

Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Юный кондитер» составлена в соответствии с нормативными документами:

- с требованиями к образовательным программам Федерального закона об образовании в Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273;
- с Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 27.07.2022 года № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- с Правилами персонифицированного финансирования дополнительного образования детей в Вологодской области, утвержденными приказом Департамента образования области от 22.09.2021.№ ПР.20-0009-21;
- с Федеральным законом РФ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ;
- со Стратегией развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года / утверждена Распоряжением Правительства РФ от 29.05.2015 г. № 996-р;
- с Концепцией развития дополнительного образования детей до 2030 года / утверждена Распоряжением Правительства РФ от 31.03.2022 г. № 678-р;
- Паспортом федерального проекта «Успех каждого ребенка» от 07 декабря 2018 года № 3 (с изменениями);
- с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- с Целевой моделью развития региональной системы дополнительного образования детей (приказ Министерства просвещения РФ от 3.09.2019 г). № 467);
- с Уставом МАОУ «Кичменгско-Городецкая средняя школа»

Общая характеристика программы

Направленность программы – социально-гуманитарная

Стремительный ритм нашей жизни изменил быт человека, но не изменил его отношение к пище. О «хлебе насущном» человек думает в течение всей своей жизни, каким бы трудом он ни занимался. Еда -топливо, на котором работает организм, и знать об этом топливе, уметь грамотно его использовать должен любой человек. Великие тайны кулинарии откроются перед теми, кто захочет научиться готовить по всем правилам, превращать сырые продукты во вкусную и полезную пищу.

Кондитерское изделие – не только лакомство, но в какой-то мере произведение искусства. Поэтому, мастеру необходимы - художественный вкус, творческий подход. Украшение изделий –важный фактор, который не только удовлетворяет эстетические потребности, но и улучшает пищеварение. Технология приготовления мучных и кондитерских изделий – очень древнее искусство. Владение кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции. Привлечение ребят к занятиям по приготовлению кондитерских изделий – это не просто средство занять их свободное время, но и возможность получить знания, которые можно будет использовать в дальнейшем. Это помощь в адаптации к новым экономическим условиям жизни, ориентация на новые отношения.

Программа «Юного кондитера», даёт возможность обучающимся проявить себя в социально значимой собственной практической деятельности. Воспитание творческой личности сопровождается формированием не только знаний, умений и навыков, но и развитием творческого потенциала, способностью добывать знания собственным опытом.

Занятия способствуют овладению навыками приготовления и оформления кондитерских изделий, развитию интереса и творческих способностей, технологического мышления и привитию трудолюбия.

Программа предполагает изучение истории кондитерских изделий; технологии изготовления тортов, пирожных, кремов, желе; способов их оформления; работы с мастикой; требований к хранению кондитерских изделий; санитарных требований, предъявляемых к их приготовлению.

Новизна программы состоит в том, в процессе обучения у обучающихся формируется не только технологическое мышление, но и экономическая грамотность, которая развивается при расчетах затрат на приобретение продуктов для практических работ. Обучающиеся приобретают навыки самостоятельной и коллективной творческой деятельности.

Актуальность программы «Юного кондитера» заключается в создании для обучающихся особой развивающей среды, способствующей не только приобщению их к кулинарному искусству, но и раскрытию лучших человеческих и деловых качеств. Реализация программы создает условия для приобретения практических навыков приготовления и оформления кулинарных изделий, формирует такие качества личности, как трудолюбие, терпение, аккуратность, способность доводить дело до конца, умение работать самостоятельно и в коллективе. Содержание программы нацеливает обучающихся на осознанный выбор профессии, связанной со сферой общественного питания.

Уровень сложности Программа базового уровня сложности.

Отличительная особенность данной образовательной программы, от существующих в этой области заключается в том, что занятия проводятся с учетом индивидуальных возможностей, обучающиеся, учатся самостоятельно производить расчет сырья на заданное количество изделий, рассчитывают финансовые расходы на закупку продуктов, приобретая тем самым экономическую грамотность.

Адресат программы Программа ориентирована на обучение детей 11-17 лет.

Объем программы Данная программа рассчитана на 34 часа в год.

Формы обучения и виды занятий

Форма обучения – очная. Виды занятий: теоретические занятия, практические занятия, участие в конкурсах.

