

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Забайкальский государственный университет»
(ФГБОУ ВПО «ЗабГУ»)

Факультет естественных наук, математики и технологий
Кафедра теории и методики профессионального образования, сервиса и
технологий

**УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для студентов заочной формы обучения**

по дисциплине «ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРАКТИКУМ ПО КУЛИНАРИИ»

для направления подготовки 44.03.01 «Педагогическое образование»
профиль «Технологическое образование» СПО

Общая трудоемкость дисциплины 144 часа, 4 зачетные единицы

Виды занятий	Распределение по семестрам в часах		Всего часов
	9 семестр	10 семестр	
1	2	3	4
Общая трудоемкость	36	108	144
Аудиторные занятия, в т.ч.:	10	8	18
лекционные (ЛК)	-	-	-
практические (семинарские) (ПЗ, СЗ)	-	-	-
лабораторные (ЛР)	10	8	18
Самостоятельная работа студентов (СРС)	26	100	126
Форма промежуточного контроля в семестре*	Зачет	Экзамен	-
Курсовая работа (курсовой проект) (КР, КП)	-	-	-

Краткое содержание курса

1 раздел

1. *Питание человека в современном обществе.* Основы рационального питания. Питание и жизнедеятельность организма. Понятие о сырье, полуфабрикатах, готовой продукции, технологическом процессе. Характеристика технологического процесса производства продукции общественного питания, предприятия общественного питания.

2. *Химический состав сырья.* Химический состав и качество сырья. Содержание воды, минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов и прочих веществ в пищевых продуктах. Классификация, свойства веществ.

3. *Консервирование.* Консервирование пищевых продуктов. Методы консервирования. Характеристика физических, физико-химических, химических и биохимических способов консервирования. Тара и инвентарь для консервирования. Технология приготовления консервов, требования к качеству.

4. *Органолептический анализ.* Органолептический анализ пищевых продуктов и блюд из них. Понятие об органолептическом анализе пищевых продуктов и блюд из них. Оценка качества пищевых продуктов с помощью органов чувств. Порядок дегустации блюд.

5. *Оформление блюд и сервировка стола.* Оформление блюд. Правила сервировки стола. Способы и варианты оформления блюд. Инструменты и приспособления. Оформление первых, вторых блюд, закусок. Украшение из овощей, технология изготовления. Сервировка стола. Ассортимент столовой посуды и столовых приборов, правила использования. Порядок сервировки стола к завтраку, обеду, ужину. Меню. Способы складывания салфеток для сервировки стола. Культура поведения за столом.

6. *Химический состав пищевых продуктов.* Химический состав и качество пищевых продуктов. Понятие о пищевой ценности продуктов питания. Характеристика сырья. Первичная обработка, приготовление полуфабрикатов.

7. *Овощи.* Овощи, характеристика сырья. Классификация овощей. Химический состав, кулинарное использование. Технологический процесс первичной обработки овощей. Продукты переработки овощей, ассортимент, показатели качества, кулинарное использование.

8. *Грибы.* Грибы, характеристика сырья. Химический состав, кулинарное использование. Классификация по образу питания и строению шляпки. Технологический процесс первичной обработки грибов. Продукты переработки грибов, ассортимент, показатели качества, кулинарное использование.

2 раздел

9. *Рыба.* Рыба и нерыбные морепродукты. Химический состав и пищевая ценность продуктов моря. Характеристика рыбы, показатели качества, кулинарное использование. Технологический процесс первичной обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов. Ассортимент полуфабрикатов. Характеристика нерыбных морепродуктов, химический состав, пищевая ценность, использование в кулинарии. Технологический процесс первичной обработки нерыбных морепродуктов. Характеристика продуктов переработки рыбы. Рыбные консервы и пресервы, основной ассортимент, пищевая ценность, кулинарное использование, требования к качеству и хранению

10. *Мясо и мясные продукты.* Мясо и мясные продукты. Химический состав и пищевая ценность мяса. Характеристика сырья. Мясные субпродукты, пищевая ценность, характеристика, кулинарное использование. Мясо птицы, характеристика сырья. Технологический процесс первичной обработки мяса и мясных продуктов. Технология приготовления полуфабрикатов из мяса для варки, жаренья, тушения, ассортимент, требования к качеству. Продукты переработки мяса. Колбасные изделия, классификация, основной ассортимент. Мясные консервы, основной ассортимент, кулинарное использование, требования к качеству.

