

Государственное автономное учреждение
дополнительного профессионального образования
Ярославской области
«Институт развития образования»

Инклюзивное образование

Г. В. Отрошко

Обучение поварскому делу учащихся 10-11 классов с интеллектуальными нарушениями

Учебно-методическое пособие

Ярославль
2021

УДК 376
ББК 36.991+74.5
О 863

Публикуется по решению
редакционно-издательского
совета ГАУ ДПО ЯО ИРО

Рецензенты:

Саватеева А. Л., директор ГОУ ЯО «Ярославская школа-интернат № 9»;
Курзакова С. Н., заместитель директора ГОУ ЯО «Ярославская школа
№ 45».

О 863 **Отрошко Г.В. Обучение поварскому делу учащихся 10-11 классов с интеллектуальными нарушениями : учебно-методическое пособие / Г. В. Отрошко. — Электрон. текстовые дан. (1,44 Мб). — Ярославль : ГАУ ДПО ЯО ИРО, 2021. — (Инклюзивное образование).**

Учебно-методическое пособие предназначено для учителей, реализующих адаптированные основные общеобразовательные программы образования обучающихся с интеллектуальными нарушениями, образовательную область «Технология», предмет «Профильный труд» по направлению «Поварское дело». Пособие может быть интересно учителям, работающим с обучающимися как в школах, использующих адаптированные общеобразовательные программы, так и в инклюзивных школах, в которых обучаются дети с умственной отсталостью. Пособие разработано в рамках сотрудничества с ГОУ ЯО «Ярославская школа-интернат № 9» в ходе осуществления мероприятий федерального проекта «Современная школа» национального проекта «Образование», оно может также служить основой для разработки рабочих программ учителям и использоваться при реализации программ повышения квалификации учителей технологии.

УДК 376
ББК 36.991+74.5

© Отрошко Г. В., 2021
© ГАУ ДПО ЯО ИРО, 2021

Содержание

Введение	4
1. Цель и задачи обучения предмету «Профильный труд» по направлению «Поварское дело»	5
2. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Профильный труд» по направлению «Поварское дело».....	6
3. Описание учебно-методического комплекта по направлению «Поварское дело» в 10-11 классах.....	9
4. Содержание обучения учебному предмету «Профильный труд» по направлению «Поварское дело»	10
5. Особенности построения и реализации календарно-тематического планирования по учебному предмету «Профильный труд» по направлению «Поварское дело» в 10-11 классах.....	12
Приложения	17
Литература	50

Введение

В последние годы в связи с реализацией национальных проектов существенное внимание уделяется обучению детей с ограниченными возможностями здоровья. Государство вкладывает значительные средства в переоснащение образовательных организаций, обучающих таких детей. В частности, активно совершенствуется материально-техническая составляющая образовательной области «Технология», ремонтируются и оснащаются новым, современным оборудованием учебно-производственные мастерские школ и школ-интернатов, что позволяет осуществлять качественное обучение детей с ограниченными возможностями здоровья новым умениям и формировать у них трудовые навыки.

Подготовка обучающихся к выполнению доступных им видов работ – важнейшая задача обучения детей, имеющих интеллектуальные нарушения. Именно это направление работы создает условия для социальной адаптации молодых людей с умственной отсталостью. Выбор профиля трудового обучения и содержания образования по данному направлению осуществляется образовательной организацией совместно с родителями обучающихся с умственной отсталостью, исходя из их интересов, возможностей и желаний, а также с учетом кадровой и материально-технической базы образовательной организации.

Выбор профиля и содержания обучения детей с интеллектуальными нарушениями профильному труду реализуется на основе знания возможностей познавательной, эмоционально-волевой и личностной сфер учащегося.

Все дети с нарушениями интеллекта демонстрируют медленное и атипичное развитие. В то же время, несмотря на сложность структуры дефекта и индивидуальные различия, перспектива обучения школьников с нарушениями интеллектуальной деятельности определяется, как правило, степенью выраженности интеллектуальных нарушений и коммуникативных особенностей. Содержание профильного труда обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), а также выбор общих и специфических методов и приемов формирования умений и навыков определяются возможностью их реализации обучающимися в дальнейшем как в профессиональной сфере, так и во взрослой жизни.

Реальность освоения обучающимися с нарушениями интеллекта предметного содержания профильного труда во многом обусловливается результативностью проводимой в образовательной организации коррекционной работы.

Трудовая подготовка начинается с 5 класса и в последующие годы преобразуется в доступный подросткам с нарушениями интеллекта профильный труд.

Обучение профильному труду находится в тесной взаимосвязи с изучением общеобразовательных предметов. Знания, полученные при изучении таких предметов, как «Математика», «Человек, основы социальной жизни», «Информатика» и др., служат опорой при изучении предмета «Профильный труд».

1. Цель и задачи обучения предмету «Профильный труд» по направлению «Поварское дело»

Целями изучения предмета «Профильный труд» в 10-11 классах являются совершенствование трудовой подготовки обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), подготовка обучающихся к самостоятельному выполнению отдельных, доступных им бытовых и профессиональных действий.

Учебный предмет «Профильный труд» по направлению «Поварское дело» способствует решению следующих задач:

- приучать к трудовой деятельности в целом, развивать потребность в ней;
- обеспечивать освоение санитарно-гигиенических знаний, умений и навыков, необходимых как в поварском деле, так и в повседневной жизни;
- подготавливать к осуществлению доступных видов поварских работ в учебно-производственной мастерской и в домашних условиях;
- расширять представления о поварском деле как о предметно-преобразующей деятельности человека;
- расширять круг знаний о продуктах, материалах, используемых в поварском деле;
- расширять круг знаний о культурно-исторических и национальных традициях в приготовлении пищи;
- формировать знания о технологии приготовления блюд;
- знакомить с профессией повара, другими рабочими профессиями;
- формировать трудовые навыки и умения, необходимые для приготовления пищи;
- совершенствовать практические умения и навыки использования различных продуктов и материалов;
- совершенствовать орудийные действия;
- обучать правильному и безопасному использованию инструментов и приспособлений;
- корригировать и развивать психические процессы (внимание, восприятие, память, воображение, мышление, речь);
- корригировать и развивать мыслительные операции (анализа, синтеза, сравнения, классификации, обобщения);
- развивать произвольную регуляцию деятельности и поведения;
- развивать умение принимать цель и план трудовых действий, планировать знакомую деятельность, контролировать и оценивать ее результаты с опорой на необходимые виды помощи учителя;
- развивать информационную грамотность на доступном уровне, формировать умение работать с разными источниками информации.

Объем теоретических и практических знаний, определенный учебным планом, может быть расширен и углублен в зависимости от психофизических

особенностей обучающихся и имеющих в образовательной организации условий. Учитель, планируя содержание обучения на учебный год, учитывает особенности обучающихся, как возрастные, типологические, свойственные обучающимся с интеллектуальными нарушениями, так и индивидуальные. В соответствии с возможностями детей педагог упрощает или усложняет учебный материал, подбирает дополнительные опорные материалы или расширяет круг сведений за счет различных информационных источников.

Нормативно-правовая база:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2014 г. № 1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

– Примерная адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 22 декабря 2015 г. № 4/15), <https://fgosreestr.ru/>;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер» (утвержден приказом Минобнауки России № 1569 от 09.12.2016; зарегистрировано в Минюсте России № 44898 от 22.12.2016);

– Профессиональный стандарт «Повар» (утвержден приказом Минтруда России № 610н от 08.09.2015; зарегистрировано в Минюсте России № 39023 от 29.09.2015).

2. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Профильный труд» по направлению «Поварское дело»

Результаты освоения АООП образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в переводных классах находятся в стадии формирования, а значит, оцениваются как промежуточные. Итоговые результаты освоения АООП оцениваются на момент завершения обучающимися школьного образования.

Освоение обучающимися с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) АООП предполагает достижение ими двух видов результатов: личностных и предметных.

Личностные результаты обеспечивают овладение жизненными компетенциями, необходимыми для достижения основной цели образования – введения учащихся, имеющих умственную отсталость (интеллектуальные нарушения), в общественную культуру, овладение ими социокультурным опытом.

К личностным результатам обучающихся, осваивающих предмет «Профильный труд» по направлению «Поварское дело», относятся:

- сформированность адекватных представлений о собственных потребностях и возможностях;
- овладение некоторыми умениями адаптации в постоянно изменяющемся и развивающемся социуме;
- овладение социально-бытовыми навыками, необходимыми в повседневной деятельности;
- владение навыками коммуникации и общепринятыми нормами социального взаимодействия;
- умение сотрудничать с взрослыми и сверстниками в разных деловых и бытовых ситуациях;
- установка на безопасный, здоровый образ жизни, мотивация к труду, работе на результат;
- бережное отношение к материальным и духовным ценностям;
- проявление готовности к самостоятельной жизни.

Предметные результаты характеризуют достижения обучающихся в усвоении знаний и умений по направлению профильного труда, способность к применению их в практической деятельности.

АООП определяет два уровня овладения предметными результатами: минимальный и достаточный.

Минимальный уровень является обязательным для большинства обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Для некоторых обучающихся, вследствие особенностей их интеллекта и психики планируется индивидуально.

