**Литература, видео, ссылки по УП и ПП**

1. В четырех частях. Часть 2 СУПЫ, СОУСЫ, БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ, КРУП,

МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ И БОБОВЫХ

Рекомендовано Федеральным государственным учреждением «Федеральный институт развития образования» в качестве учебного пособия для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования по профессии «Повар, кондитер» Регистрационный номер рецензии 381 от 04 октября 2010 г. ФГУ «ФИРО» 6 е издание, стереотипное

[https://docviewer.yandex.ru/view/0/?page=3&\*=&lang=ru](https://docviewer.yandex.ru/view/0/?page=3&*=&lang=ru)

2. Васюкова А.Т - Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

3. **Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания**.- М.: ООО «Дом Славянской книги», 2018.- 576с.

4**.Кулинария**: Анфимова Н.А., Татарская Л.Л..

Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – 3-е изд., стереотип. – М.:ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2013. – 336 с.

**Видео**

Как правильно шинковать <https://www.youtube.com/watch?v=YSktV_3XdGA>

+Основы введения в кулинарию. Мастер класс. <https://www.youtube.com/watch?v=m8DqyTNomMU>

+Гигиена и безопасность на кухне <https://www.youtube.com/watch?v=CXP9zMhcm4o>

Для тех, кто на самоизоляции - 5 РЕЦЕПТОВ из самых простых продуктов.

<https://www.youtube.com/watch?v=e2zKBdYxATI>