11. *Крупы.* Крупы, классификация и характеристика сырья, химический состав и пищевая ценность, кулинарное использование. Технологический процесс первичной обработки.

12. *Макаронные изделия.* Макароны, классификация и характеристика сырья, химический состав и пищевая ценность, кулинарное использование. Технологический процесс первичной обработки макаронных изделий

13. *Яичные продукты.* Яичные продукты. Химический состав и пищевая ценность, классификация сырья (яйца, яичный порошок, меланж), качественные показатели, первичная обработка.

14. *Молоко и молочные продукты.* Молоко и молочные продукты. Пищевая ценность молока, химический состав. Классификация и характеристика молочных продуктов, кулинарное использование. Продукты переработки молока, молочные консервы, основной ассортимент, качественные показатели, кулинарное использование

15. *Мука.* Мука, разрыхлители теста. Сорты муки, характеристика, качественные показатели. Разрыхлители теста, характеристика биохимических и химических разрыхлителей.

16. *Свежие плоды.* Свежие плоды, химический состав, пищевая ценность, классификация и характеристика сырья, кулинарное использование. Продукты переработки плодов, плодовые консервы, основной ассортимент, качественные показатели, использование в кулинарии. Желирующие вещества, характеристика, качественные показатели

17. *Напитки.* Чай, кофе, какао, напитки, химический состав, характеристика сырья, качественные показатели, кулинарное использование.

3 раздел

18. *Тепловая обработка пищевых продуктов.* Классификация и характеристика приемов тепловой обработки пищевых продуктов. Способы нагрева пищевых продуктов. Основные, вспомогательные, комбинированные приемы тепловой обработки.

19. *Приготовление первых блюд.* Технология приготовления первых блюд. Классификация первых блюд. Технология приготовления заправочных, прозрачных, протертых супов, ассортимент, требования к качеству первых блюд.

20. *Приготовление соусов.* Технология приготовления соусов. Классификация соусов. Технология приготовления полуфабрикатов для соусов. Технология приготовления соусов на бульонах, молоке, сметане, сливочном масле, растительном масле, уксусе, и их производственных, ассортимент, требования к качеству

21. *Приготовление блюд из овощей и грибов.* Технология приготовления блюд из овощей и грибов. Технология приготовления блюд из вареных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных, овощей; ассортимент, требования к качеству, оформление, блюд. Гарниры из овощей. Технология приготовления блюд из грибов, ассортимент, требования к качеству

22. *Приготовление холодных блюд и закусок.* Технология приготовления холодных блюд и закусок. Классификация закусок. Технология приготовления холодных закусок и закусок из овощей, рыбы, рыбных продуктов, нерыбных морепродуктов, мяса и мясных продуктов; овощных, рыбных, мясных консервов; ассортимент, требования к качеству, оформление блюд. Технология приготовления горячих закусок из овощей, рыбы, птицы, мяса, ассортимент, требования к качеству

23. *Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.* Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Способы тепловой обработки круп, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из круп (каши, изделия из каш), ассортимент, требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд из бобовых, ассортимент, требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд из макаронных изделий, ассортимент, требования к качеству блюд

24. *Приготовление блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов.* Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов. Приемы тепловой обработки. Технология приготовления блюд их отварной, припущенной, жареной, тушеной, запеченной рыбы; ассортимент; гарниры и соусы к рыбным блюдам; требования к качеству блюд, оформление. Технология приготовления блюд их рыбной котлетной массы, ассортимент, требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд из нерыбных морепродуктов, ассортимент, требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд из рыбных консервов.

4 раздел

25. *Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов, птицы.* Технология приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, птицы. Технология приготовления блюд их отварного, припущенного, жаренного, тушеного, запеченного мяса и субпродуктов; ассортимент; гарниры и соусы к мясным блюдам; требования к качеству блюд, оформление. Блюда их рубленного мяса, технология приготовления блюд из натурального рубленного мяса и котлетной массы, ассортимент, требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд из птицы, приемы тепловой обработки, ассортимент, требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд из мясных консервов.

26. *Приготовление блюд из яиц и молочных продуктов.* Технология приготовления блюд из яиц и молочных продуктов. Приемы тепловой обработки: варка, жарение, запекание. Технология приготовления блюд из яиц, требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд из молока и молочных продуктов. Приемы тепловой обработки, ассортимент, требования к качеству.

