**ГАПОУ «Соль – Илецкий индустриально – технологический техникум»**

**Оренбургской области.**

|  |  |
| --- | --- |
| рассмотрено назаседании ПЦКобщепрофессиональных дисциплин и модулей СОЦИАЛЬНО - ЭКОНОМИЧЕСКОГО ПРОФИЛЯпротокол № \_\_от \_\_.\_\_\_2015 гпредСедателЬ Курманова Ж.К.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | утверждаюЗАМ. ДИРЕКТОРА по уршагартаева а.т\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015г |

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

**по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы**

**по модулю ПМ.06 «Приготовление холодных блюд и закусок»**

**для студентов дневной формы обучения**

**для профессии 19.01.17 «Повар-кондитер»**

 Разработал:

 Преподаватель спецдисциплин

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ю.Н. Остринская

 **Содержание:**

Пояснительная записка……………………………………………..3

Краткий тематический план видов самостоятельной работы……4

Порядок выполнения самостоятельной работы студентов……….5-18

Критерии оценивания……………………………………………….19

Список рекомендуемой литературы……………………………….20

**Пояснительная записка**

 **Пояснительная записка.**

Назначения данного пособия – оказание методической помощи обучающемуся в выполнении самостоятельной внеаудиторной работы.

*Задание на самостоятельную работу включает:*

1. Чтение учебника, дополнительной литературы; составление плана текста; выписки из текста; работа со справочниками (сборники рецептур).

2. Работа с конспектом лекции, составление плана ответа на специально подготовленные вопросы; составление таблиц, технологических карт, схем; изучение нормативных документов; ответы на контрольные вопросы.

*В качестве видов контроля предусмотрено:*

1. Устный контроль – опрос на лекциях, практических занятиях;
2. Выполнение элементов практической работы;
3. Проверка преподавателем правильности составления технологических карт;
4. Защита презентаций, письменных работ, в том числе рефератов, сообщений;

 -формирование умений использовать информационные источники: справочную и специальную литературу.

**План самостоятельной работы**

**по ПМ 06. «Приготовление холодных блюд и закусок»**

**для профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **№ урока** | **Вопросы для самостоятельного изучения** | **Кол.****часов** | **Формы и методы контроля самост.работы** |
| 1 | 10 | Обработка и нарезка корне и клубнеплодов, капустных, луковых, грибов и зелени для холодных закусок. | 3 | Устный опрос |
| 2 | 14 | Обработка и нарезка мясных и рыбных продуктов для холодных закусок. | 3 | Устный опрос |
| 3 | 18 | Виды нарезки гастрономических продуктов для холодных закусок. | 2 | Проверка заполнения таблицы |
| 4 | 23 | Обработка и нарезка корне- клубнеплодов. капустных, луковых, зелени для приготовления салатов. | 2 | Прверка ответов на вопросы |
| 5 | 24 | Механическая и тепловая кулинарная обработка овощей для приготовления салатов из вареных овощей. | 2 | Семенарское занятие |
| 6 | 26 | Использование различных инструментов и приспособления для фигурного нарезания продуктов. | 2 | Практическое задание |
| 7 | 28 | Культура оформления и украшения салатов. | 3 | Проверка презентации |
| 8 | 29 |  Правила сочетания продуктов. | 2 |  Проверкапрезентация |
| 9 | 43 | Механическая и тепловая кулинарная обработка овощей и грибов для приготовления закусок. | 3 | Устный опрос |
| 10 | 45 | Формы нарезки овощей для приготовления закусок. | 3 | Практическое задание |
| 11 | 47 | Использование различных инструментов и приспособлений для фигурного нарезания продуктов. | 3 | Практическое задание |
| 12 | 49 | Культура оформления и украшения закусок. | 3 |  Проверкапрезентация |
| 13 | 50 | Правила сочетания продуктов. | 3 |  Проверкапрезентация |
| Итого | 34 |  |

Преподаватель: Остринская Ю.Н.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
|  |

 |

|  |
| --- |
|  |

 |

**Порядок выполнения самостоятельной работы студентом.**

**Наименование темы: Обработка и нарезка корне и клубнеплодов, капустных, луковых, грибов и зелени для холодных закусок.(3 часа)**

Номер и тема урока: № 10. ЛПЗ №1. Виды и способы нарезки продуктов

**Цель**: Закрепить знания по обработке и нарезке корне- и клубнеплодов, капустных, луковых, грибов и зелени для холодных закусок.