Минимальный уровень освоения предметных результатов обучающимися с умственной отсталостью подразумевает:

- наличие представлений о разных группах продуктов питания, о пищевой ценности продуктов питания;
- соблюдение требований к процессу приготовления пищи;
- умение готовить несложные блюда под руководством учителя;
- умение выполнять некоторые хорошо знакомые кулинарные операции самостоятельно;
- умение соблюдать санитарно-гигиенические требования к приготовлению и хранению блюд;
- соблюдение правил техники безопасности при использовании оборудования в процессе приготовления блюд;
- знания о назначении применяемых ручных инструментов, приспособлений и оборудования;

- умение читать (с помощью учителя) технологическую карту, рецепт используемые в процессе приготовления блюд;
- понимание значения и ценности труда в жизни человека;
- понимание важности правильной подготовки рабочего места;
- осознание необходимости соблюдения порядка и аккуратности.

Достаточный уровень освоения предметных результатов не обязателен для всех обучающихся. Он достигается сравнительно небольшой группой учеников с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), возможности которых позволяют достигать следующих предметных результатов.

Достаточный уровень:

- знание способов хранения и переработки продуктов питания;
- умение составлять меню из предлагаемых продуктов питания;
- умение самостоятельно готовить несложные знакомые блюда;
- понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в трудовой деятельности;
- способность к адекватному оцениванию своих сил и возможностей;
- умение обращаться за помощью к учителю при возникновении затруднений;
- способность использовать коммуникацию (вербальную и невербальную) как средство решения трудовых задач;
- самостоятельность в быту;
- умение брать на себя ответственность в отдельных областях обиходной жизни;
- умение участвовать в повседневной жизни класса, принимать на себя ответственность вместе с другими детьми.

Обучающемуся необходимо обладать основами следующих профессиональных компетенций:

- умеет подготовить рабочее место, оборудование, сырье к приготовлению блюд;
- умеет выбирать необходимое для приготовления блюда сырье на основе технологической карты;
- умеет определять качество сырья органолептическим способом;
- умеет выбирать необходимые для приготовления того или иного блюда инвентарь, оборудование, посуду;
- умеет выполнять механическую кулинарную обработку овощей, рыбы, мяса;
- умеет готовить полуфабрикаты из мяса и рыбы;
- умеет готовить горячие блюда из сырья и полуфабрикатов в соответствии с рецептами;
- умеет осуществлять оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, рыбы, овощей, круп, мучных изделий.

3. Описание учебно-методического комплекта по направлению «Поварское дело» в 10-11 классах

Учебно-методический комплект для 10-11 классов обучения представлен:

- учебно-методическим пособием для учителя «Обучение поварскому делу обучающихся с интеллектуальными нарушениями в 10-11 классах»;
- рабочими тетрадями к урокам поварского дела.

Рабочие тетради представляют собой электронные файлы с разработанными к урокам поварского дела материалами, которые учитель при подготовке к урокам распечатывает и использует в работе. В рабочих тетрадях содержатся краткие сведения по изучаемой теме, вопросы и задания для закрепления изучаемого материала, иллюстрации.

Весь учебный материал практико-ориентирован, разработан в соответствии с возможностями обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Текст рабочих тетрадей характеризуется упрощенными формулировками, простым синтаксисом предложений. Короткие простые теоретические сведения о продуктах питания, правилах безопасности, посуде и инвентаре позволяют обучающимся приобрести представления о теме. Вопросы и задания к теме обеспечивают закрепление материала урока. Содержание рабочей тетради может использоваться на усмотрение учителя, в большем или меньшем объеме, в зависимости от возможностей учеников.

Материал рабочих тетрадей структурирован по разделам, которые, в свою очередь, подразделяются на отдельные темы. Каждая тема сопровождается вопросами и заданиями практического характера, выполнение которых способствует освоению материала и расширению круга компетенций обучающихся. Вопросы и задания разного уровня сложности позволяют педагогу индивидуально подходить к обучению детей с разными возможностями. Текстовый материал сопровождается рисунками и таблицами.

К каждой теме предусмотрено домашнее задание. Ряд домашних заданий ориентирует обучающихся на самостоятельную работу с литературой и другими информационными источниками. Учитель, работая с учебником, может выделить из класса тех детей, для которых подобная деятельность доступна, варьировать степень сложности задания, нацеливая на его самостоятельное выполнение, с помощью родителей или предлагая его для выполнения в классе. Все домашние задания рассчитаны на расширение круга представлений детей о продуктах питания, знакомство с большим количеством продуктов и материалов, нежели это возможно на уроке в классе.

На протяжении обучения используется единая система условных обозначений, позволяющих ребенку ориентироваться в рабочей тетради.

В рабочих тетрадях используются шесть условных обозначений – значков (рис. 1). Значки максимально просты по форме, поддерживают цветовое решение оформления рабочей тетради.

Значки-помощники учебного пособия

	Обратите внимание		Практическая работа		Выполните задание
	Ответьте на вопросы		Выполняем дома		Технологическая карта

Рис. 1. Условные обозначения

Текстовый материал рабочих тетрадей структурирован, цветовое и шрифтовое выделение позволяют обучающимся легче ориентироваться в тексте.

Разделы и темы содержат описание практических работ, обеспечивающих отработку умений обучающихся. Практические работы сопровождаются подробными технологическими картами, раскрывающими рецепты приготовления несложных блюд.

Инструкции к практическим работам являются пошаговыми. Безусловно, практические работы выполняются под контролем учителя (по подражанию, отраженно, сопряженно с учителем).

Все материалы рабочих тетрадей ориентированы не только на обучение простым действиям по приготовлению блюд, но и на развитие у обучающихся познавательных процессов, коммуникации и речи.

Задания в рабочих тетрадях выполняются в форме записей, дополнения предложений, выбора правильных ответов. Тематические кроссворды с частичной помощью позволяют активизировать и расширять лексический запас обучающихся. Формулировки заданий предусматривают возможность их пошагового выполнения. Рабочие тетради содержат задания разной степени сложности, что дает учителю возможность вариативно использовать материал в соответствии с особенностями обучающихся.

4. Содержание обучения учебному предмету «Профильный труд» по направлению «Поварское дело»

Содержание профильного труда «Поварское дело» нацелено на овладение обучающимися отдельными знаниями о продуктах питания, их качестве и свойствах. Кроме того, обучающиеся овладевают рядом практических умений, касающихся обработки пищевого сырья и приготовления несложных блюд под руководством педагога и самостоятельно. Также обучающиеся должны

научиться работе с разнообразным поварским инвентарем, бытовой техникой, используемой в кулинарии.

Учебный материал по направлению «Поварское дело» строится с опорой на знания, полученные учащимися при изучении:

- математики (обучающиеся должны быть знакомы с единицами измерения массы, объема, времени, уметь сравнивать и соотносить эти величины, решать простые задачи и примеры с именованными величинами, уметь читать и понимать информацию в табличном виде, уметь оформлять простые таблицы на основе изученного материала, заносить в них данные);
- русского языка и чтения (обучающиеся должны владеть навыками последовательного и выборочного чтения и самостоятельного письма в достаточной степени для работы с текстовыми материалами, таблицами, рецептами);
- ручного труда и профильного труда (у обучающихся в достаточной мере сформированы желание и возможность выполнения работ, действия по образцу и подражанию, действия с предварительным анализом образца, предметные и орудийные действия; обучающиеся должны уметь читать простую адаптированную к их возможностям технологическую карту и действовать на её основе);
- естествознания (знакомство на доступном уровне с миром предметов, веществ, явлений, физиологией человека, влиянием различных действий и веществ на жизнь и здоровье человека; освоение причинно-следственных связей между предметами и явлениями окружающего мира).

Новые знания и умения, которые обучающиеся получают в ходе обучения основам поварского дела, обеспечивают закрепление и расширение ранее освоенных знаний и навыков посредством их отработки на новом учебном материале.

Таким образом, освоение учебного предмета «Профильный труд» по направлению «Поварское дело» в 10-11 классах в процессе обучения трудовым умениям вплотную связано с изучением других учебных предметов, обучением способам деятельности, формированием базовых учебных действий.

Например, обучаясь приемам механической кулинарной обработки картофеля или приемам замешивания теста, формовки изделий из него, обучающиеся действуют сначала сопряженно с педагогом, затем на основе предварительного анализа зрительного образца. В ходе обучения следует уделять внимание не только формированию навыков обработки сырья и приготовления блюд, но и совершенствованию умения анализа образца, выполнения действий по подобию и образцу, а также по словесной инструкции.

По мере перехода умения в навык – обучающиеся способны выполнять некоторые действия на основе словесной инструкции. Например, распределяя работу по подготовке овощей к приготовлению блюда, учитель дает кому-то из обучающихся задание почистить картофель, морковь, нашинковать лук, натереть морковь. Это возможно в том случае, если указанные способы первичной кулинарной обработки овощей отработаны в ходе предыдущей работы. И даже на этих этапах педагог постоянно контролирует качество выполнения обучающимися действий, оказывая направляющую, поддерживающую помощь.

Содержание обучения основам поварского дела распределяется по классам обучения примерно, обеспечивая возможность вариативного планирования педагогом, с учетом особенностей интеллекта и личности обучающихся. Если обучающимся требуется большее количество упражнений для освоения какой-то технологической операции или действия – учитель, распределяя учебный материал, дает возможность для отработки этого умения.

5. Особенности построения и реализации календарно-тематического планирования по учебному предмету «Профильный труд» по направлению «Поварское дело» в 10-11 классах

Учебный предмет «Профильный труд» по направлению «Поварское дело» входит в состав предметной области «Технология» (обязательная часть учебного плана) и изучается в 5-12 классах.