Срок освоения программы– 1 год (34 недели).

Режим занятий: Занятия проводятся 1 раз в неделю, по 1 академическому часу. Наполняемость групп: 10 -15 человек. Комплектование групп проводится с учетом индивидуальных способностей и потребностей обучающихся и их родителей (законных представителей).

Цель программы:

Развитие творческого мышления обучающихся в процессе приобретения первоначальных навыков приготовления и оформления кондитерских изделий.

Задачи

Обучающие:

- Формировать знания в области кондитерского мастерства, практические умения и навыки приготовления мучных кондитерских изделий.
- Формировать навыки безопасной работы на технологическом оборудовании.
- Познакомить с профессиями, связанными со сферой общественного питания: пекарь, кондитер, технолог.

Развивающие:

- Способствовать развитию у обучающихся творческих способностей, логического и технологического мышления, формированию экономической и экологической грамотности.

- Способствовать формированию эстетического вкуса и творческого подхода в оформлении готовых изделий.

Воспитательные:

- Воспитывать познавательную активность, самостоятельность, взаимопомощь, отзывчивость.

- Способствовать воспитанию у обучающихся трудолюбия, целеустремленности, дисциплинированности.

- Способствовать формированию коммуникативных способностей детей и умения работать в коллективе.

Учебный план

№ п/п	Разделы и темы	Количество часов		
		Теория	Практика	Всего
	1. Введение в образовательную программу	2	2	4
1.1	Вводное занятие	0,5	0,5	1
1.2.	Санитария и гигиена	0,5	0,5	1
1.3.	Технологическое оборудование. Характеристика сырья	0,5	0,5	1
1.4.	Основные термины понятия	0,5	0,5	1
	2. Виды теста и его использования	4	15	19
2.1.	Отделочные полуфабрикаты. Расчеты при изготовлении изделий	0,5	1,5	2
2.3.	Технология приготовления песочного теста и изделий из него	0,5	1,5	2
2.4	Технология приготовления пряничного теста и изделий из него	0,5	1,5	2
2.5.	Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него	0,5	1,5	2
2.6.	Технология приготовления вафельного теста и изделий из него	0,5	1,5	2
2.7.	Технология приготовления заварного теста и изделий из него	0,5	2,5	3
2.8.	Технология приготовления слоеного теста и изделий из него	0,5	2,5	3

2.9.	Технология приготовления белково–воздушного теста и изделий из него	0,5	2,5	3
3. Украшение десертов		3	8	11
3.1	Украшение для торта	1	2	3
3.2.	Приготовление праздничного торта	1	2	3
3.3.	Итоговое занятие	1	4	5
	Итого:	9	25	34

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Раздел 1.

Введение в образовательную программу

1. Вводное занятие.

Теория: комплектование. Вводный инструктаж по охране труда: ознакомление с правилами поведения в коллективе.

Ознакомление с целями и задачами программы «Юного кондитера».

Знакомство с группой: игра «Расскажи мне о себе».

История развития кондитерского мастерства. Значение сферы общественного питания в современном мире.

Практика: Вводная диагностика – тестирование.

1.2. Санитария и гигиена.

Теория: Понятие о санитарии и гигиене. Ознакомление с правилами санитарии, предъявляемыми при приготовлении мучных, кондитерских изделий, правилами личной гигиены кондитера, санитарными требованиями, предъявляемыми к оборудованию, инвентарю, инструментам.

Практика: овладеть умениями и навыками мытья посуды. Обработка инвентаря, посуды, оборудования.

Санитарный контроль качества готовых изделий. Сроки реализации готовых изделий.

1.3. Технологическое оборудование.

Теория: правила обслуживания оборудования.

Характеристика машин, применяемых для приготовления теста и кремов. Оборудование для приготовления мучных и кондитерских изделий: виды, принцип действия, правила безопасной работы, уход. Основные правила работы с весами.

Практика: приемы и правила эксплуатации теплового, электромеханического оборудования, инвентаря, инструментов в процессе приготовления изделий.

1.4. Характеристика сырья.

Теория: основное и дополнительное сырье, применяемое для приготовления мучных и кондитерских изделий, их характеристика, значение, подготовка к использованию, использование и хранение.

