

Программа учебного модуля дополнительных профессиональных программ для целей обеспечения потребностей в дополнительном профессиональном образовании персонала и внешних заказчиков ПОО, потребности в повышении квалификации и переподготовке рабочих и служащих на основе технологии проектного обучения

1. Название модуля: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

2. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение:

К освоению модуля допускаются лица, имеющие/получающие среднее профессиональное образование и/или имеющие/получающие высшее образование, в независимости от направления обучения.

3. Цель освоения модуля: совершенствование у слушателей компетенций и приобретение ими новых компетенций в сфере обслуживания.

4. Форма обучения: очная

5. Планируемые результаты обучения

Перечень профессиональных компетенций, качественное изменение которых осуществляется в результате обучения:

ПК 1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.

В результате освоения модуля слушатель должен приобрести знания и умения, необходимые для качественного изменения перечисленной выше профессиональной компетенции. Слушатель должен

знать:

- Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- Ассортимент, рецептуры к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, в том числе региональных;
- Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности и продуктов при приготовлении и хранении;
- Правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

уметь:

- Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ
- Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

6. Учебный план

№ п/п	Наименование раздела	Всего часов	Аудиторные	Занятия с использован	ная	Форма аттестации
-------	----------------------	-------------	------------	-----------------------	-----	------------------

1	2	3	занятия		и ем ДОТ и ЭО, час.		8	по модулю
			из них		из них			
			теоретические занятия	практические занятия	теоретические занятия	практические занятия		
4	5	6	7	9				
1.	Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	48	36	12				
2.	Приготовление, подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	32	20	12				
3.	Приготовление и подготовка к реализации соусов разнообразного ассортимента	16	10	6				

4.	Приготовление. Подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	48	36	12				
5.	Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	18	12	6				
6.	Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	32	20	12				

7.	Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.	32	20	12				
Аттестация по модулю		6						экзамен
Всего:		232	154	72				

7. Календарный учебный график

Наименование разделов	Объем нагрузки, ч.	Учебные дни (недели, месяцы)							
		1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя	5 неделя			
Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	48								
Приготовление, подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	32								
Приготовление и подготовка к реализации соусов разнообразного ассортимента	16								
Приготовление. Подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и	48								

макаронных изделий разнообразного ассортимента												
Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	18											
Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	32											
Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.	32											
Аттестация по модулю	6											

8. Оценка качества освоения модуля

8.1 *Формы текущего контроля успеваемости и аттестации по модулю:*

Наименование раздела	Форма текущего контроля успеваемости и аттестации по модулю	Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено»)	Критерии оценивания
Приготовление и подготовка к реализации горячих	Текущий контроль, тестирование	Баллы	«Отлично» - от 18 до 20 правильных ответов.

<p>блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>			<p>«Хорошо» - от 14 до 17 правильных ответов. «Удовлетворительно» - от 10 до 13 правильных ответов. «Неудовлетворительно» - менее 10 правильных ответов</p>
<p>Приготовление, подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Текущий контроль, тестирование</p>	<p>Баллы</p>	<p>«Отлично» - от 18 до 20 правильных ответов. «Хорошо» - от 14 до 17 правильных ответов. «Удовлетворительно» - от 10 до 13 правильных ответов. «Неудовлетворительно» - менее 10 правильных ответов</p>
<p>Приготовление и подготовка к</p>	<p>Текущий контроль,</p>	<p>Баллы</p>	<p>«Отлично» - от 18 до 20 правильных</p>

<p>реализации соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>тестирование</p>		<p>ответов. «Хорошо» - от 14 до 17 правильных ответов. «Удовлетворите льно» - от 10 до 13 правильных ответов. «Неудовлетворител ьно» - менее 10 правильных ответов</p>
<p>Приготовление. Подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Текущий контроль, тестирование</p>	<p>Баллы</p>	<p>«Отлично» - от 18 до 20 правильных ответов. «Хорошо» - от 14 до 17 правильных ответов. «Удовлетворите льно» - от 10 до 13 правильных ответов. «Неудовлетворител ьно» - менее 10 правильных ответов</p>