27. *Приготовление мучных кондитерских и кулинарных изделий.* Технология приготовления мучных кондитерских и кулинарных изделий. Классификация изделий из теста. Виды теста. Способы разрыхления теста. Сырье, используемое для приготовления теста; ароматические и вкусовые добавки. Технологическая схема приготовления дрожжевого теста, и изделий из него, ассортимент, требования к качеству блюд. Технология приготовления бисквитного, песочного, слоеного, заварного теста; ассортимент изделий; требования к качеству теста и изделия. Оформление кондитерских изделий, приготовление отделочных полуфабрикатов.

28. *Приготовление сладких блюд.* Технология приготовления сладких блюд. Классификация сладких блюд. Сырье, используемое для приготовления сладких блюд. Приготовление полуфабрикатов для сладких блюд, подготовка желирующих веществ. Технология приготовления холодных сладких блюд, ассортимент, требования к качеству, оформление блюд. Технология приготовления горячих сладких блюд, ассортимент, требования к качеству, оформление блюд.

29. *Приготовление напитков.* Технология приготовления напитков. Классификация напитков. Технология приготовления горячих безалкогольных и алкогольных напитков, ассортимент, требования к качеству напитков. Технология приготовления холодных безалкогольных и алкогольных напитков, ассортимент, требования к качеству, оформление напитков.

30. *Приготовление блюд и кулинарных изделий для детей и подростков.* Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для детей и подростков. Особенности питания детей и подростков. Рациональное составление меню. Витаминизация пищи. Технология приготовления первых, вторых блюд, закусок, напитков, мучных изделий.

31. *Приготовление блюд и кулинарных изделий для лечебного и диетического питания.* Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного и диетического питания. Лечебное и диетическое питание. Роль витаминов, минеральных веществ в лечебном питании. Пищевые режимы, диеты. Особенности технологии приготовления блюд для различных диет.

32. *Православная обрядовая кухня.* Православная обрядовая кухня. Православные праздники. Традиции обрядовой кухни. Технология приготовления блюд и изделий к православным праздникам, оформление блюд

Форма текущего контроля **Задания для лабораторно-практических работ**

1. Оформление блюд. Выполнение эскизов украшений. Изготовления украшений из овощей.
2. Выполнение эскизов столовых приборов, вариантов складывания салфеток, схем сервировки стола.
3. Консервирование пищевых продуктов (овощей, грибов). Составление коллекции пряностей и специй.
4. Составление коллекции круп, макаронных изделий.
5. Составление коллекции муки, разрыхлителей теста.
6. Составление коллекции желирующих веществ.
7. Составление коллекции напитков.
8. Приготовление первых блюд.
9. Приготовление соусов.
10. Приготовление блюд из овощей и грибов
11. Приготовление холодных блюд и закусок.
12. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.
13. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов.
14. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов, птицы.
15. Приготовление блюд из яиц и молочных продуктов.
16. Приготовление мучных кондитерских изделий.
17. Приготовление сладких блюд.
18. Приготовление блюд и кулинарных изделий для детей и подростков.
19. Приготовление блюд и кулинарных изделий для лечебного и диетического питания
20. Приготовление блюд национальной кухни

Вопросы для самостоятельного изучения

- Изучение отдельных вопросов теоретического материала, конспектирование отдельных тем;
- изучение технологической литературы;
- выполнение таблиц по химическому составу сырья;
- составление коллекций некоторых видов сырья;
- подготовка к лабораторным занятиям;
- повторение отдельных вопросов, необходимых для изучения новых тем.
- изучение отдельных вопросов теоретического материала, конспектирование отдельных тем;
- изучение исторической, технологической литературы;
- составление коллекций некоторых видов сырья;
- составление рецептурных, технологических карт приготовления блюд;
- подготовка к лабораторным занятиям;
- повторение отдельных вопросов, необходимых для изучения новых тем.
- изучение отдельных вопросов теоретического материала, конспектирование отдельных тем;
- изучение исторической, технологической литературы;
- составление рецептурных, технологических карт приготовления блюд;
- подготовка к лабораторным занятиям;
- повторение отдельных вопросов, необходимых для изучения новых тем.