**Оснащение:** Дополнительная и рекомендуемая литература.

**Задание:** Устный опрос

**Порядок выполнения:**

Вопросы для самоконтроля:

1.Из каких последовательных операций состоит механическая кулинария обработка овощей?

2.Что такое калибровка и сортировка овощей?

3.Для чего необходимо мыть овощи?

4.С какой целью очищают овощи?

5.Чему способствует нарезка овощей?

6.Какие способы хранения овощей применяют на поп?

7.Формы нарезки: Простые и сложные.

8.Какие простые формы нарезки вы знаете?

9.Какие сложные формы нарезки вы знаете?

10.Какое оборудование и инвентарь применяют для нарезки овощей?

11.Какие правила ТБ соблюдают при нарезки овощей?

Форма отчетности: Ответы на вопросы преподавателя.

Рекомендуемая литература:

1.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария/Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. – 2-е изд., стер М.: Издательский центр «Академия», 2002-328 с.

2.Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 – 268 с.

**Наименование темы:Обработка и нарезка мясных и рыбных продуктов для холодных закусок.(3 часа)**

Номер и тема урока: №14.ЛПЗ № 4. Приготовление и оформление закусочных бутербродов.

**Цель:** ознакомить обучающихся с обработкой и нарезкой мясных и рыбных продуктов для холодных закусок.

**Оснащение:** данные методические указания, рекомендуемая литература.

**Задание:** Устный опрос

**Порядок выполнения:**

1.Какие мясные продукты используют для приготовления бутербродов?

2.Какие способы нарезки мясных продуктов применяют для приготовления бутербродов?

3.Какое оборудование и инвентарь применяют для нарезки овощей?

4.Какие правила ТБ соблюдают при нарезке овощей?

Форма отчетности: Подготовить и записать материал подготовленный по теме сам.работе

Рекомендуемая литература:

1.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария/Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. – 2-е изд., стер М.: Издательский центр «Академия», 2002-328 с.

2.Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 – 268 с.

**Наименование темы:** Виды нарезки гастрономических продуктов для холодных закусок.

Номер и тема урока: № 18.ПЗ № 1.Отработка форм и методов нарезки продуктов для холодных блюд и закусок.

**Цель:** изучить виды нарезки гастрономических продуктов для холодных закусок.

**Оснащение:** Рекомендуемая литература, компьютер, лист бумаги формата А-4.

**Задание:** Составить таблицы «Виды нарезки гастрономических продуктов для холодных закусок» (с использование ИКТ) Иих использование для приготовления блюд .

**Порядок выполнения:**

1. Необходимо выполнить задание: составить таблицу основных и комбинированных способов тепловой обработки с использованием ИКТ.

2.Написать название таблицы.

3.Построить таблицу следующего формата:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Виды нарезки | Использование. |
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |
| 4 |  |  |
| 5 |  |  |

4.Заполнить таблицу.

Вопросы для самоконтроля:

1.Формы нареки: простые и сложные.

2. Какие простые формы нарезки вы знаете?

3.Какие сложные формы нарезки вы знаете?

4.Какие мясные продукты используют для приготовления бутербродов?

5.Какие способы нарезки мясных продуктов применяют для приготовления бутербродов?

Форма отчетности: Таблицу заполнить и оформить на листе бумаги формата А-4.

Рекомендуемая литература:

1.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария/Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. – 2-е изд., стер М.: Издательский центр «Академия», 2002-328 с.

2.Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 – 268 с.

**Наименование темы: Обработка и нарезка корне- клубнеплодов, капустных, луковх, зелени для приготовления салатов.**

Номер и тема урока: №23.Приготовление и оформление салатов из сырых овощей.

**Цель:**научиться обработке и нарезке корне- клубнеплодов, капустных, луковых,Зелени для приготовления салатов.

**Оснащение:** данные методические указания, рекомендуемая литература, компьютер, лист бумаги формата А-4, фотоаппарат.

**Задание:** Ответить на вопросы по обработке и нарезке корне- клубнеплодов, капустных, луковых, зелени для приготовления салатов.

**Порядок выполнения:**

Вопросы для подготовки:

1.Формы нареки: простые и сложные.

2. Какие простые формы нарезки вы знаете?

3.Какие сложные формы нарезки вы знаете?

4.Какое оборудование и инвентарь применяют для нарезки овощей?

5.Какие правила ТБ соблюдают при нарезке овощей?

Форма отчетности: ответ оформляется на листе бумаги формата А-4, фото.

Рекомендуемая литература:

1.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария/Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. – 2-е изд., стер М.: Издательский центр «Академия», 2002-328 с.

