.04	
151	Билет № 5 1. Полуфабрикаты из котлетной массы. 2. Яйцо: пищевая ценность, доброкачественность. Блюда из яиц.	3	28.04	

152	Билет №6 1. Бульоны. Приготовление, использование, подача. 2. Каша манная. Приготовление, подача.	2	29.04	
153	Билет №7 1. Виды тепловой обработки продуктов. 2. Красный соус. Приготовление, подача.	2	30.04	
154	Билет №8 1. Инструменты и приспособления, используемые при приготовлении пищи. 2. Виды круп. Первичная обработка крупы	3	05.05	
155	Билет №9 1. Классификация супов. Значение супов для здоровья человека. 2. Санитарно-гигиенические требования к работнику кухни.	2	06.05	
156	Билет №10 1. Виды посуды по назначению. 2. Макаaronные изделия, их ассортимент. Способы приготовления Билет №11 1. Правила мытья посуды. 2. Борщ из свежей капусты. Продукты для приготовления. Подача.	2	07.05	
157	Билет №12 1. Разделка рыбы. Правила техники безопасности. 2. Меню обеда. Сервировка стола к обеду.	2	08.05	
158	Билет №13 1. Характеристика супов: рассольник, щи, борщ, уха, окрошка. 2. Рыба жареная. Приготовление, подача	2	13.05	
159	Билет №14 1. Вареники. Ассортимент, приготовление, подача. 2. Способы стерилизации банок.	2	14.05	
160	Билет №15 1. Дрожжевое тесто. Изделия из дрожжевого теста. 2. Правила техники безопасности при пользовании электрической плитой.	2	15.05	
162	Билет №16 1. Хлеб и хлебобулочные изделия: ассортимент. Блюда из чёрствого хлеба. 2. Рагу овощное. Приготовление, подача.	2	18.05	

163	Билет №17 1. Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами и приспособлениями. 2. Салат из свежей капусты, приготовление, подача.	3	19.05	
164	Билет №18 1. Правила техники безопасности при работе с горячими жидкостями. 2. Винегрет. Приготовление, подача.	2	20.05	
165	Билет №18 1. Правила техники безопасности при работе с горячими жидкостями. 2. Винегрет. Приготовление, подача.	2	21.05	
166	Билет №19 1. Приготовление компота из ягод на зиму. 2. Субпродукты. Первичная обработка субпродуктов. Блюда из субпродуктов Билет №20 1. Картофельный суп-пюре. Приготовление, подача. 2. Способы хранения овощей на зиму.	2	22.05	

7. Учебно-методическое обеспечение Литература

1.Анфимова Н.А. , Татарская Л.Л.

Кулинария: Учеб. для нач. проф. образования.- 2-е изд., стереотип.- М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 1999.- 328с.

2.Барановский В.А., Перетятко Т.И.

Кондитер. Учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев и училищ. – Ростов н/д: ИЗД-ВО «Феникс», 2001- 384с. (Серия «Учебники XXI века»).

3.**Трудовое обучение:** Проб. учеб. пособие для 7 кл. сред.шк/ А. К. Бешенков, Е. В. Васильченко, А.И. Иванов и др. ; Под ред. П.Р. Атутова, В.А. Полякова.- М.: Просвещение, 1990.- 176 с

4. **Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности:** Учебное пособие: В 2 ч/ О.М. Соловьева, Г.К. Миронова, А.П. Елепин.- М.: Академкниг/ Учебник, 2007.- Ч.2: 205 с

5. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч4.

Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для нач.проф.образования\ (В.П. Андросов, Т.В. Пыжова и др.) – 4-е изд., стер. _ М.: Издательский центр «Академия», 2009.- 112с.

6. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч1.

Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач.проф. образования/ (В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.).- 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2007.- 96с.

Оборудование

Плиты, разделочные столы, мойка, кухонные инструменты, кухонная утварь, посуда, миксер, блендер, мясорубка