<p>Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>Текущий контроль, тестирование</p>	<p>Баллы</p>	<p>«Отлично» - от 18 до 20 правильных ответов. «Хорошо» - от 14 до 17 правильных ответов. «Удовлетворительно» - от 10 до 13 правильных ответов. «Неудовлетворительно» - менее 10 правильных ответов</p>
<p>Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Текущий контроль, тестирование</p>	<p>Баллы</p>	<p>«Отлично» - от 18 до 20 правильных ответов. «Хорошо» - от 14 до 17 правильных ответов. «Удовлетворительно» - от 10 до 13 правильных ответов. «Неудовлетворительно» - менее 10 правильных ответов</p>

Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.	Текущий контроль, тестирование	Баллы	«Отлично» - от 18 до 20 правильных ответов. «Хорошо» - от 14 до 17 правильных ответов. «Удовлетворительно» - от 10 до 13 правильных ответов. «Неудовлетворительно» - менее 10 правильных ответов
--	--------------------------------	-------	---

1.2. Примеры оценочных материалов для текущего контроля успеваемости и аттестации по модулю (примеры оценочных материалов, примеры решений, требования к содержанию заданий).

Комплект материалов для оценки сформированности профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием теоретических и практических знаний.

1 Комплект материалов для проведения промежуточной аттестации

Комплексный дифференцированный зачет для оценки освоения модуля.

Инструкция. Внимательно прочитайте задание. Вам предлагается ответить на 10 вопросов В тесте имеются задания на

определения и описания оборудования и цехов. Время выполнения задания – 45 минут.

1. Перечислить виды варочно - жарочного оборудования.

_____ 2. Определите, производственную деятельность заготовочных предприятий

а) обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;

б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;

в) выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее.

3. Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе.

_____ 4. Опишите правила эксплуатации электрических плит.

_____ 5. Опишите организацию работы овощного цеха.

_____ 6. Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе картофелеочистительной машины.

_____ 7. Перечислите оборудование, устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.

8. Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе.

_____ 9. Перечислите виды холодильного оборудования.

_____ 10. Опишите правила эксплуатации холодильного оборудования.

Критерии оценивания заданий:

«Отлично» 10-8 заданий выполнены верно;

«Хорошо» 7-6 заданий выполнены верно;

«Удовлетворительно» 5-3 заданий выполнены верно;

«Не удовлетворительно» не справился с заданием. Задания для оценки освоения

МДК 02.02 Инструкция Внимательно прочитайте задание. Вам предлагается ответить на 25 вопросов. Выбрать единственно правильный ответ. Время выполнения задания – 45 минут. № п/п
Формулировка вопроса Варианты ответа Вариант I. Выбрать единственно правильный ответ

1. Нарезанные молодые кабачки перед жареньем: а) панируют в муке; б) припускают; в) бланшируют.

2. К какому виду грибов относятся: лисички, рыжики, сыроежки, опята, грузди? а) пластинчатые; б) губчатые; в) сумчатые; г) трубчатые.

3. Нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке: а) калибровка; б) карбование; в) сортировка; г) обтачивание овощей.

4. Какие овощи перед фаршированием бланшируют? а) помидоры, баклажаны; б) перец, кабачки, огурцы; в) перец, кабачки, капуста для голубцов; г) картофель, помидоры, огурцы.

5. Рыбу с содержанием жира от 2% до 5% относится к категории:
а) тощей; б) средней жирности; в) жирной; г) особо жирной.

6. В фаршированном виде чаще всего приготавливают: а) треску, пикшу, навагу; б) осетра, лосось, сельдь; в) щуку, судака, карпа; г) щуку, налима, окуня

7. К головоногим моллюскам относятся: а) омары, лангусты; б) раки, кальмары; в) кальмары, осьминоги; г) мидии, трепанги

8. Для жарки используют следующие части говядины: а) лопаточная, пашина; б) толстый край, вырезка; в) боковая, наружные части задней части; г) покромка, грудинка, шея

9. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины: а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая; б) тушеное мясо, шпигованное, ростбиф; в) грудинка фаршированная, ростбиф, мясо шпигованное; г) вырезка, антрекот, мясо тушеное

10. Как называется полуфабрикат из натуральной рубленой массы в который шпик нарезают мелкими кубиками? а) фрикадельки; б) шницель; в) бифштекс; г) люля-кебаб.

