**Программа**

**дополнительного образования**

**ГБУ Куганакский детский дом РБ**

**по кулинарии**

 **«ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ»**

**Возраст детей – 10 - 18 лет**

**Срок реализации – 2016-2017 учебный год**

Составитель:

инструктор по труду

Бабикова М. Г.

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа дополнительного образования ГБУ Куганакский детский дом РБ по кулинарии «Пальчики оближешь» разработана в соответствии с требованиями следующих документов:

- Конвенция о правах ребѐнка;

- Конституция Российской Федерации;

- Федеральный закон «Об основных гарантиях прав ребѐнка в Российской Федерации» (в редакции Федерального закона от 20.07.2000 г. № 103-ФЗ).

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Типовое положение об образовательном учреждении дополнительного образования детей (в ред. Постановлений Правительства РФ от 22.02.1997 г. № 212, от 02.08.2003 г. № 470).

- Стандарт качества предоставления в Республике Башкортостан государственной услуги по содержанию и обучению детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (утвержден постановлением Правительства Республики Башкортостан от 12. 08. 2011г.);

- Санитарно – эпидемиологические требования к учреждениям дополнительного образования СанПиН 2.4.4.1251-03.

- Устав ГБУ Куганакский детский дом РБ;

- Программа развития ГБУ Куганакский детский дом РБ.

Содержание программы представлено пояснительной запиской, учебным планом, планируемыми результатами освоения программы, условиями реализации программы, системой оценки результатов освоения программы, учебно-методическими материалами, обеспечивающими реализацию программы.

Учебный план содержит перечень учебных тем с указанием времени, отводимого на их освоение, включая время, отводимое на теоретические и практические занятия. Здесь же раскрывается и содержание учебных часов.

Условия реализации программы содержат организационно-педагогические, кадровые, информационно-методические и материально-технические условия.

Учебно-методические материалы обеспечивают реализацию программы.

Программа предусматривает достаточный для формирования, закрепления и развития практических навыков и компетенций объем практики.

Программа рассчитана на 1 год занятий с детьми среднего и старшего школьного возраста (10-18 лет), воспитанниками ГБУ Куганакский детский дом РБ.

Объѐм часов в год составляет: 70 часов, количество часов в неделю – 2 часа.

Занятия проводятся на базе ГБУ Куганакский детский дом РБ.

Вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся все более актуальными в жизни современного человека. Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания будет способствовать воспитанию физически нравственно здорового поколения, развитию у детей чувства гармонии и красоты, способности воспринимать мир как единое целое. Воспитанники с удовольствием посещают различные занятия, такие как вязание, компьютерный, спортивный. Особенной популярностью у них пользуются кружок по кулинарии, в которых дети с удовольствием учатся готовить.

Подготовка к самостоятельной жизни – одна из основных задач процесса обучения кулинарией воспитанников детского дома, которым, в связи с объективными трудностями адаптации и социализации, усиленное развитие этих навыков необходимо в первую очередь. Проблема бесконфликтной интеграции воспитанников учреждений в социуме в настоящее время стоит очень остро. Часто дети-сироты оказываются, неприспособлены к самостоятельному проживанию, не имеют навыков ведения домашнего хозяйства, не владеют знаниями приготовления пищи. Для решения этой проблемы в детском доме был создан кабинет домоводства.

Благодаря практической направленности, деятельностному подходу и тесной связи с повседневной жизнью, образовательная область технологии дает возможность воспитаннику получать новые знания, умения, навыки, интегрировать их со знаниями, полученными ранее, и применять их в самых различных жизненных ситуациях.

Программа дополнительного образования по кулинарии «Пальчики оближешь» охватывает широкий возрастной диапазон и многофункциональна по своему назначению.

Актуальность программы в том, что обучение детей направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности. В процессе обучения воспитанники учатся бережно и с любовью относиться к своему национальному богатству, сохраняют и развивают традиции своего народа.

Программа направлена на повышение культуры питания, формирование навыков здорового образа жизни. Каждый подросток должен знать ответы на вопросы: Для чего мы едим? Сколько надо есть? Что надо есть? Как надо есть? Как вести себя за столом?