Практика: Подготовить сырье к приготовлению изделий. Первичная обработка и подготовка перед использованием.

1.5

Основные термины и понятия.

Теория: Словарь терминов.

Требования к оформлению словаря терминологии кондитера.

Практика:

Оформление словаря терминов кондитера.

Записывание терминов и понятий, которые должны быть в арсенале кондитера.

Методическое обеспечение:

Кондитерский инвентарь, иллюстрированные пособия.

Форма занятий: традиционная.

Форма подведения итогов: собеседование, наблюдение.

Раздел 2.

Виды теста и его использования.

2.1. Отделочные полуфабрикаты.

Теория: Общая характеристика отделочных полуфабрикатов: сахаристые полуфабрикаты, кремы, фруктово-ягодные полуфабрикаты, мастика, марципан, шоколадные полуфабрикаты, посыпки.

Знакомство с видами отделочных полуфабрикатов.

Технология приготовления полуфабрикатов, фаршей и начинок.

Способы расчета затрат на приобретение продуктов.

Практика: приготовление полуфабрикатов (крема, желе, глазури, помадки, посыпки).

Расчет затрат на приобретение продуктов.

2.2. Расчёты при изготовлении изделий.

Теория: способы расчёта веса торта, размер торта. Способы расчёта веса торта в зависимости ярусов. Различные меры веса и объема.

Практика: исходный расход продуктов.

2.3 Песочное тесто и изделия из него.

Теория: виды песочного теста. Продукты, входящие в состав песочного теста, их соотношение. Технология приготовления песочного теста.

Ассортимент готовых изделий. Приёмы оформления изделий (использование желе, кремов, джемов и различных посыпок).

Характеристика качества готовых изделий из песочного теста.

Способы расчета затрат на приобретение продуктов.

Практика: замес песочного теста. Приготовление песочного печенья. Выпечка и оформление изделия.

2.4 Пряничное тесто и изделия из него.

Теория: виды пряничного теста: сдобное, сладкое, несладкое.

Способы разрыхления пряничного теста.

Технология приготовления пряничного теста.

Технология приготовления кондитерских изделий из пряничного теста.

Расчет затрат на приобретение продуктов.

Практика: подготовка электрооборудования к работе. Приготовление пряничного теста. Выпечка и оформление изделий из него.

2.5 Бисквитное тесто и изделия из него.

Теория: виды бисквитного теста. Подготовка продуктов для бисквитного теста.

Технология приготовления бисквитного 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.

Инвентарь и оборудование, используемые при приготовлении и оформлении бисквитных изделий.

Санитарные требования к приготовлению и хранению

кондитерских изделий. Расчет затрат на приобретение продуктов.

Практика: приготовление и оформление бисквитного рулета с фруктовой начинкой.

Подготовка продуктов для рулета, правила первичной обработки яиц, приготовление бисквитного теста холодным способом, выпечка бисквита, формование рулета, требование к качеству.

Выпечка и оформление изделия.

2.6 Вафельное тесто и изделия из него.

Теория: характеристика вафельного теста. Технология приготовления вафельного теста.

Продукты для приготовления вафельного теста.

Способы расчета затрат на приобретение продуктов.

Практика: организация рабочего места, подготовка продуктов для вафельного теста. Приготовление вафельного теста.

Выпечка и оформление изделий.

2.7. Заварное тесто и изделия из него.

Теория: технология приготовления заварного теста.

Соотношение компонентов заварного теста.

Характерные ошибки при приготовлении заварного теста и способы их исправления. Техника безопасности при приготовлении заварного теста.

Ассортимент кондитерских изделий из заварного теста. Приёмы оформления кондитерских изделий. Характеристика качества готовых изделий. Использование заварного теста в других областях кулинарии: в холодных блюдах и закусках, в супах и прочее.

Способы расчета затрат на приобретение продуктов.

Практика: организация рабочего места. Подготовка продуктов.

Приготовление заварного теста. Выпечка и оформление изделий.

2.8. Слоёное тесто и изделия из него.

Теория: Виды слоеного теста. Ингредиенты, входящие в состав пресного слоёного теста и технология его приготовления. Разновидности кондитерских изделий, выпечка и оформление кондитерских изделий из слоеного теста.