Количество часов, отведенное Примерным учебным планом на изучение предмета «Профильный труд», постепенно увеличивается и составляет:

- в 5-6 классах – 204 часа в год;
- в 7 классе – 238 часов в год;
- в 8-9 классах – 272 часа в год;
- в 10-12 классах – 510 часов в год.

Образовательная организация может увеличить количество часов на изучение предмета «Профильный труд» в пределах допустимой недельной нагрузки. Конкретное количество учебных часов определяется учебным планом и АООП образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) школы.

Предлагаемый календарно-тематический план разработан на основе адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) ГОУ ЯО «Школа-интернат № 9». Особенность построения учебного плана профильного труда по направлению «Поварское дело» – увеличение количества часов за счет части, формируемой участниками образовательных отношений, до 544 академических часов в год.

Распределение часов на освоение теоретических знаний, приобретение практических умений, а также между тематическими разделами является примерным и определяется интеллектуальными, коммуникативными и двигательными возможностями контингента обучающихся.

Обучение школьников с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) опирается на следующие дидактические принципы:

- воспитывающей направленности обучения (нацеленности на достижение личностных результатов обучения);
- научности и доступности содержания образования и используемых методов обучения (ряд терминов и процессов, имеющих сложные, недоступные обучающимся научные толкования, излагается простой лексикой, тем не менее не противоречащей научной информации о предмете или явлении);
- систематичности и последовательности освоения умений и навыков (обучающиеся последовательно осваивают сначала блюда малокомпонентные, для приготовления которых требуется выполнить несложные технологические операции, которые показываются учителем подробно и многократно; затем, по мере освоения этих действий и технологических операций, их выполнение становится более автоматическим, показ сворачивается, поэлементно осваиваются новые технологические операции, а блюда становятся все более сложными);
- взаимосвязи обучения и быта ученика (система домашних заданий предусматривает обучение переносу новых освоенных в классе знаний в привычную ребенку социально-бытовую среду);
- коррекционной направленности как содержания, так и подходов, приемов и методов;
- дифференцированного подхода к способам обучения, к личности обучающегося и оцениванию результатов их труда.

Изложенные принципы являются основой для обучения профильному труду по направлению «Поварское дело», реализуются во всех видах деятельности на уроках.

В процессе обучения поварскому делу обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) как на уроках, так и во внеурочное время используются разнообразные приемы и методы.

Отбор методов изучения поварского дела определяется задачами, содержанием занятий и условиями обучения.

В тесной взаимосвязи и взаимообусловленности используются методы словесные, наглядные и практические.

В качестве словесных методов активно применяются рассказ учителя, объяснение нового материала, чтение текста рабочей тетради и дополнительных источников, беседы, инструктажи, чтение вопросов и формулирование ответов на них.

При реализации словесных методов следует учитывать низкий объем и скорость восприятия слуховой информации обучающимися с интеллектуальными нарушениями, трудности удержания информации при однократном ее предъявлении на слух, слабость концентрации внимания обучающихся с интеллектуальными нарушениями. При использовании текстовых материалов следует учитывать трудности понимания и самостоятельного анализирования обучающимися читаемого текста, вопроса.

Поэтому словесные методы на уроках обучения основам поварского дела используются чаще в качестве сопровождения методов наглядных и практических.

Наглядные методы используются очень активно. Любая словесная информация подкрепляется показом. Наглядностью на уроках трудового обучения могут быть иллюстрации, схемы, инфографика, видеофильмы. Но самый действенный вид наглядности – показ натуральных объектов (продуктов питания, оборудования и инвентаря, готовых блюд) и действий учителем. Наблюдения за действиями педагога – основа для собственных действий ученика.

При обучении с использованием наглядных методов следует учитывать особенности зрительного восприятия обучающихся с интеллектуальными нарушениями: низкую скорость восприятия, трудности сосредоточения и значительную рассеянность внимания. Объекты, служащие наглядной опорой, должны быть лишены ненужных, «зашумляющих» перцептивное поле деталей. Внимание учеников может быстро истощаться в том случае, если объекты для наблюдения многоцветны, чрезмерно яркие, имеют множество мелких деталей.

Иллюстрации, схемы, таблицы должны быть максимально просты.

Практические методы – основные в обучении лиц с интеллектуальными нарушениями трудовым действиям и технологическим операциям. В ходе выполнения практических действий обучающийся с умственной отсталостью постепенно может научиться очистке овощей, освоить способы термической обработки продуктов питания, научиться на основе пошаговых технологических карт готовить несложные блюда.

Упражнение – это многократное сознательное и целенаправленное повторение изучаемых трудовых действий и приемов, в результате которого обучающиеся постепенно овладевают трудовыми навыками. Упражнения применяются для закрепления знаний, совершенствования умений и приобретения навыков. С помощью упражнений обучающиеся постепенно усваивают приемы пользования кухонным инвентарем, бытовыми кухонными приборами (весы, миксер, блендер, тостер, дегидратор, микроволновая печь и др.), способы обработки сырья и приготовления блюд.

Педагог, выбирая упражнения по освоению трудовых действий, должен соблюдать последовательность. К примеру, освоение приемов нарезки овощей осуществляется в следующей последовательности:

- простая нарезка сырых овощей;
- простая нарезка отварных овощей;
- нарезка овощей для салатов;
- фигурная нарезка овощей для украшения блюд.

Такая последовательность в обучении практическим действиям соблюдается при нарезке овощей, уборке школьной учебной мастерской и поварского рабочего места, в обучении мытью кухонной и столовой посуды, использованию бытовых приборов и во всех других видах работ.

Первичное знакомство обучающихся с новыми приемами выполнения тех или иных действий может быть самостоятельной целью практической работы. И только по мере освоения нескольких необходимых приемов они могут использоваться для приготовления какого-либо блюда.

К примеру, при изучении темы «Холодные напитки», прежде чем готовить компот из яблок, проводится практическая работа по обучению подготовке яблок к кулинарной обработке. Обучающиеся учатся сортировать яблоки, определять их доброкачественность, мыть, очищать от кожуры и нарезать дольками, кружочками, соломкой.

При изучении темы «Бутерброды», обучающиеся сначала упражняются в нарезке хлеба и продуктов различными способами, только потом осваивая приготовление разных видов бутербродов.

Учитывая непрочность удержания информации обучающимися с интеллектуальными нарушениями, освоенные кулинарные приемы следует постоянно закреплять в практических упражнениях, актуализируя эти умения при приготовлении новых блюд. Таким образом, приготовление блюда должно предусматривать как какое-то новое или недавно освоенное действие или операцию, так и отработку хорошо знакомых обучающимся технологических операций.

К примеру, изучая тему «Приготовление блюд из яиц», обучающиеся отрабатывают умения выполнять санитарную обработку яиц, определять их доброкачественность, освоенные при изучении предыдущих тем. Эти действия выполняются на всех практических работах, в ходе которых используются яйца, и таким образом автоматизируются.

Одна из практических работ в этой теме посвящена обучению отделению желтков от белков с помощью сепаратора или подручных средств. Это умение закрепляется на последующих практических, при выполнении которых следует совершенствовать эту операцию. Это работы «Взбивание яиц и яичных белков с помощью миксера», «Приготовление печенья «Безе». Одновременно с этим на двух практических работах – «Приготовление омлета» и «Приготовление печенья «Безе» отрабатывается операция взбивания яиц и яичных белков с помощью миксера.

Практические упражнения должны занимать наибольшую часть урока.

Практические работы представляют собой последовательность взаимосвязанных трудовых операций, результатом которых является получение готового блюда или промежуточного результата, полуфабриката, например, теста для блинов или начинки для пирожков.

Одно из основных условий организации практических упражнений – постепенное нарастание степени самостоятельности обучающихся при планировании, работе по технологической карте, рецепту. Если на начальных этапах обучения каждый вид деятельности или прием кроме показа учителя, детального анализа образца, пошагового выполнения на основе технологической карты сопровождается постоянным контролем педагога за выполнением каждого действия, то на продвинутых этапах обучения постепенно часть действий, уже освоенных обучающимися, постепенно сворачивается до выполнения действия

или операции на основе инструкции в технологической карте (например, очистка картофеля).

В ходе практических занятий тренировочного характера (нацеленных на освоение какого-либо кулинарного приема или операции), как правило, все обучающиеся выполняют одно и то же действие, т.е. работа ведется фронтально. При приготовлении блюд хорошо знакомые операции могут выполняться группами, парами и индивидуально. А вот новые, недавно освоенные приемы прорабатываются всеми обучающимися одновременно или индивидуально, последовательно, под контролем учителя.

В течение всего обучения поварскому делу следует обращать внимание на качество выполнения действий и операций, учить оценивать выполненное действие или приготовленное блюдо по критериям, требованиям к качеству блюда или полуфабриката. Это позволяет закреплять у обучающихся деятельность самоконтроля, способствует выработке ответственности за результат своей работы и привычки выполнять работу последовательно, четко следуя пошаговой инструкции.

В конце учебного года учащимся предлагается выполнить проектную работу под руководством учителя. Проект может быть как индивидуальным, так и групповым.

В 10 классе это может быть самостоятельно индивидуально или в группе с другими обучающимися приготовленное и оформленное блюдо. Блюда для выполнения проекта обучающиеся могут выбирать самостоятельно из тех блюд, которые они научились готовить за учебный год, или могут выбрать любое другое блюдо.