Образовательный процесс, реализующий цели и задачи программы, ориентирован на передачу определенных умений и навыков в области поварского дела, а также развития ребенка, раскрытия его творческих возможностей, способностей и таких качеств личности, как инициативность, самостоятельность, самобытность.

Программа направлена на знакомство с историей кулинарии, основами рационального питания. Воспитанники получают первоначальные знания и навыки приготовления несложных блюд: закусок, первых и вторых блюд, салатов, песочного и дрожжевого теста и т.д.

**Цель программы:**

формирование знаний, умений и навыков воспитанников, способствующих социальной адаптации и подготовке детей к самостоятельной жизни в плане организации питания.

Для достижения цели были поставлены следующие **задачи:**

**-** познакомить детей с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов;

- познакомить с сущностью диетического питания, лечебными свойствами некоторых продуктов;

- обучить технологии приготовления основных блюд русской и национальной кулинарии;

- приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности;

- пробудить интерес к кулинарному искусству у детей;

- развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;

- развить эстетическое восприятие и творческое воображение;

- воспитывать трудолюбие, аккуратность;

- привить навыки работы в группе;

- формировать любовь и уважение к традициям национальной кухни.

Содержание программы строится на **принципах:**

\* принцип гуманизации - предполагает ценностное отношение к каждому воспитаннику;

\* принцип индивидуального подхода, который основан на личностно-ориентированном подходе;

\* принцип взаимосвязи обучения и творчества как важного фактора творческой личности воспитанника.

Реализация программы призвана способствовать решению целого ряда воспитательных задач, изложенных выше. Воспитание является неотъемлемой частью процесса социализации, развития личности. Воспитательный процесс реализуется в ходе обучения и через систему следующих мероприятий: праздники, сопровождающиеся красочными народными обычаями, обрядами; выставки-дегустации приготовления блюд.

Педагогом используются следующие группы методов и формы воспитания:

- методы формирования сознания личности (взглядов, убеждений, идеалов): лекции, беседы, рассказы;

- методы организации деятельности и формирования опыта общественного поведения: педагогические требования, поручения, создание воспитывающих ситуаций, практическая деятельность по программе;

- методы стимулирования деятельности и поведения: поощрение, конкурс.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**Распределение учебных часов**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема занятий | Кол-во часов | Теория  | Практика |
| 1 |  Правила по технике безопасности в кабинете домоводства. Правила пользования электроприборами | 1 | 1 | \_\_\_ |
| 2 | Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину и чаю. Различные способы складывания салфеток. | 1 | 0,5 | 0,5 |
| 3 | Уборка овощей с приусадебного участка | 1 | \_\_\_ | 1 |
| 4 | Правила первичной обработки овощей. Технология приготовления блюд из сырых и варёных овощей Овощной салат  | 2 | 1 | 1 |
| 5 | Молочные каши | 1 | 0,5 | 0,5 |
| 6 | Сосиски в тесте | 2 | 0,5 | 1,5 |
| 7 | Пицца | 2 | 0,5 | 1,5 |
| 8 | Картофель. Картофель в духовке | 2 | 0,5 | 1,5 |
| 9 | Мясные салаты | 2 | 0,5 | 1,5 |
| 10 | Первые блюда. Значение первых блюд в питании | 1 | 1 | - |
| 11 |  Мясные супы | 1 | - | 1 |
| 12 | Пельмени  | 2 | 0,5 | 1,5 |
| 13 |  Дрожжевое тесто. Пирожки с начинкой | 2 | 0,5 | 1,5 |
| 14 | Печенья | 1 | \_\_\_ | 1 |
| 15 | Масленица. Блины | 2 | 0,5 | 1,5 |
| 16 | Бисквитный рулет с кремом  | 1 | - | 1 |
| 17 | Беляш | 2 | 0,5 | 1,5 |
| 18 |  Птица в духовке | 2 | 0,5 | 1,5 |
| 19 | Пасха. Пасхальный кулич | 2 | 0,5 | 1,5 |
| 20 | Чебурек  | 2 | 0,5 | 1,5 |
| 21 | Работа на приусадебном участке. Посев овощных культур | 2 | 0,5 | 1,5 |
| 22 | Подведение итогов  | 2 | \_\_\_ | 2 |
|  | **Итого** | **36** | **10** | **26** |

**Содержание учебных часов**

1. **Правила по технике безопасности в кабинете домоводства.**

**Правила пользования электроприборами**

Проведение инструктажа.