2.Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 – 268 с.

**Наименование темы: Механическая и тепловая кулинарная обработка овощей для приготовления салатов из вареных овощей.(2 часа)**

Номер и тема урока: № 24.Приготовление и оформление салатов из вареных овощей.

**Цель:** ознакомиться с видами механической и тепловой кулинарной обработкой овощей для приготовления салатов из вареных овощей.

Оснащение:данные методические указания, рекомендуемая литература.

Задание: Подготовить вопросы к семинарскому занятию.

Примерные вопросы для семинарского занятия:

1.Из каких последовательных операций состоит механическая кулинарная обработка овощей?

2.Что такое калибровка и сортировка овощей?

3.Для чего необходимо мыть овощи?

4.С какой целью очищают овощи?

5.Чему способствует нарезка овощей?

6.Какие способы хранения овощей применяют на поп?

7.Что такое сульфитация картофеля?

8.При какой температуре и сколько времени хранят овощи?

9.В каком цехе производят обработку овощей и грибов?

10.Какими требованиями должен отвечать овощной цех?

11.Какие правила ТБ и пожарной безопасности необходимо соблюдать при

Работе с оборудование в овощном цехе?

12.какие способы тепловой обработки вы знаете?

13.Дайте определение варки.

14.Дайте определение жарки.

15.В чем заключается тушение?

16.Что такое бланширование?

17.При какой температуре производят запекание овощей?

18.Какой способ тепловой обработки влияет на сохранность пищевых веществ?

Форма отчетности: Вопросы к семинарскому занятию оформляется на листе бумаги формата А-4.

Рекомендуемая литература:

1.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария/Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. – 2-е изд., стер М.: Издательский центр «Академия», 2002-328 с.

2.Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 – 268 с.

**Наименование темы: Использование различных инструментов и**

**приспособления для фигурного нарезания продуктов.**

Номер и тема урока:№ 26.Приготовление и оформление мясных салатов.

**Цель:** научиться использованию различных инструментов и приспособления для

Фигурного нарезания продуктов.

**Оснащение:** Рекомендуемая литература, листы бумаги формат А-4, компьютер, фотографии.

**Задание:** выполнить практическое задание по использованию различных

инструментов и приспособления для фигурного нарезания продуктов.

**Порядок выполнения:**

Вопросы для самоконтроля:

1.Формы нарезки: простые и сложные

2.Какие простые формы нарезки вы знаете?

3.Какие сложные формы нарезки вы знаете?

4.Какое оборудование и инвентарь применяют для нарезки овощей?

5.Какие правила ТБ соблюдают при нарезке овощей?

Форма отчетности: Работа оформляется на листе формата А4.

Рекомендуемая литература:

1.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария/Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. – 2-е изд., стер М.: Издательский центр «Академия», 2002-328 с.

2.Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 – 268 с.

**Наименование темы: Культура оформления и украшения салатов.(3 часа)**

Номер и тема уроков: № 28 Салаты – коктейли.

**Цель:** научиться культуре оформления и украшения салатов.

**Оснащение:** данные методические указания, рекомендуемая литература, компьютер.

**Задание:** выполнить презентацию по практическому заданию по культуре оформления и украшения салатов.

**Порядок выполнения:**

1. На основании основной и дополнительной литературы, рекомендуемой для

выполнения самостоятельной работы по данной теме необходимо подготовить

презентации, используя компьютер и диски.

2. Презентации должны состоять из слайдов в количестве не более 10. На слайдах

должна содержаться следующая информация: наименование презентации, кто

составил, краткое описание нарезки и фото.

Вопросы для самоконтроля:

1. Формы нарезки: простые и сложные.

2. Какие простые формы нарезки вы знаете?

3. Какие сложные формы нарезки вы знаете?

4. Какое оборудование и инвентарь применяют для нарезки овощей?

5. Какие правила ТБ соблюдают при нарезке овощей?

6. Какие правила сочетания продуктов необходимо соблюдать при оформления блюд?

Форма отчетности: Презентацию оформить на элект. носителе

Рекомендуемая литература:

1.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария/Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. – 2-е изд., стер М.: Издательский центр «Академия», 2002-328 с.

2.Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 – 268 с.

**Наименование темы: Правило сочетание продуктов.(2 часа)**

Номер и тема урока: № 29. Требования к качеству салатов, сроки хранения.

**Цель:** научится правилам сочетание продуктов.

**Оснащение:** данные методические указания, рекомендуемая литература, компьютер,

овощи и гастрономические продукты.