В 11 классе проект выполняется по теме «Меню». Обучающимся предлагается составить меню по выбранному заданию: меню диетическое, вегетарианское, меню праздничного обеда или ужина, меню для завтрака или праздничного чаепития.

Безусловно, степень самостоятельности при реализации проектной деятельности у обучающихся с интеллектуальными нарушениями не будет значительной. Обучающимся потребуется помощь в выборе темы проекта, формулировании цели, задач, шагов его реализации. Однако степень самостоятельности учащихся в этом случае однозначно будет выше, чем на обычных практических работах. Подготовку и реализацию проекта каждого обучающегося или группы учеников сопровождает педагог, организуя эту деятельность или включаясь в нее по мере необходимости.

В конце учебного года учебно-тематическим планом предусматриваются часы на повторение материала. Эти часы учитель может использовать для отработки каких-либо умений, недостаточно хорошо освоенных обучающимися. Если в этом нет необходимости – часы используются на повторение теоретического материала, освоение новых рецептов и технологических операций.

Приложения

Приложение 1

Учебно-тематическое планирование уроков профильного труда по направлению «Поварское дело» в 10-11 классах

10 класс					
№	Тема	Практические работы	Количество часов		
			Всего	Теорети- ческий матери- ал	Практи- ческая работа
Раздел 1 Пища в жизни человека			12	12	0
1	Основы процесса пи- щеварения		4	4	0
2	Физиологическая роль пищевых веществ		4	4	0
3	Режим питания		4	4	0
Раздел 2. Профессии работников кухни			18	14	4
4	Поварское дело как профессия		2	2	0
5	Техника безопасности при работе в школьной мастерской		8	8	0
6	Источники информа- ции в поварском деле	<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с меню, рецептами, технологическими карта- ми • Работа с информационными источниками в поварском деле: кулинарные книги, интернет-ресурсы 	8	4	4

Раздел 2. Кухня			64	24	40
7	Виды кухонного оборудования.	<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с кухонным оборудованием 	2	0	2
8	Посуда кухонная, столовая, чайная	<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с посудой. Классификация 	0	0	2
9	Кухонный инвентарь	<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с кухонным инвентарем. Приемы использования. • Виды маркировки кухонного инвентаря 	4	2	2
10	Механическое кухонное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> • Мясорубка • Миксер • Блендер • Слайсер • Овощерезка 	16	4	12
11	Немеханическое кухонное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с немеханическим кухонным оборудованием: стеллажи, шкафы, столы 	4	2	2
12	Моечное кухонное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с моечным кухонным оборудованием 	4	2	2
13	Холодильное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> • Двухкамерный холодильник: устройство, правила использования 	8	4	4
14	Тепловое оборудование кухни	<ul style="list-style-type: none"> • Плита • Мультиварка • Тостер • Хлебопечка 	16	6	10
15	Санитарное состояние кухни	<ul style="list-style-type: none"> • Проведение уборки кухни 	6	2	4
16	Измерительное оборудование: весы, мерки	<ul style="list-style-type: none"> • Измерение массы и объема различных продуктов 	4	2	2

Раздел 3. Продукты питания			14	8	6
17	Виды продуктов питания	<ul style="list-style-type: none"> • Определение видов продуктов питания 	6	4	2
18	Доброкачественность продуктов питания		2	2	0
19	Сроки и условия хранения продуктов питания	<ul style="list-style-type: none"> • Определение сроков годности продуктов питания по информации на этикетке 	6	2	4
Раздел 4. Хлеб			14	6	8
20	Виды хлеба		2	2	0
21	Значение хлеба в питании человека		2	2	0
22	Бутерброды	<ul style="list-style-type: none"> • Нарезка хлеба и продуктов для бутербродов. • Приготовление открытых бутербродов • Приготовление горячих бутербродов • Приготовление закрытых бутербродов (сэндвичей) • Приготовление канапе 	10	2	8
Раздел 5. Яйца. Блюда из яиц			30	12	18
23	Яйца как продукт питания		2	2	0
24	Определение свежести куриных яиц	<ul style="list-style-type: none"> • Определение свежести куриных яиц с помощью овоскопа 	4	2	2
25	Санитарная обработка яиц	<ul style="list-style-type: none"> • Санитарная обработка яиц 	4	2	2
26	Приготовление блюд из яиц	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление яиц способом варки: яйца вкрутую, всмятку, яйцо пашот. • Приготовление блюд из яиц способом жарки: яичница-глазунья. • Приготовление блюд из яиц способом жарки: яичница с 	20	6	14

		фаршем <ul style="list-style-type: none"> • Отделение яичных желтков от белков • Взбивание яиц и яичных белков с помощью миксера • Приготовление блюд из яиц способом запекания: омлет • Приготовление пирожного «Безе» 			
Раздел 6. Напитки			44	18	26
27	Виды напитков		2	2	0
28	Напитки полезные и вредные		2	2	0
29	Горячие напитки: чай. Традиции чаепития у разных народов	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление чая разных сортов 	6	4	2
30	Горячие напитки: какао	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление какао 	4	2	2
31	Горячие напитки: кофе	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление кофе 	4	2	2
32	Горячие напитки: горячий шоколад	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление горячего шоколада 	4	2	2
33	Холодные напитки	<ul style="list-style-type: none"> • Подготовка яблок к кулинарной обработке • Приготовление компота из яблок • Приготовление компота из ягод • Приготовление компота из сухофруктов • Приготовление морса из клюквы • Приготовление ягодного киселя • Приготовление овощного смузи • Приготовление молочного коктейля • Приготовление свежевыжатого апельсинового сока 	20	2	18
34	Традиционные напитки в кухне народов мира		2	2	0

Раздел 7. Овощи			118	30	88
35	Виды овощей		4	4	0
36	Использование овощей в кулинарии		4	4	0
37	Картофель	<ul style="list-style-type: none"> • Механическая кулинарная обработка картофеля • Приготовление отварного картофеля • Приготовление жареного картофеля • Приготовление картофеля-фри • Приготовление картофельного пюре • Приготовление картофеля запеченного по-деревенски • Приготовление картофельных котлет • Приготовление драников 	28	4	24
38	Луковые овощи	<ul style="list-style-type: none"> • Механическая кулинарная обработка луковых овощей 	4	2	2
39	Морковь	<ul style="list-style-type: none"> • Механическая кулинарная обработка моркови • Приготовление морковного салата с яблоками • Приготовление морковного салата с чесноком и майонезом • Приготовление моркови тушеной в сливочном соусе • Приготовление моркови глазированной 	12	2	10
40	Свекла	<ul style="list-style-type: none"> • Механическая кулинарная обработка свеклы • Приготовление свеклы отварной • Приготовление салата из отварной свеклы с черносливом и грецкими орехами • Приготовление салата из отварной свеклы с чесноком и майонезом 	10	2	8
41	Капустные овощи	<ul style="list-style-type: none"> • Механическая кулинарная обработка капусты белокочанной • Приготовление салата из свежей капусты с чесноком и зеленью 	16	4	12

		<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление салата «Щётка» • Приготовление гарнира из тушеной капусты • Механическая кулинарная обработка цветной капусты • Гратен из цветной капусты 			
42	Плодовые овощи	<ul style="list-style-type: none"> • Механическая кулинарная обработка томатов • Механическая кулинарная обработка огурцов • Приготовление салата из томатов и огурцов • Механическая кулинарная обработка сладкого перца • Приготовление салата из томатов, огурцов со сладким перцем и луком • Механическая кулинарная обработка кабачков • Кабачки жареные с чесноком • Приготовление кабачков, тушеных в сметанном соусе • Механическая кулинарная обработка тыквы • Приготовление тыквенного крем-супа • Цукаты из тыквы 	40	8	32
Раздел 8. Пряности, специи			12	4	8
43	Пряности: виды, назначение, свойства	<ul style="list-style-type: none"> • Определение наименований пряностей • Приготовление запеченных овощей в томатном соусе с пряностями 	6	2	4
44	Специи: виды, назначение, свойства	<ul style="list-style-type: none"> • Определение наименований специй • Приготовление желе из фруктового сока 	6	2	4
Раздел 9. Консервирование			66	24	42
45	Консервирование		2	2	0
46	Виды консервированных продуктов		4	4	0
47	Стерилизация. Пастеризация	<ul style="list-style-type: none"> • Стерилизация банок для домашнего консервирования 	4	2	2

48	Сушка	<ul style="list-style-type: none"> • Сушка яблок ломтиками • Сушка грибов • Сушка зелени • Сушка кореньев 	16	4	12
49	Засолка	<ul style="list-style-type: none"> • Засолка капусты • Засолка огурцов 	12	4	8
50	Маринование	<ul style="list-style-type: none"> • Маринование огурцов • Маринование помидоров • Маринование кабачков 	12	4	8
51	Рыбные консервы	<ul style="list-style-type: none"> • Салат «Мимоза» • Приготовление супа с рыбными консервами 	6	2	4
52	Мясные консервы	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление картофеля тушёного с говяжьей тушенкой • Приготовление супа картофельного с говяжьей тушенкой 	10	2	8
Раздел 10. Крупы			30	10	20
53	Виды и пищевая ценность круп		2	2	0
54	Приготовление каш жидкой консистенции	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление манной каши жидкой консистенции • Приготовление геркулесовой каши жидкой консистенции 	6	2	4
55	Приготовление каш вязкой консистенции	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление рисовой каши вязкой консистенции • Приготовление пшенной каши вязкой консистенции • Приготовление пшеничной каши вязкой консистенции 	8	2	6
56	Приготовление рассыпчатых каш	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление рассыпчатой рисовой каши • Приготовление рассыпчатой гречневой каши 	6	2	4
57	Приготовление блюд из каш	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление запеканки из рисовой каши • Пудинг из манной каши 	8	2	6