Знакомство с правилами по технике безопасности в кабинете домоводства.

Правила пользования электроприборами, такими как мясорубка, микроволновая печь, миксер, плита, холодильник и др.

1. **Сервировка стола**

Формировать у детей желание делать приятное и доброе, учить оказывать внимание гостям, развитие речи.

Учить детей сервировать стол, угощать гостей.

Изучение столовых приборов, посуды для сервировки.

Ознакомление с порядком сервирования стола к завтраку, обеду, ужину.

Обобщить материал по культуре поведения за столом.

Воспитывать общую культуру.

Развивать интерес к культуре приема пищи.

1. **Уборка овощей с приусадебного участка**

Уборка урожая овощных культур.

Сбор семян некоторых овощных и цветочных культур.

Сгребание опавшей листвы и складирование ее на компост.

Сгребание, уборка растительных остатков на грядках.

Перекопка почвы на участке.

**4. Правила первичной обработки овощей. Технология приготовления блюд из сырых и варёных овощей.**

Правила первичной обработки всех видов овощей.

Пищевая ценность, способы использования, рецептура овощных блюд.

Салаты из отварных и сырых овощей

Правила нарезки овощей.

Очистка и нарезка овощей кружочками, соломкой, брусочками, кубиками, дольками и ломтиками.

Нарезки овощей, приготовление и украшение салатов

**Овощной салат**

Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые при приготовлении салатов из сырых овощей.

Подготовка овощей, из которых готовят салаты.

Заправки для овощных салатов.

Правила безопасной работы.

Технология приготовления салатов из сырых овощей.

Первичная обработка овощей, нарезка соломкой, шинкование на овощерезке.

Выбор посуды.

Заправка салата.

Оформление салата.

Дегустация блюда.

Закрепление изученного материала.

Уборка инвентаря и рабочего места.

**5. Молочная каша**

Виды круп и их первичная обработка.

Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Технология приготовления каш.

Способы варки макаронных изделий.

Процессы, происходящие при варке круп и макаронных изделий.

Причины увеличения объема при варке.

Соотношение крупы и макаронных изделий и жидкости при варке.

Технология приготовления каш и макарон.

Приготовление манной каши.

Дегустация блюда.

Закрепление изученного материала.

Уборка инвентаря и рабочего места.

**6. Сосиски в тесте**

Подготовка продуктов.

Приготовление дрожжевого теста.

Обработка сосисок.

Разделка теста.

Формовка изделий.

Вторичная расстойка на выпечных листах.

Отделка поверхности.

Выпечка.

Дегустация блюда.

Закрепление изученного материала.

Уборка инвентаря и рабочего места.

**7. Пицца**

Подготовка продуктов.

Приготовление дрожжевого теста.

Приготовление начинки на пиццу.

Разделка теста.

Формовка изделий (придается форма).

Вторичная расстойка на листах.

Выкладывание начинки.

Выпечка.

Дегустация блюда.

Закрепление изученного материала.

Уборка инвентаря и рабочего места.

**8**. **Картофель. Картофель в духовке**

Изучение сорта картофеля.

Назначение и правила первичной обработки картофеля.

Способы и формы нарезки.

Способы приготовления.

Сочетание с другими продуктами.

Выбор керамической посуды.

Приготовление картофеля в духовке.

Дегустация блюда.

Закрепление изученного материала.

Уборка инвентаря и рабочего места.

**9. Мясные салаты**

Виды мяса, питательная ценность, хранение и обработка мяса.

Понятие о пищевой ценности мяса.

Технология приготовления мясных салатов.

Заправка мясных салатов.

Оформление салатов.

Дегустация блюда.

Закрепление изученного материала.