- изучение отдельных вопросов теоретического материала, конспектирование отдельных тем;
- изучение исторической, технологической литературы;
- составление рецептурных, технологических карт приготовления блюд;
- подготовка к лабораторным занятиям;
- повторение отдельных вопросов, необходимых для изучения новых тем;
- подготовка к рубежному, промежуточному и итоговому контролю.

Вопросы к зачёту и экзамену по дисциплине:

1. Предмет «Практикум по кулинарии». Понятие о сырье, полуфабрикатах, готовой продукции, технологическом процессе.
2. Характеристика предприятий общественного питания.
3. Химический состав пищевых продуктов. Вода, минеральные вещества, характеристика.
4. Белки, характеристика.
5. Жиры, характеристика.
6. Углеводы, характеристика.
7. Группа жирорастворимых витаминов, характеристика.
8. Группа водорастворимых витаминов, характеристика.
9. Органические кислоты, дубильные вещества, эфирные масла, алкалоиды, гликозиды, красящие вещества, фитонциды, характеристика.
10. Классификация и характеристика способов консервирования пищевых продуктов, требования к качеству консервированных продуктов.
11. Классификация и характеристика приемов тепловой обработки пищевых продуктов.
12. Классификация овощей, характеристика.
13. Технологический процесс первичной обработки овощей.
14. Технология приготовления блюд из овощей, требования к качеству блюд.
15. Характеристика сырья – грибы.
16. Технология приготовления блюд из грибов, требования к качеству блюд.
17. Характеристика сырья – рыбы.
18. Технологический процесс первичной обработки рыбы.
19. Ассортимент полуфабрикатов из рыбы, рыбной котлетной массы, характеристика.
20. Технология приготовления блюд из рыбы, требования к качеству блюд.
21. Характеристика сырья – нерыбные морепродукты.
22. Технологический процесс первичной обработки нерыбных морепродуктов.
23. Технология приготовления блюд из нерыбных морепродуктов, требования к качеству блюд.
24. Характеристика сырья – мяса.
25. Технологический процесс первичной обработки мяса.
26. Ассортимент полуфабрикатов из мяса для варки, жарения, тушения; характеристика, требования к качеству полуфабрикатов.
27. Технология приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, требования к качеству блюд.
28. Характеристика сырья – птицы.
29. Технологический процесс первичной обработки птицы.
30. Технология приготовления блюд из птицы, требования к качеству блюд.
31. Характеристика сырья – крупы.
32. Технологический процесс первичной обработки круп.
33. Технология приготовления блюд из круп, изделий из каш, требования к качеству блюд.

34. Характеристика сырья – макаронные изделия, первичная обработка.
35. Технология приготовления блюд из макаронных изделий, требования к качеству блюд.
36. Классификация соусов.
37. Технология приготовления соусов, требования к качеству.
38. Характеристика сырья – молочные продукты.
39. Технология приготовления блюд из молочных продуктов, требования к качеству блюд.
40. Характеристика сырья – яичные продукты, первичная обработка.
41. Технология приготовления блюд из яичных продуктов, требования к качеству блюд.
42. Изделия из теста. Виды теста. Характеристика сырья, используемого для приготовления теста.
43. Способы разрыхления теста. Характеристика разрыхлителей.
44. Дрожжевое тесто, технология приготовления теста и изделий из него, требования к качеству теста и изделий.
45. Бездрожжевое тесто (жидкое, густое), технология приготовления теста и изделий, требования к качеству теста и изделий.
46. Бисквитное тесто, технология приготовления теста и изделий, требования к качеству теста и изделий.
47. Слоеное тесто, технология приготовления теста и изделий, требования к качеству теста и изделий.
48. Песочное тесто, технология приготовления теста и изделий, требования к качеству теста и изделий.
49. Заварное тесто, технология приготовления теста и изделий, требования к качеству теста и изделий.
50. Способы оформления кондитерских изделий.
51. Характеристика сырья – свежие плоды.
52. Технологический процесс первичной обработки свежих плодов.
53. Характеристика желирующих веществ.
54. Технология приготовления холодных сладких блюд, ассортимент, требования к качеству блюд.
55. Технология приготовления горячих сладких блюд, ассортимент, требования к качеству блюд.
56. Классификация напитков.
57. Технология приготовления горячих напитков, ассортимент, требования к качеству напитков.
58. Технология приготовления холодных напитков, ассортимент, требования к качеству напитков.
59. Органолептический анализ пищевых продуктов.
60. Правила сервировки стола, этикет.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Основная литература