Раздел 11. Макароны изделия			36	12	24
58	Макаронные изделия: виды, пищевая ценность	<ul style="list-style-type: none"> • Определение вида макаронных изделий 	6	4	2
59	Приготовление блюд из макаронных изделий	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление макарон отварных с сыром • Макароны по-флотски • Запеканка из макарон с сыром и яйцом • Запеканка из макарон с фаршем и помидорами • Запеканка из цветной капусты с макаронами 	20	4	16
60	Макаронные изделия в кухне народов мира	<ul style="list-style-type: none"> • Паста с помидорами и фасолью • Фетучини с курицей и грибами 	10	4	6
Раздел 12. Полуфабрикаты			32		
61	Полуфабрикаты: виды, пищевая ценность		4	4	0
62	Мясные полуфабрикаты		2	2	0
63	Приготовление блюд из мясных полуфабрикатов	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление котлет • Приготовление азу из говядины • Приготовление запеканки картофельной с мясным фаршем 	8	2	6
64	Полуфабрикаты комбинированные		2	2	0
65	Приготовление блюд из комбинированных полуфабрикатов	<ul style="list-style-type: none"> • Пельмени • Блинчики фаршированные • Пицца • Голубцы • Перцы фаршированные 	16	4	12
Раздел 14. Сервировка, оформление, подача блюд			34	10	24
66	Сервировка обеденного	<ul style="list-style-type: none"> • Сервировка обеденного стола 	4	2	2

	стола				
67	Сервировка чайного стола	<ul style="list-style-type: none"> • Сервировка чайного стола 	4	2	2
68	Оформление блюд	<ul style="list-style-type: none"> • Карвинг. Украшения для бутербродов из овощей • Карвинг. Украшения для салатов из овощей • Карвинг. Способы нарезки фруктов. • Проект «Оформление и подача блюда» 	26	6	20
Повторение, обобщение			20		
Итого			544		

11 класс					
№	Тема	Практические работы	Количество часов		
			Всего	Теоретический материал	Практическая работа
Раздел 1. Безопасность в поварском деле			24	24	0
	Правила безопасного поведения на кухне		4	4	0
	Правила безопасного пользования кухонной бытовой техникой		8	8	0
	Правила безопасного пользования кухонным инвентарем		4	4	0
	Действия учащихся при получении травмы		4	4	0
	Пищевое отравление.		4	4	0

	Оказание первой помощи				
Раздел 2. Замороженные продукты			32	10	22
	Замораживание как способ консервирования		2	2	0
	Замороженные овощи: виды, пищевая ценность	<ul style="list-style-type: none"> • Подготовка овощей и фруктов к замораживанию • Замораживание плодовых овощей • Замораживание сезонных ягод • Замораживание сезонных овощей 	14	4	10
	Определение доброкачественности замороженных овощей	<ul style="list-style-type: none"> • Определение доброкачественности замороженных овощей: картофель, кабачки, баклажаны 	8	2	6
	Приготовление блюд из замороженных овощей	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление стручковой фасоли припущенной • Приготовление овощного супа-пюре с гренками 	8	2	6
Раздел 3. Салаты			26	6	20
	Виды салатов. Салатные заправки	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление соусов для салатов 	4	2	2
	Салаты в кухнях разных народов мира	<ul style="list-style-type: none"> • Винегрет • Фруктовый салат • Салат «Цезарь» • Греческий салат • Картофельный салат 	22	4	18
Раздел 4. Молоко. Молочные продукты			30	6	24
	Молоко как продукт питания	<ul style="list-style-type: none"> • Определение доброкачественности молока 	4	2	2
	Кисломолочные продукты	<ul style="list-style-type: none"> • Определение доброкачественности кисломолочных продуктов 	4	2	2

	Творог	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление творога • Приготовление творожной пасты с зеленью • Приготовление сырников • Приготовление творожной запеканки с изюмом • Приготовление ленивых вареников из творога • Приготовление вареников с творогом 	22	2	20
Раздел 5. Рыба и рыбные блюда			64	22	42
	Рыба: виды, пищевая ценность		4	4	0
	Определение доброкачественности рыбы	<ul style="list-style-type: none"> • Определение доброкачественности рыбы 	6	4	2
	Разделка рыбы	<ul style="list-style-type: none"> • Разморозка мороженой рыбы • Очистка и разделка чешуйчатой рыбы • Пластование рыбы на чистое филе • Разделка соленой сельди на филе • Приготовление котлетной массы из рыбы 	28	8	20
	Приготовление рыбных блюд	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление рыбы отварной • Приготовление рыбы жареной • Приготовление рыбы, жареной в кляре • Приготовление рыбы припущенной • Приготовление рыбы под маринадом • Приготовление рыбных котлет • Приготовление салата «Сельдь под шубой» 	26	6	20
Раздел 6. Птица			76	18	58
	Птица: виды, пищевая ценность		4	4	0
	Определение доброкачественности мяса	<ul style="list-style-type: none"> • Определение доброкачественности мяса птицы 	4	2	2

	птицы				
	Механическая кулинарная обработка птицы	<ul style="list-style-type: none"> • Разморозка тушки птицы • Механическая кулинарная обработка птицы • Разделка тушки птицы на филе • Приготовление котлетной массы из мяса птицы 	20	4	16
	Блюда из сельскохозяйственной птицы	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление курицы отварной. • Приготовление курицы жареной. • Приготовление котлет из мяса птицы • Отбивные из куриной грудки • Куриная грудка, запеченная с овощами • Курица, запеченная с картофелем • Заливной пирог с курицей и картофелем 	32	4	28
	Блюда из птицы в традиционных кухнях народов мира	<ul style="list-style-type: none"> • Жюльен с курицей и шампиньонами • Шкмерули • Цыпленок табака 	16	4	12
Раздел 7. Мясо			66	14	52
	Мясо: виды, пищевая ценность		2	2	0
	Определение доброкачественности мяса	<ul style="list-style-type: none"> • Определение доброкачественности мяса 	4	2	2
	Механическая кулинарная обработка мяса		4	4	0
	Мясные полуфабрикаты	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление котлетной массы из говядины • Приготовление полуфабриката для бефстроганов 	8	2	6
	Мясные блюда	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление мяса отварного • Приготовление котлет рубленых из говядины • Голубцы 	48	4	44

		<ul style="list-style-type: none"> • Голубцы ленивые • Бефстроганов из телятины • Телячья отбивная • Свинина по-французски • Говядина, тушенная в луковом соусе • Приготовление мясного суфле • Свинина, запеченная в горшочках • Жаркое со свиной и грибами 			
Раздел 8. Субпродукты			66	14	52
	Субпродукты: виды, пищевая ценность		4	4	0
	Блюда из печени	<ul style="list-style-type: none"> • Механическая кулинарная обработка печени • Говяжья печень по-строгановски • Бефстроганов из говяжьей печени • Говяжья печень, тушенная в сметане • Печень свиная, жареная с луком 	24	4	20
	Блюда из почек	<ul style="list-style-type: none"> • Механическая кулинарная обработка почек • Почки говяжьих в сметане • Тушеные почки говяжьих 	14	2	12
	Холодец говяжий	<ul style="list-style-type: none"> • Механическая кулинарная обработка говяжьих ножек • Приготовление холодца 	10	2	8
	Язык говяжий	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление языка говяжьего отварного • Говяжий язык заливной • Салат с языком говяжьим 	14	2	12
Раздел 9. Бобовые			38	8	30
	Бобовые: виды, пищевая ценность		2	2	0
	Варка бобовых	<ul style="list-style-type: none"> • Варка фасоли 	4	2	2

Приготовление блюд из бобовых	<ul style="list-style-type: none"> • Салат с отварной фасолью и сухариками • Салат с консервированной фасолью и ветчиной • Овощное рагу с фасолью • Котлеты из чечевицы с морковью • Постный плов с чечевицей 	22	2	20
Блюда из бобовых в кухнях разных народов	<ul style="list-style-type: none"> • Лобио из красной фасоли (грузинская кухня) • Фасоль по-сербски • Гороховая каша (русская кухня) 	10	2	8
Раздел 10. Супы		84	16	68
Супы: виды, пищевая ценность		2	2	0
Бульон	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление костно-мясного бульона • Приготовление куриного бульона • Приготовление рыбного бульона 	16	4	12
Щи	<ul style="list-style-type: none"> • Щи из свежей капусты • Щи из квашеной капусты • Щи из шавеля 	14	2	12
Борщ	<ul style="list-style-type: none"> • Борщ классический • Борщ украинский с фасолью • Борщ вегетарианский 	14	2	12
Рассольник	<ul style="list-style-type: none"> • Рассольник классический с рисом • Рассольник ленинградский 	10	2	8
Супы на курином бульоне	<ul style="list-style-type: none"> • Куриный суп-лапша • Сырный суп-пюре на курином бульоне • Куриный суп с клецками 	14	2	12
Рыбные супы	<ul style="list-style-type: none"> • Уха из горбуши • Солянка рыбная • Суп с рыбными фрикадельками 	14	2	12

Раздел 11. Изделия из теста			40	6	34
	Виды теста		2	2	0
	Бездрожжевое тесто	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление теста для блинчиков • Приготовление песочного теста 	6	2	4
	Выпечка изделий из бездрожжевого теста	<ul style="list-style-type: none"> • Выпечка блинчиков • Выпечка блинчиков с начинкой • Выпечка песочного печенья • Выпечка сочной с творогом из песочного теста 	14	0	14
	Дрожжевое тесто	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление дрожжевого теста 	6	2	4
	Выпечка изделий из дрожжевого теста	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление капустной начинки в пироги • Выпечка пирогов из дрожжевого теста с капустной начинкой • Приготовление яблочной начинки в пироги • Выпечка пирогов из дрожжевого теста с яблочной начинкой 	12	0	12
Разработка проекта «Меню»			8	2	6
Повторение			20		
Итого			544		

**Фрагмент рабочей тетради
10 класс**

Тема 20. Виды хлеба

Хлеб — один из основных продуктов питания. Хлеб — изделие без начинки, получаемое путём выпекания теста. Основа хлеба — это мука, вода, дрожжи, но и они не всегда используются. Для приготовления **хлеба** используют пшеничную и ржаную муку, реже — кукурузную, ячменную и другие. В каждой стране есть свои любимые виды хлеба, много рецептов, форм.