11. Для приготовления котлет пожарских используется: а) кнельная масса из птицы; б) котлетная масса из птицы; в) натурально-рубленая масса из мяса; г) котлетная масса из мяса.

12. Температура подачи горячих супов: а) 75-80°C; б) 60-65°C; в) 80-85°C; г) 70-75°C.

13. Какие супы заправляют льезоном и сливочным маслом? а) молочные супы; б) сладкие супы; в) супы-пюре; г) прозрачные супы.

14. Для подачи к блюдам и тушения используют соусы: а) средней густоты; б) густые; в) жидкие; г) вязкие.

15. Основные горячие соусы хранят: а) от 3 до 4 ч; б) от 1 до 2 ч; в) от 2 до 3 ч; г) от 4 до 5 ч.

16 В какое блюдо добавляют творог: а) запеканка рисовая; б) пудинг манный; в) лапшевник; г) клецки манные.

17 В процессе варки крупы поглощают большое количество воды за счет: а) декстринизации крахмала; б) клейстеризации крахмала; в) меланоидинообразования; г) карамелизации.

18 Какую рассыпчатую кашу можно варить тремя способами? а) рисовую; б) гречневую; в) перловую; г) пшеничную.

19 Бобовые варят: а) при открытой крышке; б) при бурном кипении; в) при закрытой крышке и слабом кипении; г) при умеренном кипении.

20. Картофель жареный во фритюре солят: а) во время жарки; б) после жарки; в) не солят; г) перед жаркой.

Вариант II. Выбрать единственно правильный ответ

1. Выберите вариант сложного гарнира: а) каша гречневая, горошек отварной, морковь припущенная; б) макароны отварные, капуста цветная отварная; в) картофель жаренный, морковь, припущенная в молочном соусе, горошек отварной; г) рис отварной, свекла отварная, лук жаренный.

2. Запеченные блюда из овощей хранят: а) 2 ч; б) 4 ч; в) 30 мин; г) 6 ч. 3. При какой температуре коллаген рыбы свертывается и переходит в глютин: а) 40°C; б) 50° C; в) 70°C; г) 55°C.

4. Вареную рыбу хранят в бульоне при температуре 50-60°C: а) 2 ч; б) 1 ч; в) 30 мин; г) 1,5 ч.

5. Сыромороженных креветок варят: а) 3 мин; б) 5 мин; в) 7 мин; г) 10 мин.

6. Состав теста «кляр» для жарки рыбы: а) мука, вода, белки яиц, соль, сахар; б) молоко, мука, яйца, соль; в) сметана, вода, мука, яйца, соль, сахар; г) мука, молоко или вода, масло растительное, яйца, соль.

7. Внутри, какого блюда из птицы находится небольшой кусочек сливочного масла: а) цыплет табака; б) котлета натуральная; в) птица по-столичному; г) котлета по-киевски.

8. Потери при варке мяса составляют: а) 10-20%; б) 20-30%; в) 30-40%; г) 40-50%.

9. Ростбиф нарезают на порционные кусочки при отпуске: а) вдоль волокон под углом 90°; б) вдоль волокон под углом 45°; в) поперек волокон под углом 90°; г) поперек волокон под углом 45°.

10. Температура подачи горячих блюд из мяса: а) 75°C ; б) 65°C; г) 80°C; в) 55°C.

11. Яйцо в «мешочек» варят: а) 2,5-3 мин; б) 4,5-5 мин; в) 7 мин; г) 8 мин.

12. В какое блюдо из творога добавляют изюм, орехи? а) сырники; б) пудинг; в) запеканка; г) вареники ленивые.

13. Срок хранения сырников, блинчиков с творогом: а) 1 час; б) 15 мин; в) 30 мин; г) 2 часа.

14. Процесс свертывания белка яйца начинается при температуре: а) 80°C; б) 40°C; в) 50°C; г) 60°C.