Уборка инвентаря и рабочего места.

**10.Первые блюда. Значение первых блюд в питании**

Первые блюда.

Значение первых блюд в питании.

Классификация супов по способу приготовления.

Использование отваров (овощных, крупяных) для приготовления супов.

Жидкие основы супов и их классификация.

Значение супов в питании человека.

 Виды бульонов и правила их приготовления.

**11. Мясные супы**

Виды мяса, питательная ценность, хранение и обработка мяса.

Изделия из рубленого мяса (котлеты, тефтели).

Значение и место мясных блюд в питании.

Доброкачественность мяса (по цвету, по запаху ...).

Санитарные условия первичной обработки мяса.

Правила оттаивания мороженого мяса.

Способы разделки мяса.

Виды макаронных изделий и их первичная обработка.

Виды супов.

Приготовление картофельного супа с фрикадельками.

Приготовление продуктов.

Приготовление фарша.

Дегустация блюда.

Закрепление изученного материала.

Уборка инвентаря и рабочего места.

**12. Пельмени**

История возникновения блюда.

Приготовление продуктов.

Приготовление теста, фарша.

Формирование пельменей.

Варка пельменей.

Дегустация блюда.

Закрепление изученного материала.

Уборка инвентаря и рабочего места.

**13. Дрожжевое тесто. Пирожки с начинкой**

Подготовка рабочих мест и продуктов.

Приготавливать тесто различными способами согласно рецептурам.

Подготовка фаршей  для пирожков.

Разделка теста, формование, расстойка  и оформление изделий.

Жарка пирожков (определение готовности изделий).

Дегустация блюда.

Закрепление изученного материала.

Уборка инвентаря и рабочего места.

**14. Печенье**

Замешивание песочного теста.

Разделить тесто на куски, раскатываем толщиной.

Сформировать изделие.

Выпекание печенья

Дегустация блюда.

Закрепление изученного материала.

Уборка инвентаря и рабочего места.

**15. Масленица. Блины.**

История возникновения праздника масленицы.

Основные понятия.

Способы приготовления теста для блинов.

Блины скороспелые. Блины на опаре.

Технология выпечки блинов, оладий, блинчиков.

Приготовление теста для блинов.

Выпекание блинов.

Дегустация блюда.

Закрепление изученного материала.

Уборка инвентаря и рабочего места.

**16.** **Бисквитный рулет**

Способы приготовления бисквитнога рулета.

Сбивание с подогревом и без подогрева.

Рецептура теста. Характеристика качеств бисквитного теста.

Ассортимент изделий из бисквита (рулеты, пирожное, торты). Кремы и сахаристые заготовки (сироп, помада, глазурь, желе) для оформления кондитерских изделий из бисквита. Приёмы оформления.

Правила подачи кондитерских изделий к столу

Санитарные требования к приготовлению и хранению кондитерских изделий.

Приготовление бисквитного рулета.

Дегустация блюда.

Закрепление изученного материала.

Уборка инвентаря и рабочего места.

**17**. **Беляш**

Приготовление дрожжевого теста.

Приготовление фарша для беляшей.

Разделить тесто на куски, раскатываем толщиной.

Сформировать изделие.

Выпекание печенья

Дегустация блюда.

Закрепление изученного материала.

Уборка инвентаря и рабочего места.

**18**. **Птица в духовке**

Блюда из курицы.

Пищевая ценность птицы. Первичная обработка птицы. Заправка птицы.

Полуфабрикаты из птицы: целые тушки, рагу, плов, котлетная масса.

Технология приготовления блюд из курицы. Соусы, используемые в блюдах из птицы.

Приготовление птицы в духовке.

Дегустация блюда.

Закрепление изученного материала.

Уборка инвентаря и рабочего места.

**19. Пасха. Пасхальный кулич.**

История возникновения праздника Пасхи.

Пасхальные традиции.

Приготовление пасхального кулича.

Приготовление теста.

Выпекание кулича.

Дегустация блюда.

Закрепление изученного материала.

Уборка инвентаря и рабочего места.

**20. Чебуреки**

История возникновения блюда.

Приготовление продуктов.