Хлеб пшеничный (рис. 30) – буханки, белые «нарезные» батоны из муки высшего сорта с добавлением дрожжей, соли, сахара, часто растительного масла. Иногда к ним добавляется яичный или молочный порошок.

Хлеб ржаной (рис. 31) выпекается из ржаной муки с добавлением пшеничной муки. Это хлеб «Дарницкий», «Донской», «Украинский» и другие. Это буханки коричневого цвета с черной верхней коркой.



Рис. 30. Хлеб пшеничный



Рис. 31. Хлеб ржаной



Рис. 32. Хлеб ржаной «Бородинский»

Хлеб «Бородинский» (рис. 32) – ржаной хлеб с добавлением пшеничной муки, ржаного солода и пряностей (кориандра). Часто посыпается семенами кориандра сверху.

Хлеб цельнозерновой выпекается из цельнозерновой муки (муки из зерна с оболочкой). Такая мука полезнее, чем мука высшего сорта, в ней сохраняется больше полезных веществ.

Бездрожжевой хлеб выпекается с использованием закваски. Такой хлеб зачастую делается с добавлением разных видов муки, туда могут добавляться различные семена, злаки. Рецептов бездрожжевого хлеба много.

Лаваш бывает разных сортов. Армянский тонкий лаваш (рис. 33) готовится из муки, воды с добавлением соли, без дрожжей. Выпекается в специальной печи – тандыре (рис. 34). Толстый грузинский лаваш (рис. 35) готовится с использованием дрожжей.



Рис. 33. Армянский лаваш



Рис. 34. Тандыр



Рис. 35. Грузинский лаваш

Пита (рис.36) – пресная лепешка, внутрь которой можно положить овощи, мясо. С такими лепешками подают шаурму.

Маца (рис. 37) – пресный бездрожжевой хлеб из Израиля.



Рис. 36. Пита



Рис. 37. Маца



Рис. 38. Тортилья



Рис. 39. Багет

Тортилья (рис. 38) – мексиканские тонкие лепешки без дрожжей, пекутся с добавлением кукурузной муки.

Багет (рис. 39) – французский длинный хлеб с хрустящей корочкой и легким воздушным мякишем.



1. Что такое хлеб?
2. Из чего изготавливают хлеб?
3. Какие виды хлеба вы знаете?
4. Из какой муки изготавливают ржаной хлеб?



1. Как называются эти виды хлеба? Подпишите картинки (рис.1).

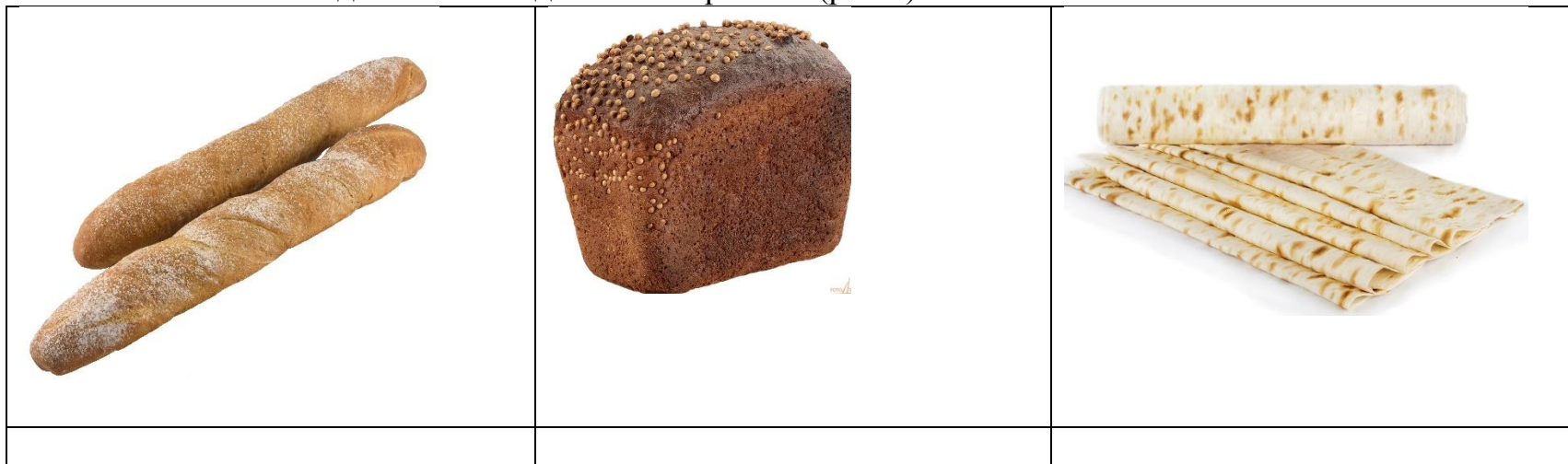


Рис. 1. Виды хлеба.

2. Отгадайте кроссворд по теме «Хлеб» (рис. 2).

1. Хлеб из ржаной и пшеничной муки с кориандром.
2. Мексиканская лепешка.
3. Круглая печь, в которой пекут бездрожжевой хлеб.
4. Пресная лепешка, внутрь которой можно положить овощи, мясо.
5. Пресный бездрожжевой хлеб из Израиля.
6. Тонкий армянский бездрожжевой хлеб.
7. В состав любого вида хлеба входит мука, соль и ...

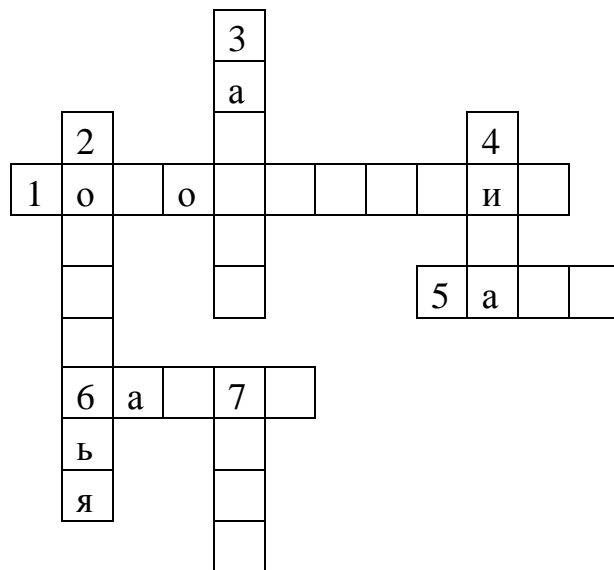


Рис. 2



1. Посетите с родителями магазин или торговый центр. Какие виды хлеба продаются там? Запишите их названия в рабочую тетрадь.

Тема 21. Значение хлеба в питании человека

В питании человека хлеб играет важнейшую роль. Без него невозможно представить пищевой рацион ни детей, ни взрослых. Именно поэтому о нем говорят: «Хлеб всему голова».

Все народы мира едят хлеб. Древние греки считали хлеб даром богов. В Индии считали, что жизнь человека, не употребляющего хлеба, будет несчастной. На Руси хлеб всегда был символом достатка. Хлеб появился на земле почти пятнадцать тысяч лет назад. Он готовился из растертых между камнями зерен и воды. Пекари всегда пользовались почетом и уважением.

Особое место занимают хлеб и хлебобулочные изделия в питании человека. По мнению врачей, норма потребления хлеба в сутки должна составлять не менее 250-350 граммов. Хлеб содержит много необходимых для жизни человека пищевых веществ (белки, углеводы, жиры, витамины, минеральные вещества, пищевые волокна). Ежедневно с хлебом человек восполняет потребность в пищевых волокнах, половине необходимых ему углеводов и витаминов группы В, солях железа и фосфора. Состав хлеба способствует хорошему пищеварению, благодаря чему лучше усваивается и другая пища, употребляемая вместе с хлебом.

Существует большой ассортимент хлеба, предназначенный для лечебного питания детей дошкольного и школьного возраста, для диетического питания. Ржаной хлеб содержит больше витаминов, чем пшеничный. Также полезен хлеб, испеченный из цельнозерновой муки.

Для того, чтобы хлеб был полезен, его необходимо правильно хранить. Хранить хлеб следует в специальных герметичных хлебницах либо в сухих, плотно завернутых пакетах. Рекомендованный срок такого хранения – не более трех дней. Длительное время хлеб можно хранить в морозильном отделении холодильника. Там он сохраняет свои свойства до трех месяцев.