**Задание:** выполнить презентацию по практическим заданиям по применению правил сочетания продуктов.

**Порядок выполнения:**

1. На основании основной и дополнительной литературы, рекомендуемой для

Выполнения самостоятельной работы по данной теме необходимо подготовить

Презентации, использую компьютер и диски.

2. Презентации должны состоять из слайдов количестве не более 10. На слайдах

Должна содержаться следующая информация: наименование презентации, кто

 составил, короткое описание нарезки и фото.

Вопросы для самоконтроля

1. Какие формы нарезки используются чаще при приготовлении блюд?

2. Какие сложные формы нарезки вы знаете?

3. Какое оборудование и инвентарь применяют для нарезки овощей?

4. Какие правила ТБ соблюдают при нарезке овощей?

5. Какие правила сочетания продуктов необходимо соблюдать при оформлении блюд?

6. Как классифицируют холодные блюда и закуски?

Форма отчетности : ответ оформляется на электронном носителе в виде презентации.

Рекомендуемая литература:

1.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария/Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. – 2-е изд., стер М.: Издательский центр «Академия», 2002-328 с.

2.Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 – 268 с.

**Наименование темы:Механическая и тепловая кулинарная обработка**

 **овощей и грибов для приготовления закусок.( 3часа)**

Номер и тема урока: № 43.Подготовка продуктов для приготовления холодных закусок.

**Цель:** Закрепить знания о приемах механической и тепловой кулинарной обработки овощей и грибов для приготовления закусок.

**Оснащение:** данные методические указания , рекомендуемая литература, компьютер.

**Задание:** используя рекомендуемую литературу, закрепить знания о приемах механической и тепловой кулинарной обработки овощей и грибов для приготовления закусок.

Вопросы для самоконтроля:

1.Из каких последовательных операции состоит механическая кулинарная

обработка овощей.

2. Что такое калибровка и сортировка овощей?

3. Для чего необходимо мыть овощи?

4. С какой целью очищают овощи?

5. Чему способствует нарезка овощей?

6. Какие способы тепловой обработки вы знаете?

7. Дайте определение варки.

8. Дайте определение жарки.

9. В чем заключается тушение?

10. Что такое бланширование?

11. При какой температуре производят запекание овощей?

12. Какой способ тепловой обработки влияние на сохранность пищевых веществ?

Форма отчетности:Устный опрос.(ответ оформляется на листе бумаги формата А-4).

Рекомендуемая литература:

1.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария/Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. – 2-е изд., стер М.: Издательский центр «Академия», 2002-328 с.

2.Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 – 268 с.

**Наименование темы: Формы нарезки овощей для приготовления закусок.(3 часа)**

Номер и тема урока: № 45.Грибные блюда и закуски.

**Цель:** Систематизировать знания о простой и сложной формам нарезки овощей для приготовления закусок.

**Оснащение:** данные методические указания, рекомендуемая литература, лист

 бумаги формат А-4, компьютер, калькулятор.

**Задание**: выполнить практическое задание по нарезке простыми и сложными формами овощей для приготовления закусок.

**Порядок выполнения:**

1. Произвести простую и сложную нарезку с использованием различных инструментов.

2. При нарезке овощей соблюдать правило ТВ.

3. Составить композицию для украшения.

4. На основании основной и дополнительной литературы, рекомендуемой для

Выполнения самостоятельной работы по данной теме необходимо подготовить

Презентации, использую компьютер и диски.

5. Презентации должны состоять из слайдов количестве не более 10. На слайдах

Должна содержаться следующая информация: наименование презентации, кто

 составил, короткое описание нарезки и фото.

Форма отчетности: Оформить практическое занятие (ответ оформляется на листе бумаги формата А-4).

Рекомендуемая литература:

1.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария/Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. – 2-е изд., стер М.: Издательский центр «Академия», 2002-328 с.

2.Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 – 268 с.

**Наименование темы: Использование различных инструментов и**

**приспособления для фигурного нарезания продуктов.(3 часа)**

Номер и тема урока: № 47. Блюда и закуски из рыбы.

**Цель:** научиться использованию различных инструментов и приспособления для

фигурного нарезания продуктов.

**Оснащение**: данные методические указания, рекомендуемая литература, листы

Бумаги формат А-4, компьютер, фотографии.

Задание: выполнить презентацию по фигурной нарезке и оформлениюблюд.

Порядок выполнения:

Вопросы для самоконтроля:

1.Формы нарезки: простые и сложные

2.Какие простые формы нарезки вы знаете?