Способы расчета затрат на приобретение продуктов.

Практика: организация рабочих мест. Подготовка продуктов. Приготовление слоёного теста.

Выпечка и оформление изделия.

2.9. Белково-воздушное тесто

Теория: виды белково - воздушного теста.

Технология приготовления белково – воздушного теста.

Последовательность технологических операций. Белково – воздушный полуфабрикат. Расчет затрат на приобретение продуктов.

Практика: организация рабочих мест. Приготовление белково - воздушного теста.

Приготовление, выпечка и оформление изделия.

Раздел 3. Украшение десертов

3.1. Украшение тортов.

Теория: выбор изделия, расчет себестоимости. Правила подготовки рабочего места и сырья к производству кондитерского изделия.

Расчет затрат на приобретение продуктов. Подготовка к мастер -классу.

Практика: изготовление деталей для украшения торта.

3.2. Приготовление праздничного торта.

Теория: выбор праздничного торта. Расчет затрат на приобретение продуктов.

Практика: выпечка и оформление торта.

3.3. Итоговое занятие.

Теория: правила оформления конкурсных изделий. Подготовка работ к выставке. Составление каталога выставочных работ.

Практика: подготовка и оформление выставочных изделий. Оформление выставки-конкурса.

Подведение итогов работы за год. Поощрение, награждение лучших обучающихся.

Планируемые результаты

К концу обучения обучающиеся должны знать:

- кулинарную терминологию;
- способы расчёта веса торта,
- способы подготовки сырья к приготовлению мучных изделий (мука, дрожжи, молоко, сахар, яйца);
- технологию приготовления различных кремов.
- способы качественной оценки изделий (внешний вид изделия: колер, форма, запах, консистенция);
- историю кулинарных изделий;
- правила организации рабочего места и трудового процесса;
- безопасные приемы работы с оборудованием и инструментами.
- правила и приемы работы с мастикой, желе и кремом;
- инструменты и приспособления, используемые при приготовлении тортов;
- технологическую последовательность изготовления тортов;
- технологию приготовления различных видов теста (песочное, бисквитное, сдобное, заварное);
- технологию приготовления помадки (основной, шоколадной), сиропов, кремов;
- режим тепловой обработки;
- безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами;
- основные правила санитарии.

Должны уметь:

- пользоваться технологическими картами,
- рассчитать вес торта в зависимости от ярусов,
- организовывать рабочее место согласно технологическому процессу;
- подбирать и применять инструмент по назначению;
- определять готовность изделий и давать качественную оценку;
- определять температурный режим для выпечки изделий, используя пакетные переключатели и терморегуляторы теплового оборудования;
- производить расчет сырья на заданное количество изделий;
- планировать технологический процесс согласно технологии приготовления;
- выпекать и украшать кондитерские изделия;
- работать в коллективе, адекватно оценивать свое место в нем;
- подбирать цветовой и композиционный решение для каждого изделия;
- обеспечивать качество выполняемых работ.

Календарный учебный график

Продолжительность учебного года: 1 сентября – 25 мая

Количество учебных недель в году – 34

1 полугодие – 16 недель; 2 полугодие- 18 недель. Занятия в объединении проводятся в соответствии с расписанием занятий.

	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май
1 полугодие	4	4	4	4					
2 полугодие					2	4	4	4	4

Материально-техническое обеспечение

Учебный оборудованный кабинет, набор кухонной мебели кондитерский инвентарь, электрическая плита – духовка, микроволновая печь, раковина для мытья посуды, сушилка для посуды, набор посуды и столовых принадлежностей, весы кухонные, инвентарь для приготовления кондитерских изделий, формы для выпечки, иллюстрированные пособия, литература, технологические карты.

Продукты учащиеся приобретают самостоятельно из расчета приготовления на количество учащихся в подгруппе.

Формы контроля, аттестации

Виды контроля: входящий, промежуточный, итоговый.

Формы контроля: анкетирование, тестирование, наблюдение, контрольная работа, выставки, собеседование, экскурсии.

Формы подведения итогов: выставка - конкурс, просмотр работ с обсуждением.