1. Как вы понимаете пословицу «Хлеб – всему голова»?
2. Сколько хлеба, по мнению врачей, должен употреблять человек?
3. Чем полезен хлеб?
4. Какой хлеб наиболее полезен?
5. Как следует хранить хлеб?



1. Какие пищевые вещества содержатся в хлебе? Выберите правильный ответ.
Витамины, минеральные вещества, сахар, перец, белки.
2. Выберите суточную норму потребления хлеба (по рекомендации врачей):
 - 250-300 граммов
 - 750-800 граммов
 - 50-70 граммов
3. Прочитайте отрывок из стихотворения А. Симонова «**Легенда о Бородинском хлебе**».
 - О чем говорится в тексте?
 - Что нового вы узнали из этого стихотворения?

На Бородинском поле шло сражение,
Картечи визг, как по стеклу ножом,
И вот французов лёгкою мишенью
Стал наш обоз с мукой и фуражом.

То ли ядро шальное, то ли мина,
То ли снаряд в фургон с мукой попал,
А следом шёл фургон с корицей, тмином,
И взрыв муку и тмин перемешал.

Ну а солдат кормить-то чем-то надо?
Негоже продовольствие бросать!
Ведь с тмином та мука, поди, не с ядом...
Так стали «Бородинский» выпекать.



1. Какой хлеб принято употреблять в пищу в вашей семье?
Напишите его название в рабочей тетради.

Тема 22. Бутерброды

Бутерброды

Бутерброд (в переводе с немецкого языка – «хлеб с маслом») — [закуска](#), ломтик хлеба, на который положены дополнительные пищевые продукты.

Бутерброды подают как самостоятельное блюдо, как закуску перед обедом и ужином, к супу, чаю, а также берут в поездки.

Бутерброды могут быть разной формы: круглой, квадратной, в виде ромбиков, цветочков. Для бутербродов используют всевозможные продукты: брынза, сыр, яйца, мясо, рыба, соленья и др.

Виды бутербродов

Самый распространённый вид бутербродов — ломтик хлеба с каким-либо из закусочных продуктов (сыром, [ветчиной](#), колбасой, икрой, мясом, рыбой, консервами). Подаются бутерброды на блюдах, в вазах с плоскими краями или на тарелках, покрытых салфетками.

Бутерброды бывают открытые и закрытые. Открытые бутерброды могут быть холодными или горячими.

Открытые бутерброды холодные и горячие (*рис. 58*) готовят на ломтиках хлеба, смазанных маслом или масляными смесями, которые дополняют одним продуктом. Жирные продукты (окорок, грудинка, сало) укладывают на ломтики ржаного хлеба без масла. На ржаном и пшеничном хлебе готовят бутерброды с солеными и острыми продуктами (шпик, сельдь), а также с неострыми плавлеными сырами, вареными яйцами. Остальные бутерброды готовят на ломтиках белого пшеничного хлеба.

Открытые бутерброды-гренки – наиболее популярная разновидность открытых горячих бутербродов. Хлебные заготовки для гренков готовят из черствого батона или хлеба, нарезаая их более толстыми, чем для горячих бутербродов, ломтиками. Гренки жарятся на сковороде в хорошо разогретом масле (сливочном или растительном) и подаются на стол горячими. На слегка поджаренные гренки можно положить начинку и запечь в духовке.

Закрытые бутерброды (сэндвичи) (*рис.59*) готовятся на полосках хлеба или на небольших булочках. Ломтики хлеба в таком бутерброде располагаются сверху и снизу. Пшеничный хлеб нарезают полосками шириной 5–6 см и толщиной 0,5 см, смазывают взбитым маслом или масляными смесями, затем на одну полоску кладут нарезанные тонкими ломтиками продукты, закрывают ее другой полоской хлеба, после чего нарезают поперек на порции.



Рис. 58. Открытый бутерброд



Рис. 59. Закрытый бутерброд (сэндвич)

Открытые бутерброды закусочные (канане, тартинки) готовятся на фигурно нарезанных тонких ломтиках хлеба (рис. 60).

Ломтики черствого хлеба для таких бутербродов нарезают очень тонко, не более 0,5 см, придавая им различную форму (ромбики, прямоугольники размером 5 на 6 см, кружочки, полумесяцы), смазывают маслом или масляными смесями, укладывают на них различные продукты.

Бутерброды-ассорти – готовят из нескольких видов продуктов, свежих овощей и украшают веточками или нарубленной зеленью.



Рис. 60. Бутерброды- канане

Требования к продуктам, из которых готовят бутерброды

Основное требование к продуктам, входящим в состав бутерброда – свежесть. Ломтики хлеба не должны быть слишком толстыми или тонкими. Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами. Продукты для бутербродов должны быть аккуратно и красиво нарезаны. Не допускаются изделия с признаками порчи, измененного цвета, с посторонним запахом и привкусом, признаками закисания и подсыхания.

Хранение бутербродов

Бутерброды не подлежат длительному хранению, поэтому их готовят за один-два часа до подачи на стол. Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее, чем за 30–40 минут до подачи.



1. Какие виды бутербродов вы знаете?
2. Из каких продуктов можно приготовить бутерброд?
3. Что такое сэндвич? Что отличает его от других бутербродов?
4. Как долго можно хранить бутерброды?



1. Выберите и зачеркните неверное утверждение.

1. Слово «бутерброд» означает «хлеб с маслом».
2. Гренки – поджаренный хлеб для горячего бутерброда.
3. Бутерброды нужно делать за сутки до употребления.
4. Сандвич – это закрытый бутерброд.

2. Когда следует нарезать продукты для приготовления бутербродов? Выберите правильный ответ и отметьте его значком «+».

- за 1 день до приготовления бутербродов
- за 3 часа до приготовления бутербродов
- за 30 минут до приготовления бутербродов

3. С каким хлебом следует приготовить бутерброды:

- с кусочками сельди пряного посола _____
- с плавленым сыром _____
- с салом или грудинкой _____
- с джемом _____

4. Выберите и вычеркните ответ на вопрос. Что не относится к бутербродам?

- тартинки
- сэндвичи
- пирожные
- канапе

5. Рассчитайте количество продуктов для приготовления 10 порций бутербродов. Запишите полученные данные в таблицу 10.

Таблица 10. Расчет количества продуктов для приготовления бутербродов

№	Название блюда, сырье	Закладка сырья на 1 порцию (в граммах)	Количество сырья на 10 порций (в граммах)
1	Бутерброд с чесночной масляной смесью и сыром		
	Хлеб пшеничный	30	
	Масло сливочное	10	
	Зелень укропа	1	
	Зелень петрушки	1	
	Сыр	1	
	Чеснок	20	
2	Горячие бутерброды с мясной нарезкой, овощами и сыром		
	Хлеб пшеничный	30	
	Масло сливочное	5	
	Томат	8	
	Сыр	20	
	Перец сладкий	5-8	
3	Закрытые бутерброды (сэндвичи)		
	Хлеб пшеничный	40	
	Томат свежий	8	
	Огурцы маринованные	10	
	Сыр плавленый	20	
	Ветчина	20	

	Листья салата	5	
	Соус томатный	5	
4	Канapé закусочные		
	Хлеб пшеничный	15	
	Сыр	10	
	Ветчина	15	
	Огурец свежий	15	
	Маслины	10	



Найдите в литературе или в сети Интернет рецепты приготовления бутербродов. Запишите понравившийся рецепт в тетрадь.



Практическая работа

Приготовление открытых бутербродов

Место проведения: учебная мастерская школы.

Оборудование и инвентарь: доска разделочная, нож поварской, кондитерский мешок с насадками, блюдо для сервировки.

Продукты и материалы: хлеб пшеничный, сливочное масло, чеснок, петрушка, укроп, сыр твердых сортов.

Униформа: нарукавники, фартуки, колпаки, перчатки силиконовые одноразовые.

Ход работы

1. Повторить «Инструкцию по технике безопасности на рабочем месте».
2. Прочитать технологическую карту.
3. Выбрать необходимые материалы и оборудование.
4. Подготовить рабочее место.
5. Вымыть и высушить бумажным полотенцем зелень укропа и петрушки, почистить чеснок.
6. Выполнить работу в соответствии с технологической картой.
7. Проверить качество работы.



Рис. 61. Открытый бутерброд с чесночной масляной смесью и сыром



Рис. 62. Кондитерский мешок с насадками



Технологическая карта

Открытый бутерброд с чесночной масляной смесью и сыром (рис.61)

№	Сырье	Закладка сырья на 1 порцию (в граммах)	Последовательность приготовления
1.	Хлеб пшеничный	30	<ul style="list-style-type: none"> • сливочное масло достать из холодильника, размягчить в тепле в течение 5 минут • измельчить зелень укропа и чеснок • смешать масло, укроп, чеснок; взбить вилкой • нарезать хлеб ломтиками толщиной 1 сантиметр • намазать ломтик хлеба масляной смесью, закрыв всю поверхность хлеба • заправить масляной смесью кондитерский мешочек • уложить на хлеб тонкий ломтик сыра
2.	Масло сливочное	10	
3.	Зелень укропа	1	
4.	Зелень	1	

	петрушки		<ul style="list-style-type: none"> • на кондитерский мешочек (рис. 62) надеть насадку, наполнить его примерно наполовину масляной смесью и закрыть сверху • мешочек взять в левую руку • правой рукой держать мешочек и слегка надавливать на него, чтобы масляная смесь ровно выходила из насадки • украсить сверху бутерброд завитком из масляной смеси • украсить бутерброд веточкой укропа или петрушки • бутерброды сервировать на блюде
5.	Чеснок	1	
6.	Сыр	20	
Проверка качества работы:		<ul style="list-style-type: none"> • ломтики хлеба имеют толщину не более 1 сантиметра • масляная смесь тщательно перемешана, равномерно закрывает ломтик хлеба • размер ломтика сыра соответствует величине ломтика хлеба • украшение из масляной смеси имеет форму небольшого завитка и расположено в центре бутерброда 	



Практическая работа

Приготовление горячих бутербродов

Место проведения: учебная мастерская школы.