1. **Емельянова, Т. В.** Экономика общественного питания [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Экономика и управление на предприятии" / Т. В. Емельянова, В. П. Кравченко. - Минск : Вышэйшая школа, 2008. - 382 с. Всего 10 : аб.№1 (10) Свободны: аб.№1 (10)
2. **Качурина, Т. А.** Кулинария [Текст] : рабочая тетрадь / Т. А. Качурина. - 6-е изд., испр. - М. : Академия, 2012. - 156 с. Всего 10 : аб.№1 (10) Свободны: аб.№1 (10)

3. **Кулинария** [Текст] : учеб. пособие для студентов образоват. учреждений СПО, обучающихся по специальностям "Технология продукции обществ. питания" и "Технология хлеба, кондитер. и макарон. изделий" / И. Г. Мальчикова [и др.]. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2011. - 367 с. Всего 15 : ЧЗ (1), аб.№1 (14) Свободны: ЧЗ (1), аб.№1 (14)
4. **Кулинария. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста, блюда лечебного питания** [Изоматериал] : плакаты / сост. В. П. Андросов [и др.]. - М. : Академия, 2010. - 16 л (Нет сведений об экземплярах)
5. **Кулинария. Механическая кулинарная обработка продуктов** [Изоматериал] : плакаты / сост. В. П. Андросов [и др.]. - М. : Академия, 2010. - 20 л. (Нет сведений об экземплярах)
6. **Кулинария. Приготовление супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых** [Изоматериал] : плакаты / сост. В. П. Андросов [и др.]. - М. : Академия, 2010. - 16 л. (Нет сведений об экземплярах)
7. **Кулинария. Приготовление холодных блюд и закусок, рыбных и мясных горячих блюд** [Изоматериал] : плакаты / сост. В. П. Андросов [и др.]. - М. : Академия, 2010. - 20 л.
8. Кулинария: учеб. Пособие для студентов. – М.: Альфа-М: Инфро-М, 2011. – 367 с. – 5 экз.
9. **Оборудование предприятий общественного питания** [Текст] : в 3-х ч.: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Технология продуктов общественного питания". Ч. 1. Механическое оборудование / В. Д. Елхина, М. И. Ботов. - М. : Академия, 2010. - 416 с. Всего 8 : ЧЗ (1), аб.№1 (7) Свободны: ЧЗ (1), аб.№1 (7)
10. **Оборудование предприятий общественного питания** [Текст] : в 3-х ч.: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки "Технология продовольственных продуктов спец. назначения и обществ. питания". Ч. 2. Тепловое оборудование / В. П. Кирпичников. - М. : Академия, 2010. - 489 с. Всего 10 : аб.№1 (9), ЧЗ (1) Свободны: аб.№1 (9), ЧЗ (1)
11. **Оборудование предприятий общественного питания** [Текст] : в 3-х ч.: учебник для студентов вузов. Ч. 3. Торговое оборудование / Т. Л. Колупаева [и др.]. - М. : Академия, 2010. - 299 с. Всего 8 : ЧЗ (1), аб.№1 (7) Свободны: ЧЗ (1), аб.№1 (7)
12. **Радченко, Л. А.** Обслуживание на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. пособие для студентов образоват. учреждений СПО, обучающихся по специальностям 100106 "Организация обслуживания в общественном питании", 260502 "Технология продукции общественного питания" / Л. А. Радченко. - 6-е изд., перераб. и доп. - Ростов н/Д. : Феникс, 2012. - 318 с. Всего 10 : аб.№1 (8), Кафедра ТМПП (2) Свободны: аб.№1 (8), Кафедра ТМПП (2)
13. **Рубина, Е. А.** Микробиология, физиология питания, санитария [Текст] : учеб. пособие для студентов СПО / Е. А. Рубина, В. Ф. Малыгина. - М. : Форум, 2011. - 238 с. Всего 9 : ЧЗ (1), аб.№1 (8) Свободны: ЧЗ (1), аб.№1 (8)
14. **Усов, В. В.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. пособие для образоват. учреждений, реализующих программы НПО / В. В. Усов. - 9-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2011. - 431 с. Всего 10 : аб.№1 (8), Кафедра ТМПП (2) Свободны: аб.№1 (8), Кафедра ТМПП (2)