15. Чем пудинг творожный отличается от запеканки? а) в массу добавляют взбитые яичные белки; б) в массу добавляют сметану; в) в массу добавляют муку; г) в массу добавляют размягченный маргарин или сливочное масло.

16. Какой недостаток будет иметь дрожжевое тесто, если оно бродило в помещении с низкой относительной влажностью? а)

пониженный обобъем; б) тесто кислое; в) образование высохшего слоя; г) недостаточный подъём.

17. Тесто для блинчиков разрыхляется за счет: а) добавление аммония углекислого; б) добавление соды; в) взбивание; г) добавление дрожжей.

18. Бульон считается концентрированным, если соотношение продуктов и воды составляет: а) 1:3,5; б) 1:1,25; в) 1:1; г) 1:5.

19. Для приготовления блюда «Запеканка рисовая» кашу готовят: а) жидкую; б) вязкую; в) рассыпчатую; г) вязкую или жидкую.

20. При варке бобовых соль добавляют: а) в конце варки; б) в начале варки; в) не добавляют; г) во время варки

9. Учебно-методическое обеспечение программы

9.1 Материально-технические условия реализации модуля

Вид ресурса	Характеристика ресурса и количество
Аудитория	«Технология» - Посадочные места по количеству обучающихся (25 мест) - рабочее место преподавателя (1 место) - учебно-наглядные пособия
Компьютерный класс	
Программное обеспечение для реализации модуля на основе дистанционных образовательных	Пакет программного обеспечения Mikrosoft Offise

технологий или в рамках смешанного обучения	
Канцелярские товары	Тетрадь, ручка
<i>Другое</i>	Мультимедийная установка

1.2. Кадровые ресурсы

Вид ресурса	Характеристика ресурса и количество
Руководитель проекта/куратор	Начальник по производственному обучению, старший мастер
Разработчик контента	Преподаватель профессионального цикла или мастер производственного обучения высшей квалификационной категории.
Лектор	Преподаватель профессионального цикла или мастер производственного обучения первой и высшей квалификационной категории, имеющие педагогическое образование.
Тьютор	Мастер производственного обучения

1.3. Учебно-методическое обеспечение модуля

Учебная кухня с зонами для приготовления сладких блюд и напитков:

- весы настольные электронные;
- пароконвектомат
- микроволновая печь
- плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки

на человека

- фритюрница
- плита wok
- электроблинница

- шкаф холодильный
- шкаф шоковой заморозки
- шкаф морозильный
- Диспансер для подогрева тарелок
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)
- Овощерезка

Нормативно-правовые основы разработки программы:

1. Федеральный Закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ».
2. Концепция развития дополнительного образования детей (Распоряжение Правительства РФ от 4 сентября 2014 г. № 1726-р).
3. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 04.07.2014 № 41 «Об утверждении СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей»
4. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам (утверждено приказом Министерства образования и науки РФ от 29 августа 2013 г. № 1008);
5. «Методические рекомендации по разработке дополнительных общеобразовательных программ» (приложение к письму министерства образования и науки Самарской области 03.09.2015 № МО -16-09-01/826-ТУ);
6. «Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)» (приложение к письму МОиН РФ от 18.11.2015 № 09-3242).
7. Письмо Минобрнауки РФ от 14.12 2015 г. № 09-3564 «О внеурочной деятельности и реализации дополнительных общеобразовательных программ» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации

внеурочной деятельности и реализации дополнительных общеобразовательных программ»)

8. Локальный акт ОО.