Оценочные материалы

Тест по разделу «Изделия из теста. I вариант» (зачет)

- Какие изделия готовят из дрожжевого теста?
 - бабка яблочная; б) курник; в) чебуреки.
- Назовите виды дрожжевого теста?
 - опарное, безопарное; б) соленое; в) пресное.
- Что такое опара?
 - дрожжи с водой; б) закваска для кваса; в) жидкое тесто.
- Назвать время брожения дрожжевого безопарного теста?
 - 3-4 ч; б) 5-6 ч; в) 1,5-2 ч.
- Назовите цель обминки дрожжевого теста?
 - чтобы изделия быстрее выпекались; б) чтобы выходил углекислый газ, а тесто обогатилось кислородом; в) чтобы тесто не прокисло.
- Назовите время расстойки изделий из дрожжевого теста?
 - 3-5 мин; б) 25-30 мин; в) 15 мин.
- Какие продукты используют для приготовления дрожжевого теста?
 - дрожжи, жидкость, мука, соль, сахар, яйца;
 - дрожжи, жидкость, лимон. кислота, мука, яйца, масло;
 - сода, мука, соль, сахар, яйца, масло, жидкость.
- Какой фарш используют для приготовления пирожков жареных?
 - маковый; б) рисовый; в) яичный с луком.
- Почему при замесе опары в нее не добавляют соль?
 - соль замедляет развитие дрожжей;
 - соль снижает качество изделий;
 - соль ухудшает вкус теста.
- Для чего смазывают изделия из теста перед выпечкой?
 - чтобы на поверхности образовалась красивая корочка;

- б) для увеличения сроков хранения;
- в) чтобы изделия быстрее выпекались.

1. Тест по разделу «Изделия из теста. II вар.» (зачет)

1. Почему песочное тесто нельзя долго перемешивать с мукой?
 - а) станет рыхлым; б) затянется; в) потеряет упругость.
2. Чем отличается пресное сдобное тесто от песочного?
 - а) вместо соды используют дрожжи;
 - б) в рецептуру входит жидкость;
 - в) используют много яиц.
3. Какой разрыхлитель используют для приготовления бисквитного теста?
 - а) миксер, венчик; б) соду; в) дрожжи.
4. Почему в изделия из заварного теста образуются пустоты?
 - а) в тесто кладут много яиц; б) используют сильную муку;
 - в) из-за вязкости теста.
5. Какие продукты используют для приготовления теста для вареников?
 - а) яйца, мука, вода, соль; б) яйца, молоко, мука, соль, сахар;
 - в) яйца, молоко, мука, масло, соль, сахар.
6. Какую муку используют для приготовления слоеного пресного теста?
 - а) со средним содержанием крейковины;
 - б) со слабым содержанием клейковины;
 - в) с высоким содержанием клейковины.
7. Какие продукты используют для приготовления блинчиков?
 - а) молоко, мука, яйца, сахар, соль, масло раст.;
 - б) молоко, сода, сахар, соль, масло раст.;
 - в) молоко, мука, соль, сахар, ванилин, масло.
8. При какой температуре выпекают изделия из дрожжевого теста?
 - а) 190-200°C; б) 280-300°C; в) 250-280°C.
9. Почему при приготовлении бисквитного теста часть муки заменяют крахмалом?
 - а) чтобы лучше поднималось; б) для улучшения консистенции,
 - в) чтобы снизить содержание клейковины в муке.
10. Почему изделия из песочного теста имеют рассыпчатую консистенцию?
 - а) за счет соды; б) за счет муки и масла;
 - в) за счет большого количества масла и сахара.

ЗАДАНИЕ 2– контрольная работа (по вариантам)

Инструкция:

1. Определись с выбором варианта.
2. Внимательно прочитайте вопрос.
3. Дайте полный письменный ответ на свой вопрос.
4. Не забудь подписать свой лист с ответом.

Критерии оценки письменных работ

Оценка	Критерии оценивания
«5»	Ответ полный и правильный, возможна несущественная ошибка.
«4»	Ответ неполный или допущено не более двух несущественных ошибок.
«3»	Работа выполнена не менее чем на половину, допущена одна существенная ошибка или две-три несущественные.
«2»	Работа выполнена меньше, чем наполовину или содержит несколько существенных ошибок.
«1»	Работа не выполнена.