Оборудование и инвентарь: доска разделочная, нож поварской, терка, духовой шкаф, противень, лопатка, блюдо для сервировки.

Продукты и материалы: хлеб пшеничный, сливочное масло 72,5 %, мясные продукты (колбаса вареная, ветчина, отварное мясо), томаты свежие, перец сладкий, сыр твердых сортов.

Униформа: нарукавники, фартуки, колпаки, перчатки силиконовые одноразовые.

Ход работы

1. Повторить «Инструкцию по охране труда и технике безопасности на рабочем месте».
2. Прочитать технологическую карту.
3. Подготовить необходимые материалы и оборудование.
4. Подготовить рабочее место.
5. Выполнить работу в соответствии с технологической картой.
6. Проверить качество работы.



Технологическая карта

Горячие бутерброды с мясной нарезкой, овощами и сыром			
№	Сырье	Закладка сырья на 1 порцию (в граммах)	Последовательность приготовления:
1	Хлеб пшеничный	30	<ul style="list-style-type: none">сливочное масло достать из холодильника, размягчить в тепле в течение 5 минутс хлеба срезать коркунарезать хлеб ломтиками 1 – 1,5 сантиметра толщинойсмазать ломтики хлеба масломуложить на ломтики хлеба мясную нарезкунарезать томат и перец кружочкамиположить на каждый бутерброд 1-2 кусочка томата, 1-2 колечка перцанатереть сыр на крупной теркесмазать противень маслом (кулинарным жиром)сложить бутерброды в противеньпосыпать каждый бутерброд тертым сыромпоставить противень с бутербродами в разогретый до температуры 250-300°С духовой шкафзапекать до образования золотистой корочкибутерброды при помощи лопатки снять с противня и сервировать на блюде
2	Масло сливочное	5	
3	Томат	8	
4	Сыр	20	
5	Перец сладкий	5-8	
Проверка качества работы			<ul style="list-style-type: none">ломтики хлеба имеют толщину не более 1,5 сантиметрамясная нарезка полностью закрывает ломтик хлебацвет, вкус и запах, свойственные продуктамломтик хлеба снизу поджарен, но не пригорелбутерброд горячийсыр закрывает поверхность бутерброда и запечен до золотистой корочки



Практическая работа

Приготовление закрытых бутербродов (сэндвичей)

Место проведения: учебная мастерская школы.

Оборудование и инвентарь: доска разделочная, нож поварской, блюдо для сервировки.

Продукты и материалы: хлеб пшеничный, мясные продукты ветчина свиная, свежие томаты, маринованные огурцы, листья салата, сыр плавленый.

Униформа: нарукавники, фартуки, колпаки, перчатки силиконовые одноразовые.



Рис. 63. Закрытые бутерброды (сэндвичи) с ветчиной, сыром и овощами

Ход работы

1. Повторить «Инструкцию по охране труда и технике безопасности на рабочем месте».
2. Прочитать технологическую карту.
3. Подготовить необходимые материалы и оборудование.
4. Выполнить работу в соответствии с технологической картой.
5. Проверить качество работы.



Технологическая карта

Закрытые бутерброды (сэндвичи) с ветчиной, сыром и овощами (рис. 63)

№	Сырье	Закладка сырья на 1 порцию (в граммах)	Последовательность приготовления
1	Хлеб	40	<ul style="list-style-type: none">• с хлеба срезать корку• нарезать хлеб ломтиками 0,5 сантиметра толщиной• смазать ломтики хлеба томатным соусом• уложить на ломтики хлеба тонко нарезанную ветчину• нарезать томат, маринованный огурец кружочками, лук кольцами, разобрать салат на листья и вымыть• положить на каждый бутерброд 1-2 кусочка томата, кружок огурца, несколько колечек лука, лист салата• положить на каждый бутерброд ломтик плавленого сыра• закрыть сверху каждый бутерброд вторым ломтиком хлеба• слегка придавить сэндвич• сервировать бутерброды на блюде
2	Томат	8	
3	Огурцы	10	
4	Сыр	20	
5	Ветчина	20	
6	Лук репчатый	10	
7	Листья салата	5	
8	Соус томатный	5	
Проверка качества работы			<ul style="list-style-type: none">• ломтики хлеба имеют толщину не более 0,5 сантиметра• нарезка полностью закрывает ломтик хлеба• продукты уложены ровным слоем на куске хлеба, не свисают с краев бутерброда• цвет, вкус и запах, свойственные используемым продуктам



Практическая работа

Приготовление бутербродов канапе

Место проведения: учебная мастерская школы.

Оборудование и инвентарь: доска разделочная, нож поварской, тостер, формочки для фигурной нарезки продуктов, шпажки для канапе, блюдо для сервировки.

Продукты и материалы: хлеб пшеничный, сыр сулугуни, ветчина свиная, свежий огурец, маслины соленые.

Униформа: нарукавники, фартуки, колпаки, перчатки силиконовые одноразовые.



Рисю 64. Канапе закусочные

Ход работы

1. Повторить «Инструкцию по охране труда и технике безопасности на рабочем месте».
2. Познакомиться с технологической картой.
3. Рассчитать количество сырья на нужное количество порций
4. Подготовить необходимые материалы и оборудование
5. Выполнить работу в соответствии с технологической картой.
6. Проверить качество работы.



Технологическая карта

Канопе закусочные (рис. 64)

№	Сырье	Закладка сырья на 1 порцию (в граммах)	Последовательность приготовления
1	Хлеб	15	<ul style="list-style-type: none">• с хлеба срезать корку• нарезать хлеб ломтиками 0,5 сантиметра толщиной• ломтики хлеба подсушить в тостере или в духовом шкафу• нарезать хлеб с использованием формочек для фигурной нарезки• нарезать с помощью формочек для фигурной нарезки сыр, ветчину, огурец свежий так, чтобы форма нарезки всех продуктов на канапе была одинаковой• сложить все составляющие на ломтик подсушенного хлеба в следующем порядке: хлеб, сыр, ветчина, огурец• сверху каждый бутерброд украсить маслиной и закрепить шпажкой• бутерброды сервировать на блюде
2	Сыр	10	
3	Ветчина	15	
4	Огурец	15	
5	Маслины	10	
Проверка качества работы			<ul style="list-style-type: none">• все ингредиенты аккуратно нарезаны.• цвет и запах соответствуют виду продуктов, без посторонних привкусов

Литература

1. Андропова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / Н. И. Андропова, Т. А. Качурина. — Москва : Академия, 2018. — 256 с. — Текст: непосредственный.
2. Анфимова, Н. А. Кулинария : учебник / Н. А. Анфимова. — Москва : Академия, 2013. — 400 с. — Текст: непосредственный.
3. Барушников, Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учебное пособие / Ю. М. Барушников, А. С. Максимов. — Москва : Академия, 2012. — 320 с. — Текст: непосредственный.
4. Дубровская, Н. И. приготовление супов и соусов : учебное пособие / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. — Москва : Академия, 2018. — 176 с. — Текст: непосредственный.
5. Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / С. В. Ермилова. — Москва : Академия, 2018. — 208 с. — Текст: непосредственный.
6. Качурина, Т. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Т. А. Качурина. — Москва : Академия, 2018. — 240 с. — Текст: непосредственный.
7. Козлова, С. Н. Кулинарная характеристика блюд : учебное пособие / С. Н. Козлова, Е. Ю. Фединашина. — Москва : Академия, 2014. — 192 с.
8. Кузнецова, Л. С. Технология и организация производства кондитерских изделий : учебник / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. — Москва : Академия, 2016. — 480 с. — Текст: непосредственный.
9. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии : учебник / З. П. Матюхина. — Москва : Академия, 2013. — 256 с. — Текст: непосредственный.
10. Семичева, Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник / Г. П. Семичева. — Москва: Академия, 2019. — 356 с. — Текст: непосредственный.
11. Шатун, Л. Г. Кулинария : учебное пособие / Л. Г. Шатун. — Москва : Академия, 2013. — 320 с. — Текст: непосредственный.
12. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие / Л. З. Шильман. — Москва: Академия, 2016. — 176 с. — Текст: непосредственный.

Учебное электронное текстовое (символьное) издание

Инклюзивное образование

Галина Валерьевна Отрошко

**Обучение поварскому делу
учащихся 10-11 классов
с интеллектуальными нарушениями**

Учебно-методическое пособие

Электронное издание

Редактор О. А. Шихранова
Компьютерная верстка О. Л. Чистяковой
Подписано к публикации 11.10.2021. 1,44 Мб.
Заказ 34

Издательский центр
ГАУ ДПО ЯО ИРО
150014, г. Ярославль,
ул. Богдановича, 16
Тел. (4852) 23-06-42
E-mail: rio@iro.yar.ru