Дополнительная литература:

1. **Алексеева, А. С.** Организация питания детей в дошкольных учреждениях [Текст] : пособие для воспитателя дет. сада / А.С. Алексеева, Л.В. Дружинина, К.С. Ладодо. - М. : Просвещение, 1990. - 208 с. Всего 11 : аб.№1 (10), ЧЗ (1) Свободны: аб.№1 (10), ЧЗ (1)

2. **Арансон, М. В.** Питание для спортсменов [Текст] : научно-популярная литература / М.В. Арансон. - М. : Физкультура и спорт, 2001. - 224 с. Всего 10 : аб.№1 (8), БИНТ (1), ЧЗ (1) Свободны: аб.№1 (8), БИНТ (1), ЧЗ (1)
3. **Бонд, Дж.** Естественное питание [Текст] : как питаться в соответствии с нашей генетической программой / Дж. Бонд; Пер. с англ. А.В. Верди. - М. : Айрис-Пресс, 2003. - 336 с. Всего 1 : аб.№1 (1) Свободны: аб.№1 (1)
4. **Бутерброды для вас: 500 рецептов** [Текст]. - М. : Цитадель, 1999. - 201 с. Всего 2 : аб.№1 (2) Свободны: аб.№1 (2)
5. **Вкусные блюда на каждый день.** /Сост. Воробьева Т.М., Гаврилова Т.А. – М.: Эксмо, 2007. – 1 экз.
6. **Вкусные блюда на каждый день. 150 рецептов быстрого приготовления** [Текст] / Пер. с англ О. Степашкиной. - М. : ЭКСМО-Пресс, 1999. - 320 с. Всего 1 : ЧЗ (1) Свободны: ЧЗ (2)
7. **Волшебное тесто. Торты, пироги, пирожные.** [Текст] / Авт. сост. Л.А. Новикова. - М. : Лукоморье, 1999. - 256 с. Всего 2 : аб.№1 (2) Свободны: аб.№1 (2)
8. **Головков, А. Э.** Разносолы деревенской кухни [Текст] : научно-популярная литература / А.Э. Головков. - М. : Агропромиздат, 1989. - 240 с. Всего 2 : ЧЗ №1 (2) Свободны: ЧЗ №1 (2)
9. **Денни, Роз.** Вегетарианское питание [Текст] : более 200 оригинальных рецептов и 800 фотографий блюд вегетарианской кухни / Роз Денни; Пер. с англ. Т.Ю. Покидаевой. - М. : РОССМЭН, 1998. - 255 с. Всего 1 : ЧЗ (1) Свободны: ЧЗ (1)
10. **Диетическая кухня** [Текст] : пер. с польск. / Под ред. С. Вечорек-Хелминьской. - М. : Агропромиздат, 1991. - 575 с. Всего 1 : ЧЗ (1) Свободны: ЧЗ (1)
11. **Домашнее консервирование. Более 1500 рецептов на любой вкус** / Сост. Т.М. Воробьева, Т.А. Гаврилова. – М.: Эксимо-Пресс, 1998. – 656. с. – 1 экз.
12. **Домашнее консервирование. Более 1500 рецептов на любой вкус** [Текст] / Сост. Т.М. Воробьева, Т.А. Гаврилова, Фотосъемка М. Анфингер, Е. Рязанова. - М. : ЭКСМО-Пресс, 1998. - 656 с. Всего 1 : Зав. библиотекой (1) Свободны: Зав. библиотекой (1)
13. **Домашняя энциклопедия "Все для дома"** [Текст]. Т.1. Домашняя кухня. - Ростов н/Д : Русская энциклопедия, 1993. - 452 с. Всего 1 : ЧЗ (1) Свободны: ЧЗ (1)
14. **Ермакова, В. И.** Кулинария [Текст] / В.И. Ермакова. - М. : Просвещение, 1993. - 192 с. (2 экз.)
15. **Ермакова, В. И.** Основы кулинарии [Текст] : учеб. пособие для учащихся 8-11-х кл. сред. шк. / В.И. Ермакова. - М. : Просвещение, 1993. - 191 с. Всего 10 : аб.№1 (9), ЧЗ (1) Свободны: аб.№1 (9), ЧЗ (1)
16. **Защита прав потребителей: Разъяснения по применению Закона Российской Федерации "О защите прав потребителей"** [Текст] : законы и законодательные акты. - М. : ИНФРА-М, 2004. - 27 с. Всего 2 : аб.№3 (2) Свободны: аб.№3 (2)
17. **Защита прав потребителей: Разъяснения по применению Закона Российской Федерации "О защите прав потребителей"** [Текст] : законы и законодательные акты. - М. : ИНФРА-М, 2004. - 27 с. Всего 2 : аб.№3 (2) Свободны: аб.№3 (2)
18. **Книга о вкусной и здоровой пищи** – М.: Эксимо, 2007. – 350 с. – 1 экз.
19. **Ковалёв, В. М.** Русская кухня [Текст] : традиции и обычаи / В.М. Ковалёв, Н.П. Могильный. - М. : Сов. Россия, 1990. - 256 с. Всего 2 : ЧЗ (2) Свободны: ЧЗ (2)
20. **Королев, А. А.** Гигиена питания [Текст] : учеб. для студентов, обучающихся по специальности 040300 "Медико-профилактическое дело" / А. А. Королев. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Академия, 2007. - 527 с. Всего 2 : ЧЗ №1 (1), аб.№1 (1) Свободны: ЧЗ №1 (1), аб.№1 (1)
21. **Михайлов, В. С.** Семейная кухня [Текст] / В.С. Михайлов. - М. : Сов. спорт, 1991. - 64 с. Всего 3 : ЧЗ (1), аб.№1 (2) Свободны: ЧЗ (1), аб.№1 (2)