Приготовление теста, фарша.

Формирование чебуреков.

Приготовление чебуреков.

Дегустация блюда.

Закрепление изученного материала.

Уборка инвентаря и рабочего места.

**21. Работа на приусадебном участке. Посев овощных культур**

Подготовка почвы. Внесение удобрений.

Посадка овощных культур.

Прополка, полив.

**22.Подведение итогов**

Проведение тестирования.

Анализ, подведения итогов.

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

**Воспитанники должны знать:**

- общие сведения о процессе пищеварения;

- санитарные требования к помещению кухни;

- правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов;

- безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;

- виды бутербродов и горячих напитков;

- способы определения свежести яиц;

- виды овощей и правила их первичной обработки;

- о кулинарном значении молока, способы определения качества молока;

- правила варки крупяных каш и макаронных изделий;

- общие сведения о пищевой ценности рыбы, методы определения качества рыбы, способы первичной обработки рыбы и правила ее варки;

- способы определения качества муки, питательную ценность изделий из теста, виды разрыхлителей, виды теста;

- технологию приготовления сложных бутербродов, фаршированных яиц и омлетов;

- способы варки овощей, технологию приготовления блюд из вареных овощей;

- общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, технологию приготовления блюд из творога;

- об использовании готовых каш и отварных макарон в дальнейшем приготовлении;

- технологию приготовления пресного теста для различных видов изделий, песочного теста для тортов, дрожжевого теста;

- виды сладких блюд, технологию приготовления сладких блюд;

- общие сведения о значении фруктов и ягод, виды консервирования ягод и фруктов.

**Воспитанники должны уметь:**

- работать с кухонным оборудованием, определять качество продуктов (овощей, яиц, молока, рыбы, мяса) и производить их первичную обработку;

- работать с бытовыми электроприборами;

- мыть посуду, применять моющие средства;

- выполнять нарезку овощей;

- готовить блюда из сырых овощей, яиц, молока, круп и макаронных изделий;

- приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, печенье;

- проводить уборку рабочего инвентаря;

- готовить сложные бутерброды и травяной чай, блюда из вареных овощей, жареной рыбы и мяса, горячие блюда из творога, биточки и запеканки из вязких молочных каш имакарон отварных;

- приготовить изделия из пресного теста, сладкого и несладкого, из песочного теста —торты и пирожные из дрожжевого теста без подхода, пироги и плюшки.

Основным результатом [воспитательной работы](http://www.pandia.ru/text/category/vospitatelmznaya_rabota/) должна быть готовность воспитанников к самостоятельной жизни и труду, к осознанному выбору [профессионального образования](http://www.pandia.ru/text/category/professionalmznoe_obrazovanie/), сформированность у них навыков самообразования, самовоспитания, саморазвития.

По окончанию курса воспитанник должен иметь ясное и конкретное представление о значимых личностных качествах современного человека, нравственных нормах, позитивно относится к ним. Устойчиво проявлять в своем поведении следующие личностные качества:

- адекватная самооценка, уверенность в своих силах, самостоятельность, целеустремленность;

- бережное отношение к традициям своего народа;

- гуманность, доброжелательность, милосердие, толерантность;

- трудолюбие;

- коллективизм, взаимопомощь.

**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

*Организационно-педагогические условия реализации программы* дополнительного образования по кулинарии «Пальчики оближешь» должны обеспечивать реализацию программы в полном объеме, соответствие качества подготовки воспитанников установленным требованиям, соответствие применяемых форм, средств, методов обучения и воспитания возрастным, психофизическим особенностям, склонностям, способностям, интересам и потребностям детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, воспитанников ГБУ Куганакский детский дом РБ.

Для определения соответствия применяемых форм, средств, методов обучения и воспитания возрастным, психофизическим особенностям и способностям воспитанников организация, осуществляющая образовательную деятельность, проводится тестирование воспитанников.

Теоретическое обучение проводится в оборудованном кабинете с использованием учебной и материально-технической базы.

Наполняемость учебной группы не должна превышать 8 человек.