3.Какие сложные формы нарезки вы знаете?

4.Какое оборудование и инвентарь применяют для нарезки овощей?

5.Какие правила ТБ соблюдают при нарезке овощей?

Форма отчетности: Практическая работа оформляется на листе бумаги формата А-4.

Рекомендуемая литература:

1.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария/Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. – 2-е изд., стер М.: Издательский центр «Академия», 2002-328 с.

2.Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 – 268 с.

**Наименование темы: Культура оформления и украшения закусок.(3 часа)**

Номер и тема урока: № 49.Блюда и закуски из рыбы.

**Цель:** научиться культуре оформления и украшения закусок.

**Оснащение:** данные методические указания, рекомендуемая литература, лист

 бумаги формат А-4, компьютер, фотографии.

**Задание:** выполнить презентацию по культуре оформления и украшения закусок.

**Порядок выполнения:**

1. На основании основной и дополнительной литературы, рекомендуемой для

Выполнения самостоятельной работы по данной теме необходимо подготовить

Презентации, использую компьютер и диски.

2. Презентации должны состоять из слайдов количестве не более 10.

Вопросы для самоконтроля:

1. Какое оборудование и инвентарь применяют для нарезки овощей?

2. Какие правила ТБ соблюдают при нарезке овощей?

3. Какие правила сочетания продуктов необходимо соблюдать при оформления блюд?

Форма отчетности: Презентация оформленная на электронном носителе

Рекомендуемая литература:

1.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария/Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. – 2-е изд., стер М.: Издательский центр «Академия», 2002-328 с.

2.Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 – 268 с.

**Наименование темы: Правила сочетания продуктов.(3 часа)**

Номер и тема урока: № 50.Блюда и закуски из мяса.

**Цель:** научиться правилам сочетания продуктов.

**Оснащение:** данные методические указания, рекомендуемая литература, лист

 бумаги формат А-4, компьютер, фотографии.

**Задание:** выполнить презентацию по применению правил сочетания продуктов.

**Порядок выполнения:**

1. На основании основной и дополнительной литературы, рекомендуемой для

Выполнения самостоятельной работы по данной теме необходимо подготовить

Презентации, использую компьютер и диски.

2. Презентации должны состоять из слайдов количестве не более 10.

Форма отчетности: Презентация оформленная на электр. носителе.

Рекомендуемая литература:

1.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария/Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. – 2-е изд., стер М.: Издательский центр «Академия», 2002-328 с.

2.Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 – 268 с.

**Критерии оценивания**

**«Отлично»** - работа выполнена с учетом всех требований, как к ее содержанию, так и оформлению.

**«Хорошо»** - работа выполнена и оформлена грамотно и правильно, и в ней встречаются некоторые неточности.

**«Удовлетворительно»** - к работе предъявлены 2-3 существенных замечания по содержанию и оформлению.

**Список используемой литературы.**

1. Аргунова Т.Г. Организация самостоятельной работы студентов средних специальных учебных заведений / Аргунова Т.Г. – М.:НПЦ «Профессионал-Ф», 2013.
2. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария/Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. – 2-е изд., стер М.: Издательский центр «Академия», 2002-328 с.
3. Н.Э. Харченко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. Пособие для нач. проф. Образования / Н.Э. Харченко. – 2-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 – 496 с .
4. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 – 268 с.
5. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И.Ботов, В.Д. Елхина, О.М.Голованов. – 2-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 – 464 с.
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач. проф. Образования / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2007 – 272 с., (16)с. Цв. Ил.
7. Матмузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учебник для нач. проф. Образования: Учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / Людмила Викторовна Мармузова – 2-е ихд., стер – М.: Издательский центр «Академия», 2004 – 136с.
8. Ковалева Н.И., Ануфриева Т.И., Шайдарова Н.И. Преподавание курса кулинарии в средних ПТУ : Метод. Пособие. – М.: Высш.шк., 1985. – 175 с., ил.
9. Скакун В.А. Преподавание Общетехнических и специальных предметов в училищах профтехобразования: Профпедагогика. – 2-е изд., перераб. И доп. – М.: Высш. Школа, 1980. 232с., с ил.
10. Татарская Л.Л сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария»: Учеб. Пособие для ПТУ – М.: Высш. Школа., 1993. – 127с.
11. Лучшие блюда из курицы и птицы. Праздник без хлопот. – М.: Эксмо, 2006. – 256с.
12. Рецепты из первых рук № 4, 2010.
13. Школа гастронома №10 (108) май 2008.