22. **Павлова, Л. И.** Салаты и закуски на каждый день [Текст] / Л.И. Павлова. - М. : Айрис-Пресс : ООО "Рольф", 1999. - 410 с. Всего 2 : аб.№1 (2) Свободны: аб.№1 (2)
23. **Пища: Застолье, повара** и рецепты [Текст]. - М. : РОСМЭН, 1994. - 56 с. Всего 1 : ЧЗ (1) Свободны: ЧЗ (1)
24. **Популярная кулинария. Блюда** из яиц и молока [Текст] / Сост. Н.И. Кострова. - Ижевск : Квест, 1992. - 288 с. Всего 1 : Каб. ТЭФ (1) Свободны: Каб. ТЭФ (1)
25. **Русская обрядовая кухня** [Текст]. - М. : [б. и.], 1993. - 112 с. - 31 р. Всего 1 : аб.№1 (1) Свободны: аб.№1 (1)
26. **Сервировка и этикет** [Текст] : научно-популярная литература. - Минск : Харвест, 1997. - 463 с. Всего 1 : ЧЗ (1) Свободны: ЧЗ (1)
27. **Технология. 7 класс** (девочки) [Текст] : поурочные планы по учебнику под ред. В.Д. Симоненко / авт. - сост. О. В. Павлова. - Волгоград : Учитель, 2009. - 190 с. - Всего 1 : аб.№1 (1) Свободны: аб.№1 (1)
28. **Технология. Обслуживающий труд. 7 класс** [Текст] : учебник для учащихся образовательных учреждений [для девочек] / под ред. В. Д. Симоненко. - 3-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2009. - 175 с. Всего 2 : аб.№1 (2) Свободны: аб.№1 (2)
29. **Технология. Обслуживающий труд. 7 класс** [Текст] : учебник для учащихся образовательных учреждений [для девочек] / под ред. В. Д. Симоненко. - 3-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2009. - 175 с. Всего 2 : аб.№1 (2) Свободны: аб.№1 (2)
30. **Этика пищи или нравственные основы безубойного питания для человека** [Текст]. - М. : [б. и.], 1893. - 356 с. Всего 1 : аб.№1 (1) Свободны: аб.№1 (1)

Собственные учебные пособия - нет

Интернет- ресурсы:

1. Кулинарная энциклопедия Кирилла и Мефодия, www.VIP.KM.ru
2. Карвинг, мастер-класс; www.KARVING.ru
3. www.obed.ru
4. www.gotovim.ru
5. Презентации в программе Power Point.

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

Электронный образовательный ресурс по дисциплине (электронная библиотека университета). www.knigafund.ru

Ведущий преподаватель	к.п.н., доцент, доцент кафедры ТМПОСиТ О.В. Леонтьева
Заведующий кафедрой	к.п.н., доцент, доцент кафедры ТМПОСиТ М.И. Мелихова