Литература для педагога

1. Аношин А.В. Русское застолье. 2-е изд. – М.: Колос, 2009
2. Ермакова ВИ. Основы кулинарии: Учеб. для 8-11 кл. общеобразоват. учреждений. 2-е изд., дораб. – М.: Просвещение, 2002
3. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов. 3-е изд. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2001
4. Ковалев В.М., Могильный Н.П. Русская кухня: традиции и обычаи. – М.: Сов. Россия, 1999
5. Корячкина С.Я. Новые виды мучных и кондитерских изделий. Труд, 2006
6. Кузнецова М.Е. Украшение блюд. Цветы из овощей. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2002
7. Кулинарные шедевры за 30 минут / Пер. с англ. – ЗАО «Издательский дом Ридерз Дайджест», 2003
8. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2000
9. Ляховская Л.П. Календарь славянской жизни и трапезы: праздники, обычаи, обряды, кухня. – М.: Изд. дом МСП, 2004
10. Ляховская Л.П. Русская кухня. – СПб.: Кристалл, 1999
11. Михайлов В.С. Православная кухня. – М.: КУБК-а, 2000
12. Молоховец Е. Старая кухня России. – Ростов-н/Д: Кн. изд-во, 2003
13. Поскребышева Г.И. Новейшая кулинарная энциклопедия. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2004
14. Новые санитарно-эпидемиологические правила и нормативы для учреждения дополнительного образования. – М., 2004

15. Поскребышева Г.И. Энциклопедия домашних заготовок. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2004
16. Похлебкин В.В.Собрание избранных произведений. Кулинарный словарь. - М. Центрполиграф, 2006
17. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Поваренное искусство и поварские приклады. – М.: Центрполиграф, 2006
18. Сучкова Е.М., Поскребышева Г.И. Выпечка. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2001
19. «Школа гастронома. Коллекция рецептов». Популярный журнал / Издатель: ЗАО «Вкусная жизнь».
20. «Школа гастронома». Популярный журнал / Издатель: ЗАО «Вкусная жизнь».
21. Энциклопедия легкой кулинарии. Поваренная книга. 400 калорий в каждом блюде / Пер. с англ. – ЗАО «Издательский дом Ридерз Дайджест», 2004
22. Эткер. Выпечка на скорую руку. Красиво, оригинально, вкусно / Пер. с нем. – М.: БММ АО, 2002

Литература для обучающихся

1. Аношин А.В. Русское застолье. 2-е изд. – М.: Колос, 2009
2. Ковалев В.М., Могильный Н.П. Русская кухня: традиции и обычаи. – М.: Сов. Россия, 1999
3. Кузнецова М.Е. Украшение блюд. Цветы из овощей. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2002
4. Ляховская Л.П. Русская кухня. – СПб.: Кристалл, 1999
- 5.Поскребышева Г.И. Новейшая кулинарная энциклопедия. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2004
6. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. История важнейших пищевых продуктов.– М.: Центрполиграф, 2006

7. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Кулинарный словарь, -М. Центрполиграф, 2006

8. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Поваренное искусство и поварские приклады. – М.: Центрполиграф, 2002

9. «Школа гастронома. Коллекция рецептов». Популярный журнал.

10. «Школа гастронома». Популярный журнал.

11. Эткер. Выпечка на скорую руку. Красиво, оригинально, вкусно / Пер. с нем. – М.: БММ АО, 2002

Интернет-ресурсы 1. Сайт <http://veget.me/> Интернет-проект «Вегет – сборник вегетарианских рецептов» 2. Сайт Гастроном <http://www.gastronom.ru/> Уникальный кулинарный Интернет-ресурс, который затрагивает практически все сферы жизни человека, так или иначе связанные с едой 3. Сайт Детское и диетическое питание <http://www.det-diet.ru/> 4. Сайт Едим дома <http://www.edimdoma.ru> 5. Кулинарный портал <http://www.kuking.net/> Уникальный ресурс, посвященный кулинарии и всему самому интересному, что с ней связано. Это любительский сайт с профессиональным сервисом 6. Сайт Кулинар <http://www.koolinar.ru> 7. Сайт Кулинар – все о еде <http://www.cooking.ru> 8. Кулинарная книга <http://www.culinarbook.ru/index.html> Сборник

Кулинарных рецептов, коктейлей и напитков, полезная информация о вкусную и здоровую пищу. Энциклопедия, книжный магазин. 9. Сайт Кулинарные рецепты <http://chococream.ru/about> Интернет-ресурс

представляет собой собрание рецептов различных блюд, салатов, напитков и т.д 10. Сайт Мир кулинара <http://www.mirkulinara.ru/> 11. Кулинарная книга Wikipedia <http://ru.wikibooks.org/wiki/> Кулинарная книга