Кадровое обеспечение

Программу реализует педагог дополнительного образования.

Воспитательный компонент

Формированию представлений об основах культуры питания способствует не только система воспитательной внеурочной работы, но и через образовательный процесс, включающий уроки русского языка, математики, биологии, химии, физики, ИЗО, технологии, информатики.

Всё это открывает дополнительные возможности для развития учащихся, позволяя применять в новых условиях знания, умения, навыки, приобретённые на других уроках. Интерес к проблеме правильного питания, отношение к ней в значительной степени обуславливается психологическим климатом семьи. Работа с родителями начинается с установления контакта с семьёй, выработки согласованных действий и единых требований.

Таким образом, такое содержание программы по формированию у детей основ культуры питания позволяет подвести детей к пониманию того, что составляющей здорового образа жизни является правильное питание. Проведённые беседы, экскурсии, занятия, конкурсы, недели проектной деятельности, встречи с родителями, медицинскими работниками, консультации и рекомендации для них, помогли в интересной и увлекательной форме окунуться к истории, сути и актуальности вопроса о правильном питании.

Методические пояснения

С учетом цели и задач содержание программы реализуется поэтапно с постепенным усложнением заданий. В начале обучения у обучающихся формируются начальные знания, умения и навыки, они работают по образцу. На основном этапе обучения продолжается работа по усвоению новых, и закреплению полученных знаний, умений и навыков. На завершающем этапе обучения они могут работать по собственному замыслу, над созданием собственного проекта и его реализации. Таким образом, процесс обучения осуществляется от репродуктивного к частично-продуктивному уровню и к творческой деятельности. Тематика занятий строится с учетом интересов учащихся, возможности их самовыражения. В ходе усвоения детьми содержания программы учитывается темп развития специальных умений и навыков, уровень самостоятельности, умение работать в коллективе. Успешное проведение занятий достигается с соблюдением основных дидактических принципов: систематичности, последовательности, наглядности и доступности, при этом учитываются возрастные и индивидуальные особенности ребенка. Основные методы обучения: объяснительно-иллюстративный; репродуктивный; частично-творческий; творческий; метод проектов. Важно, чтобы дети были инициативны во взаимодействии, а не имитировали активность.

Занятия включают в себя теоретическую и практическую часть.

Теоретическая часть представлена в виде учебных занятий, встреч с мастерами и специалистами, которые могут, сопровождаться объяснением материала, показом и демонстрацией наглядных пособий и изделий, обменом опытом и мнения, а так же проведением бесед.

Практическая часть представлена в виде практического изготовления кондитерских изделий.

Формы организации познавательной деятельности: коллективная, групповая, в парах, индивидуальная.

Список литературы

Литература для педагога

1. Т.И.Шестокова «Кондитер-профессионал»: учебное пособие.-М.:Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2016 г.

2. Н. И. Ковалёв, Л. К. Сальникова, «Технология приготовления пищи» учебное пособие.- Москва «ЭКОНОМИКА», 2018 г.
3. В.Галданов «Чудеса выпечки».ООО «Издательский дом «Вече»,2018 г.
4. «Основы кондитерского производства» - учебное пособие – издательство «Лань» - 2018 г.
- 5.Боровская Э. Кулинарный мастер - класс. Для начинающих и не только. – М.: ЭКСМО, 2017. –512 с.
6. Ляховская Л.П. Секреты домашнего кондитера. –СПб: изд. дом «Кристалл», 2018. –272 с.

Литература для учащихся:

1. Безруких М.М., Филиппова Т.А, Макеева А. Г. Формула правильного питания. Рабочая тетрадь для школьников. М.: ОЛМА Медиа Групп, 2013 – 80 с.
2. Безруких М.М., Макеева А. Г., Филиппова Т.А. Формула правильного питания. Блокнот для школьников. М.: ОЛМА Медиа Групп, 2012 – 64 с.
3. Калерин И.В. Поварёнок. М., Прогресс, 2001. 200 с.
4. Сушкин И. Кулинарное путешествие. М., Олма-Пресс,2001, 150 с.
5. ЯхонтоваИ.С.Будь здоров! М.,2000 г. 69 с.