*Кадровые условия реализации программы*

Педагогический работник, реализующий программу дополнительного образования ГБУ Куганакский детский дом РБ по кулинарии «Пальчики оближешь» должен удовлетворять квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках по соответствующим должностям и (или) профессиональных стандартах.

*Информационно-методические условия реализации программы:*

В настоящей программе отдается предпочтение следующим методам и формам обучения:

**объяснительно - иллюстративный** – позволяет стимулировать воспитанников к постоянному пополнению знаний об окружающей среде с помощью бесед, сюжетно-ролевых занятий или деловых игр;

**практический** – способствует развитию мышления через формирование интеллектуальных умений: обобщение, анализ, синтез, сравнение, моделирование, а также позволяет вовлечь детей в практическую деятельность с целью приобретения навыков приготовления блюд разного уровня сложности: самостоятельная работа, экскурсии, работа с дополнительной литературой.

Дидактическое обеспечение:

- журналы «Изделия из теста», «Приготовление первых блюд», «Украшение блюд», «Сервировка стола» и др.

- таблица «Примерная потребность подростков в калориях»;

- схемы приготовления блюд;

- тесты для контроля знаний, умений, навыков;

- дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков;

- игровой материал;

- наглядный иллюстративный материал.

*Материально-технические условия реализации программы*

Для реализации данной программы создан большой светлый кабинет. Он оборудован системами хозяйственного питьевого и горячего [водоснабжения](http://www.pandia.ru/text/category/vodosnabzhenie_i_kanalizatciya/), канализацией и водостоками. Помещение имеет естественное освещение и хорошо проветривается.

В наличии имеется оборудование:

* плита электрическая с жарочным шкафом;
* холодильник, миксер, мясорубка, микроволновая печь, мантоварка;
* набор столовой мебели (столы кухонные);
* набор столовых приборов;
* шкафы для посуды;
* разделочные доски;
* сушилки для тарелок;
* посуда: кастрюли, сковороды, тарелки, ложки, набор чайной посуды, чайники заварные, набор ножей, столовый сервиз, чайник;
* косынки, фартуки;
* моющие средства.

**СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

Осуществление текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации воспитанников, установление их форм, периодичности и порядка проведения относится к компетенции педагога, организующего обучение по программе и администрации учреждения.

Подготовка воспитанников по программе дополнительного образования по кулинарии «Пальчики оближешь» завершается итоговым занятием.

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ,**

**ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РЕАЛИЗАЦИЮ ПРОГРАММЫ**

1. Аксакова О.В. Блюда из свинины. Слово, 2011.

2. Бочкова И. А. Кулинария для детей. Кухни народов мира.- М., 2001.

3. Евладова Е., Логинова Л. Г. Дополнительное образование детей. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М., 2002.

4. Зима О. И. Кулинарные рецепты на каждый день. – М.: Ринол классик, 2001.

5. Зима Д. Д. Такие разные салаты. – М.: Ринол классик, 2001.

6. Иванова В. А. Детская поваренная книга. – М., 2000.

7. Обсуждаем проблему воспитания. / Под ред. Е. Н. Степанова, Н. А. Александровой/ - М., 2003.

8. Киреевский И. Р. Капустная семейка. Слово, 2011.

9. Корячкина С. Я. Новые виды мучных и кондитерских изделий. Труд, 2006.
10. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2000.

11. Гигиенические требования устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах и школах-интернатах для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.4.990-00.

12. Энциклопедия правильного и здорового питания. Греллерт Фолькер 2006.

13. Руфанова Е. Италия. Кухни народов мира. Слог**,** 2011.

14. Скляр С. Чудеса выпечки. Коллекция Лучших Рецептов. ООО Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», 2008.

15. Тысяча правил этикета и сервировки стола. Зайцева И.А., 2009.

16. Украшение из овощей и фруктов С.С. Козин.

17. В. Д. Симоненко, Технология. Обслуживающий труд, М,2009 г.

18. Национальные кухни наших народов.-М.:Центрполиграф,1997

19. Из истории русской кулинарной культуры. –М.: Центрполиграф, 1996

20. Здоровое питание. Жукова В. Н.